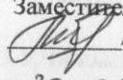


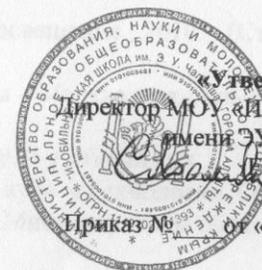
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

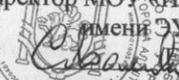
«ИЗОБИЛЬНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ Э.У.ЧАЛБАША»

ГОРОДА АЛУШТЫ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

«Рассмотрено»
на заседании
методического объединения
протокол № 01 от «28» августа 2019 года
 /А.Н.Алтыева

«Согласовано»
Заместитель директора
 /Г.Н. Липкан/
«30» 09 2019 года



«Утверждаю»
Директор МОУ «Изобильненская школа
имени Э.У.Чалбаша»
 /П.Савельева/
Приказ № 01 от «__» 08 2019 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(обслуживающий труд)

для 7 класса

на 2019-2020 учебный год

Составитель:

Шапшалова Валентина Алексеевна

учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (7 классы), **соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения** (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Примерная программа по учебному предмету Технология 5-9 классы ФГОС - М.: Просвещение , 2010. - (Стандарты второго

Авторской программы О.А. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы – Москва, издательский центр «Дрофа», 2012г.

Учебного плана МОУ «Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» г. Алушты на 2019-2020 учебный год

Программа разработана применительно к учебной программе: Технология. 7 класс, курс «Технология. Обслуживающий труд» / под ред. О. А. Кожинной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской – М. «Дрофа», Рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура рабочей программы соответствует **Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения** (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс.

Рабочая программа составлена на 68 часов - из расчета 2 час в неделю (34 рабочих недели).

Цели изучения учебного курса предмета «Технология»:

Основными **целями изучения учебного предмета «Технология»** в системе основного общего образования **являются:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;

- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Задачи изучения учебного курса предмета «Технология»:

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально_энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- _ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- _ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- _ навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда
- _ ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание программы учебного курса предмета «Технология» (обслуживающий труд) 7 класс:

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и

слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.

Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.

Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев.

Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.

Роль десерта в праздничном обеде.

Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества.

Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.

Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого.

Технология приготовления мороженого в домашних условиях.

Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья.

Способы определения готовности варенья.

Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.

2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.

5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.

Свойства тканей из искусственных волокон.

Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.

Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.

Принцип образования двухниточного машинного стежка.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий.

Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек.
Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.
Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.
Выкраивание подкройной обтачки.
Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
Обработка деталей кроя. Сборка изделия.
Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.
Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.
Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:

ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе.
Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.
Определение количества петель и ниток.
Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.
Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме.

Виды узлов макраме. Способы плетения.
Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.
Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Тема 1.

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции.
Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.
Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Тема 2.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.
Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.
Пути экономии электрической энергии.
Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.
Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.
Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.
Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Инструментарий для оценивания результатов:

- ✓ тесты
- ✓ практические работы
- ✓ творческие работы
- ✓ творческие проектные работы
- ✓ лабораторные работы.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДЛЯ 7 КЛАССА ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

Количество часов по плану: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

№ п/п	Название раздела, темы урока	Кол- во часов	Сроки выполнения		Примечание
			План	Факт	
РАЗДЕЛ 1 КУЛИНАРИЯ (16 час)					
<i>Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ 2 часа</i>					
1-2	Понятие о микроорганизмах. Первая помощь при пищевых отравлениях	2			
<i>Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА 8 часов</i>					
3-4	Тесто и его виды. Виды дрожжевого теста. Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	2			
5-6	Приготовление песочного теста. Основные теоретические сведения.	2			
7-8	Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	2			
9-10	Приготовление теста для пельменей или вареников.	2			
<i>Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ 4 часа</i>					

11-12	Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Механическая обработка фруктов и ягод Технология приготовления желе. муссов	2			
13-14	Компоты и кисели. Основные теоретические сведения.	2			
Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ 2 часа					
15-16	Варенье, джем, повидло. мармелад, Цукаты	2			
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)					
Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ 2 часа					
17-18	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон	2			
Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ 2 часа					
19-20	Наладка и уход за швейной машиной. П/Р№1 « Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. » Соблюдение правил ТБ	2			
Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ 8 часов					
21-22	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры П/Р №2 »Снятие мерок и запись результатов измерений.»	2			
23-24	П/Р №2 «Построение чертежа плечевого изделия в М 1:4»	2			
25-26	Создание одежды с учётом зрительных иллюзий. Эскизная разработка модели швейного изделия.				

