

Пояснительная записка.

Рабочая программа курса «Технология» для 7 класса разработана на основе .Примерной программы среднего общего образования по курсу технология для 7 класса и авторской программы для 7 класса Симоненко — М.: Вентана-Граф, 2001г. Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю, 34 рабочих недели). Изучение технологии на базовом уровне среднего общего образования направлено на :

достижение следующих целей:

- **освоение** знаний о составляющих технологической культуры, научной организации производства и труда, методах творческой деятельности, снижении негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека, путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- **овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов с учётом эстетических и экологических требований; сопоставления профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- **развитие** технологического мышления, пространственного воображения , способности к самостоятельному поиску и использованию информации Для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;
- **воспитание** ответственного отношения к труду и результатам труда; формирование представления о технологии как части общечеловеческой культуры, её роли в общественном развитии;
- **подготовка** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг и готовности к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

Основные задачи курса технологии в 7 кл. по данной программе сводятся к следующему

совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем. ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел. развитие художественной инициативы. воспитание привычки к чистоте. Сознательному выполнению санитарно— гигиенических правил в быту и на производстве. воспитание уважения к народным обычаям и традициям.

Содержание работ по технологии тесно связано с изучением технологии, что отражено в Данной программе, требованиях к ЗУН.

Требования к учащимся на конец учебного года

Учащиеся должны знать:

Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Состав теста для пельменей, вареников. Способы его приготовления. Значение количества сахара для сохранности варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вязание крючком — условные обозначения, раппорт узора и его запись. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделием из искусственных волокон. Устройство челнока швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка. Настройка швейной машины. Требования к лёгкому женскому платью. Конструкция юбок. Мерки для построения чертежей конической, клинковой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Форма, стиль, силуэт. Технология выполнения, графические обозначения настрочных, накладных швов. Способы обработки верхнего и нижнего среза юбки. Понятие об экологии жилища. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Учащиеся должны уметь:

Определять доброкачественность продуктов. Выпекать и оформлять изделия из теста. Изготовление вареников или пельменей. Варка и оформление готовых блюд. Приготовление желе, муссов, пудингов, шарлоток, компота. Приготовление варенья, джема, повидла, мармелада

И цукатов. Подготовка инструментов и материалов для вязания крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Изучение свойств тканей из искусственных волокон, определения раппорта. Разборка и сборка челнока швейной машины. Раскладка выкроек, раскрой и технология обработки юбки. Художественное оформление изделия, Контроль и оценка качества готового изделия. Подбор и посадка комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Основной формой обучения является учебно — практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно — практические, учебно — практические работы. В программе предусмотрено выполнение творческих или проектных работ. Основные задачи, предложенные программой курса, содержание и структура курса, формулировка тем, выдвигаемые требования, рекомендуемые методические подходы соответствуют «Обязательному минимуму содержания среднего образования по технологии «Из— за отсутствия материальной базы, раздел «электротехнические работы» не изучается. Эти часы входят в раздул программы. Технология изготовления швейных изделий. В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен: **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки :фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: ,изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно— тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно— гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых , продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Использовать приобретенные знания и умения в практической

деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд,

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно—технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентилю; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;

применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Содержание программы по учебнику В.Д. Симоненко «Технология»

7 класс. 2 часа в неделю 68 часов

№	Тема	Кол-во часов
	Кулинария	10
	Физиология питания	2
	Технология приготовления пищи	6
	Заготовка продуктов	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
	Рукоделие. Художественные ремесла	6
	Элементы материаловедения	2
	Элементы машиноведения	4
	Конструирование и моделирование швейных изделий	8

	Технология изготовления швейных изделий	20
	Технология ведения дома	4
	Эстетика и экология жилища	4
	Творческие проектные работы	10
	Резерв учебного времени	4
	ИТОГО:	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Название темы	Кол-во ч.	Дата
	Кулинария.	10	
1-2	Физиология питания	2	
3-4	Технология приготовления пищи. Виды теста. Приготовление кондитерских изделий (торта)	2	
5-6	Способы приготовления теста для пельменей и вареников. Приготовление пельменей.	2	
7-8	Сладкие блюда и Десерт. Приготовление шарлотки и компота;	2	
9-10	Заготовка продуктов. Приготовление варенья из яблок.	2	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	54	
11-12	Элементы материаловедения. Производство и свойства тканей из искусственных волокон. Сложные переплетения.	2	
13-14	Элементы машиноведения. Образование 2-х ниточного челночного стежка. Разборка и сборка	2	

	челнока швейной машины.		
15-16	Зигзаг строчка; виды и способы устранения неполадок. Выявление и устранение неполадок швейных машин.	2	
17-18	Конструирование и моделирование юбки. Снятие мерок.	2	
19-20	Построение чертежа клещевой и прямой юбки в М.1:4	2	
21-22	Изготовление выкройки юбки в натуральную величину.	2	
23-24	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	
25-26	Раскрой юбки	2	
27-28	Подготовка деталей кроя к обработке	2	
29-30	Подготовка юбки к примерке	2	
31-32	Проведение примерки юбки	2	
33-34	Обработка юбки после примерки	2	
35-36	Обработка после примерки юбки	2	
37-38	Обработка застежки тесьмой «молния»	2	
39-49	Обработка пояса и соединение с верним срезом юбки	2	
41-42	Обработка нижнего среза юбки	2	
43-44	Выметка петли, пришивка пуговицы. Окончат. обработка изделия	2	
45-46	Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком, условные обозначения	2	
47-48	Изготовление образцов вязания крючком (столбики без накида)	2	
49-50	Изготовление образцов вязания по кругу	2	
51-52	Вязание крючком салфетки. Проект	2	
53-54	Вязание салфетки	2	
55-56	Работа над проектом	2	
57-58	Работа над проектом	2	
59-60	Защита проектов	2	
61-62	Технология ведения дома. Экология жилища.	2	

	Выполнение эскизов детской комнаты		
63-64	Комнатные растения в интерьере. Подбор и посадка комнатных растений	2	
65-66	Резерв	2	
67-68	Резерв	2	
	ИТОГО	68 часов	