

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Угличский физико-математический лицей

Утверждена приказом директора лицея
№ 54 от 28 августа 2014 г.

Директор



В. С. Мусинов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2014 – 2015 учебный год
учебного курса
«Технология»
7 класс

Учителя технологии
Новиковой С.А.

Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта, «Технология. Сборник нормативных документов» Авторы–составители: Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев.- 2-е изд., стереотип.- м.: Дрофа , 2006 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с методическим письмом «О преподавании учебного предмета «Технология» в образовательных учреждениях Ярославской области в 2013-2014 уч. г.»

Рабочая программа составлена на основе типовой программы общеобразовательной области «Технология» под редакцией Хотунцева Ю.Л., Симоненко В.Д., 2006г, под держивается УМК под редакцией Симоненко В.Д. «Технология» Учебник для 7 класса, Москва «Вентана-Граф» 2006г.

С целью учёта интересов и склонностей учащихся ,возможности образовательного учреждения обязательный минимум содержания образования изучается в рамках одного из трёх направлений: «Технология. Обслуживающий труд» Базовыми направлениями являются разделы:

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- Кулинария

Рабочая программа включает в себя и разделы: электротехнические работы, технология ведения дома.

Основная форма обучения: учебно-практическая деятельность учениц. В рабочей программе предусмотрено выполнение творческих и проектных работ.

Задачи:

- Освоение технологических знаний ,технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды деятельности по созданию лично и общественно значимых продуктов труда.
- Овладение умениями вести домашнее хозяйство
- Развитие творческих ,коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности.
- Воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда.
- Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
- воспитание уважения к народным традициям и обычаям;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, культуры поведения, привычки к выполнению санитарно-гигиенических правил, бесконфликтного общения;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы.

Одним из разделов программы является раздел «Кулинария», который включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами — варкой и жарением, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологии приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока и др. продуктов, с правилами сервировки стола и этикета. Должное внимание следует уделять воспитанию у обучающихся привычки соблюдать правила санитарии и гигиены, безопасные приёмы труда.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» обеспечивает знание традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества, видов тканей, умение сделать выбор ткани. Для обеспечения хорошего качества швейных изделий вводятся тренировочные технологические операции, отрабатывается техника выполнения швов, формируются навыки работы на швейной машине, заправки ниток, наладки, устранения простейших неисправностей. Материально-техническая база кабинета позволяет

отрабатывать технику выполнения машинных швов и отдельных технологических операций каждым ребёнком. Подраздел «Проектирование и изготовление одежды» дает возможность обучающимся узнать о различных способах разработки моделей, видах отделки швейных изделий, творчески применяя знания, полученные на занятиях по рукоделию, научиться строить чертежи, ознакомиться с особенностями строения фигуры, правилами снятия мерок и их условными обозначениями, отследить направления современной моды.

Раздел «Технология ведения дома» отражает знания об эстетике и экологии жилища, о интерьере жилища.

Основными методами обучения являются беседы, деловые игры, тренинги, практические и исследовательские работы, домашние задания и экскурсии.

Основная цель данного раздела – способствовать формированию у детей эстетического отношения к окружающему предметному миру, показать им место и значение художественного проектирования при создании современных изделий, ознакомить с основами проектной деятельности, дать понятия об этапах создания красивых и полезных изделий.

Проекты выступают как итоговые творческие задания, по которым учитель может произвести обобщённую оценку знаний и умений, усвоенных на протяжении годичного курса.

Проект способствует развитию умения логически мыслить, видеть проблемы, анализировать, решать их, заниматься планированием, проявлять инициативу, формировать умение работать самостоятельно и в коллективе, развивает коммуникативные способности.

Основная часть времени на уроке отводится на практическую работу. Для того чтобы эта деятельность развивала и обучала, очень важно насколько ученик усвоил, что и как нужно делать. Практические занятия должны быть направлены на формирование у детей знаний и умений по изготовлению объектов труда на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения.

Задача учителя состоит в том, чтобы вдохновить ребят на работу. На всех уроках разумно ставить перед учениками технические и творческие задачи, проблемные ситуации.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов соответствуют Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций

уметь

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Поурочное планирование по технологии

На 2011-2012 учебный год

7 класс(девочки)

68 часов, темы расписаны по 2 часа.

№ урока	дата	Тема урока	Содержание урока	п/р	д/з
1 раздел: Кулинария					
1-2		Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.(полезные и вредные микроорганизмы в пище)	<p>Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.</p> <p>Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p>		
Ур . № 3 -12 Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. . <i>Традиционные национальные блюда.(калач, жаворонок)</i>					
3-4.		Виды теста. Дрожжевое тесто. Технология приготовления.	Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого теста.	п/р 1 Выпечка изделия из дрожжевого теста. (жаворонок, калач)	Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
5-6		Начинки для пирогов. Отделки для тортов, пирожных. Слоёное тесто.	Виды начинок и украшений для изделий из теста. Технология приготовления слоёного теста.	п/р 2 Выпечка изделия из слоёного теста.	
7-8		Песочное тесто. Технология приготовления печенья.	Технология приготовления песочного теста.	п/р 3 Выпечка песочного печенья.	Выполнение эскиза пряника.
9-10		Бездрожжевое тесто. Приготовление пельменей.	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краёв пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краёв. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача из к столу.	п/р 4 Приготовление вареников с картошкой и ягодами.	