27-28	Особенности моделирования плечевых изделий. П\Р № 3 «Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки.»	2			
Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ 14часов					
29-30	Особенности раскладки выкройки на ткани	4			
31-32	П\Р№4 «Раскладка выкройки на ткани, Раскрой» Соблюдение правил ТБ				
33-34	Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Соблюдение правил ТБ	2			
35-36	Обработка деталей кроя.	2			
37-38	Подготовка изделия к первой примерке, исправление дефектов.	2			
39-40	Правила проведения примерки	2			
41-42	Пошив изделия после примерки. Стачивание деталей	4			
43-44	Обработка горловины				

45-46	Окончательная обработка изделия. ВТО изделия. Контроль качества	2			
Тема 5. РУКОДЕЛИЕ 10 часов					
47-48	Вязание крючком Инструменты и материалы для вязания крючком. Крючком Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Подготовка материалов к работе.	2			
49-50	2.5.2. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. П\Р «5»Набор петель» Соблюдение правил ТБ	2			
51-52	Технология выполнения различных петель.	2			
Макраме 4 часа					
53-54	П\Р№ 6 «Виды узлов макраме. «Способы плетения.	2			
55-56	Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	2			
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)					
ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА 4 часа					

57-58	Тема 1. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Творческая работа Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Соблюдение правил ТБ	2			
59-60	Тема 2. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой. Творческая работа Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	2			
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)					
<i>Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ</i>					
61-62	Подбор бытовых приборов по их мощности.	2			
Творческие проекты 6 часов					
63-64	1. Изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера. 2. Оформление интерьера декоративными растениями. 4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения,)	2			

65-66	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Соблюдение правил ТБ Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта.				
67-68	Защита проектов			2	
	Итого			68	

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
7-Б КЛАСС**

№ п/п	Название раздела темы урока	Кол-во часов	Практическая часть	Сроки выполнения		Примечание
				План	Факт	
	РАЗДЕЛ 1 КУЛИНАРИЯ (16 час)					
1-2	Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ Понятие о микроорганизмах. первая помощь при пищевых отравлениях	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов	05.09		
	Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	8				
3-4	Тесто и его виды. Виды дрожжевого теста. Основные теорети-ческие сведения.	2	Выпечка изделий из дрожжевого теста Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	12.09		
5-6	Приготовление песочного теста. Основные теоретические сведения.	2	Выпечка изделий из Песочного теста Работа в группе.	19.09		

			Соблюдение правил ТБ			
7-8	Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	2	Приготовление оладий Приготовление Блинов Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	26.09		
9-10	Приготовление теста для пельменей или вареников.	2	Приготовление вареников с начинкой. Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	03.10		
	Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ	4				
11-12	Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Механическая обработка фруктов и ягод Технология приготовления желе. муссов	2	Приготовление желе из молочных сливок Приготовление фруктового мусса Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	10.10		
13-14	Компоты и кисели. Основные теоретические сведения.	2	Приготовление компота и киселя Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	17.10		
15-16	Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ Варенье, джем, повидло. мармелад, Цукаты	2	Приготовление яблочного повидла Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	24.10		

	Итого в 1 четверти	16			
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)					
17-18	Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон	2 2	Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Соблюдение правил ТБ	07.11	
19-20	Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ Наладка и уход за швейной машиной	2 2	1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. 3. Устранение неполадок в работе швейной машины. Соблюдение правил ТБ	14.11	
	Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ	8			
21-22	2.3.1. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры,	2	Снятие мерок и запись результатов измерений.	21.11	
23-24	2.3.2. Построение чертежа	2	Построение основы чертежа	28.11	

	плечевого изделия в мш 1:4		в мш 1:4 и натуральную величину			
25-26	2.3.3. Создание одежды с учётом зрительных иллюзий.	2	Эскизная разработка модели швейного изделия.	05.12		
27-28	2.3.4. Особенности моделирования плечевых изделия. Моделирование плечевого изделия Способом переноса основной вытачки.	2	Моделирование изделия Подготовка выкройки.	12.12		
	Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	14				
29-30	2.4.1. Особенности раскладки выкройки на ткани	2	Раскладка выкройки на ткани, Раскрой Соблюдение правил ТБ	19.12		
31-32	2.4.2. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	2	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Соблюдение правил ТБ	26.12		
	Итого во 2 четверти	16				
33-34	2.4.3. Обработка деталей кроя.	2	Обработка деталей кроя. Соблюдение правил ТБ	09.01		
35-36	2.4.4. Подготовка изделия к	2	Скалывание и сметывание деталей кроя. Соблюдение правил ТБ	16.01		

	примерке					
37-38	2.3.5. Правила проведения примерки	2	Проведение примерки, исправление дефектов.	23.01		
39-40	2.3.6. Пошив изделия осле примерки	2	Стачивание деталей Обработка горловины подкройной обтачкой Обработка пройм и низа изделия Соблюдение правил ТБ	30.01		
41-42	2.3.7. Окончательная обработка изделия. ВТО изделия. Контроль качества	2	Обработка деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Соблюдение правил ТБ	06.02		
	Тема 5. РУКОДЕЛИЕ	12				
43-44	2.5.1. <i>Вязание крючком</i> Инструменты и материалы для вязания крючком. крючком Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Подготовка материалов к работе.	2	Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. Соблюдение правил ТБ	13.02		
45-46	2.5.2. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Набор петель	2	Изготовление образцов вязания крючком. Соблюдение правил ТБ	20.02		

47-48	2.5.3. Технология выполнения различных петель.	2	Изготовление простых изделий в технике плетения.	27.02		
49-50		2	Соблюдение правил ТБ	06.03		
51-52	2.5.4. Макраме Виды узлов макраме. Способы плетения.	2	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Соблюдение правил ТБ	13.03		
53-54	2.5.5. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	2	Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке. Соблюдение правил ТБ	20.03		
	Итого в 3 четверти	22				
	Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)					
	ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА	4				
55-56	Тема 1. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	2	Творческая работа Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Соблюдение правил ТБ	03.04		
57-58	Тема 2. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом	2	Творческая работа Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	10.04		

	потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.					
	Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)					
59-60	Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ Подбор бытовых приборов по их мощности.	2	Подбор бытовых приборов по их мощности. Соблюдение правил ТБ	17.04		
	Творческие проекты (8 час.)					
61-62	1. Изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера.	6	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта.	24.04		
63-64	2. Оформление интерьера декоративными растениями.		Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта	08.05		
65-66	4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).		решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Соблюдение правил ТБ Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта.	15.05		

67-68	Защита проектов	2		22.05		
	Итого в 4 четверти	14				
	Итого	68				

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
7-В КЛАСС**

№ п/п	Название раздела темы урока	Кол-во часов	Практическая часть	Сроки выполнения		Примечание
				План	Факт	
	РАЗДЕЛ 1					

	КУЛИНАРИЯ (16 час)					
1-2	Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ Понятие о микроорганизмах. первая помощь при пищевых отравлениях	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов	04.09		
	Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	8				
3-4	Тесто и его виды. Виды дрожжевого теста	2	Выпечка изделий из дрожжевого теста Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	11.09		
5-6	Приготовление песочного теста.	2	Выпечка изделий из Песочного теста Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	18.09		
7-8	Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	2	Приготовление оладей Приготовление Блинов Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	25.09		
9-10	Приготовление теста для пельменей или вареников.	2	Приготовление вареников с начинкой. Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	02.10		
	Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ	4				
11-12	Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Механическая обработка фруктов	2	Приготовление желе из молочных сливок Приготовление	09.10		