11-12		Бисквит. Особенности приготовления бисквита.		п/р 5 Выпечка и украшение бисквитного торта	
13-14		Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. (консервирование с сахаром)	Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варения. Правила переключивания варения на хранение. Технология приготовления пастеризованного варения и джема. Условия и сроки хранения.. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации.	Повидло и мармелад из слив, яблок, груш. п/р 6 Цукаты из апельсиновых корок.	

2 раздел : Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Ур, № 15- 24 Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

15-16		Из истории старинного рукоделия. Вязание крючком.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде.. Определение количества петель и ниток..	п/р 7Зарисовки современных и старинных узоров и орнаментов.	
17-18		Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.	Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.		
19-20		Виды петель при вязании крючком.	Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Работа с журналами мод.	п/р 8Изготовление образцов вязания крючком.	
21-22		Макраме. Виды узлов макраме.	Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Способы плетения.	п/р 9Плетение пояса, подвески, панно, игрушки в технике макраме.(по выбору)	Изготовление образцов узлов макраме.

23-24		Изготовление изделия в технике плетения макраме. Оценка качества.	Отделка изделия кистями, бисером, стеклярусом.	п/р 9 Плетение изделия.	
Ур. 25-28 Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.					
25-26		Ткани из химических волокон.	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон	п/р 10	
27-28		Нетканые материалы. Уход за одеждой, ремонт.	Уход за изделиями из искусственных волокон		
Ур № 29-30 Элементы машиноведения.					
29-30		Приспособления к швейной машине. Зигзаг.	Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.	п/р 11 Разборка и сборка челнока шв. маш. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.	
Ур .№ 31-46 Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.					
31-32		Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Одежда плечевой группы. Машинные швы.		п/р 12 Виды машинных швов	
33-34		Снятие мерок для халата(пижамы) Построение чертежа.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Особенности моделирования плечевых изделий.	п/р 13 Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа.	
35-36		Раскрой ткани. Примерка.	Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. По-	п/р 14 Подготовка выкройки. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Перенос контурных и контрольных	

			рядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.	линий на ткань. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	
37-38		Обработка швов и вытачек. ВТО швов и вытачек.		п/р 15 Выкраивание подкройной обтачки	
39-40		Обработка горловины	Способы обработки горловины	п/р 16 Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	
41-42		Обработка рукавов, пройм.	Способы обработки проймы. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.	п/р 17	
43-44		Обработка низа, застёжки.	Способы обработки низа, застёжки.	п/р 18	
45-46		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества изделия. (халата, пижамы)	Отделка и ВТО изделия.	п/р 19	

3 раздел: Технология ведения дома.

47-48		Микроклимат в доме. Экология жилища.	Подбор на основе рекламы современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.		
49-50		Интерьер комнат. Комнатные растения в интерьере жилья.	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения	п/р 20 Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

4 раздел: Электротехнические работы.

51-52		Электротехнические работы. Лампы освещения.	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Роль освещения в интерьере. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их досто-		
--------------	--	---	---	--	--

			инства, недостатки и особенности эксплуатации.		
5 раздел : Творческие проекты.					
«Вышивка на салфетке»					
53-54		Материалы для проектной работы. Обоснование проблемы.	Организация рабочего места. Проектирование изделия.	п/р 21	
55-56		Выбор рисунка, перенос его, подбор ниток, игл, ножниц.			
57-58		Мережка по краям салфетки.			
59-66		Вышивание рисунка.			
67-68		Защита проекта «Вышивка на салфетке»			

По окончании курса 7 класса ученицы должны:

Раздел : Кулинария

Знать:

- о микроорганизмах
- о видах теста
- о начинках и отделках для пирогов и тортов
- о технологии приготовления видов теста
- о консервировании сахаром

Уметь:

- приготовить блюдо из теста
- сварить варенье из фруктов

Раздел : Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Знать:

- из истории рукоделия, вязания крючком, макраме
- о производстве химических тканей
- о машинной строчке зигзаг
- о плечевой группе одежды
- о выкройках и технологии пошива халата(пижамы)
- о проверке качества готового изделия

Уметь:

- связать крючком салфетку, шапочку. Сплести изделия в технике макраме.
- узнавать ткани из химических волокон
- при работе на швейной машине использовать зигзаг

Раздел : Технология ведения дома.

Знать :

- об экологии и микроклимате в квартире
- о роли комнатных растений в интерьере комнат
- о лампах освещения в интерьере квартиры

Уметь :

- пересаживать комнатные цветы, ухаживать за ними.

Раздел : Проектная работа.

Знать:

- как правильно обосновать проблему
- этапы выполнения проекта
- технологию выполнения вышивки крестиком

Уметь:

- выбирать рисунок, модель, инструменты ,материалы
- вышивать крестиком, выполнять ВТО изделия с вышивкой
- защищать свой проект