	и ягод Технология приготовления желе. муссов		фруктового мусса Работа в группе. Соблюдение правил ТБ			
13-14	Компоты и кисели	2	Приготовление компота и киселя	16.10		
15-16	Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ Варенье, джем, повидло. мармелад, Цукаты	2	Приготовление яблочного повидла Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	23.10		
	Итого в 1 четверти	16				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)					
17-18	Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон	2	Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	06.11		
19-20	Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ Наладка и уход за швейной машиной	2	1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. 3. Устранение неполадок в работе швейной машины. Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	13.11		

	Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ	8				
21-22	2.3.1. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры,	2	Снятие мерок и запись результатов измерений. Работа в группе. Соблюдение правил ТБ	20.11		
23-24	2.3.2. Построение чертежа плечевого изделия в мсш 1:4	2	Построение основы чертежа в мсш 1:4 и натуральную величину	27.11		
25-26	2.3.3. Создание одежды с учётом зрительных иллюзий.	2	Эскизная разработка модели швейного изделия.	04.12		
27-28	2.3.4. Особенности моделирования плечевых изделия. Моделирование плечевого изделия Способом переноса основной вытачки.	2	Моделирование изделия Подготовка выкройки. Соблюдение правил ТБ	11.12		
	Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	14				
29-30	2.4.1. Особенности раскладки выкройки на ткани	2	Раскладка выкройки на ткани, Раскрой Соблюдение правил ТБ	18.12		
31-32	2.4.2. Перенос контурных и	2	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях	25.12		

	контрольных линий выкройки на ткань. Итого во 2 четверти	16	кроя. Соблюдение правил ТБ			
33-34	2.4.3. Обработка деталей кроя.	2	Обработка деталей кроя. Соблюдение правил ТБ	15.01		
35-36	2.4.4. Подготовка изделия к примерке	2	Скалывание и сметывание деталей кроя. Соблюдение правил ТБ	22.01		
37-38	2.3.5. Правила проведения примерки	2	Проведение примерки, исправление дефектов.	29.01		
39-40	2.3.6. Пошив изделия осле примерки	2	Стачивание деталей Обработка горловины подкройной обтачкой Обработка пройм и низа изделия Соблюдение правил ТБ	05.02		
41-42	2.3.7. Окончательная обработка изделия. ВТО изделия. Контроль качества	2	Обработка Деталей Соблюдение правил ТБ и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Соблюдение правил ТБ	12.02		
	Тема 5. РУКОДЕЛИЕ	12				
43-44	2.5.1. <i>Вязание крючком</i> Инструменты и материалы для вязания крючком. крючком Выбор крючка в зависимости от	2	Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. Соблюдение правил ТБ	19.02		

	ниток и узора. Подготовка материалов к работе.					
45-46	2.5.2. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Набор петель	2	Изготовление образцов вязания крючком. Соблюдение правил ТБ	26.02		
47-48	2.5.3. Технология выполнения различных петель.	2	Изготовление простых изделий в технике плетения. Соблюдение правил ТБ	05.03		
49-50	2.5.4. Макраме Виды узлов макраме. Способы плетения.	2	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Соблюдение правил ТБ	12.03		
51-52	2.5.5. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п. Итого в 3 четверти	2 20	Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках Соблюдение правил ТБ	19.03		
	Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)					
	ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА	2				
53-54	Тема 1. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции.	2	Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Соблюдение правил ТБ	02.04		

	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.					
55-56	Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.	2	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Соблюдение правил ТБ	09.04		
	Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)					
57-58	Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ	2	Подбор бытовых приборов по их мощности. Соблюдение правил ТБ	16.04		
	Творческие проекты	8				
59-60	1. Изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера.	6	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта.	23.04		
61-62	искусства для украшения интерьера.		Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта	30.04		
63-64	2. Оформление интерьера декоративными растениями. 4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).		решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций.	07.05		

			Соблюдение правил ТБ Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта.			
65-66 67-68	Защита проектов	2		14.05 21.05		
	Итого в 4 четверти	16				
	Итого за год	68				

