

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №18 имени Кавалера Ордена
Красной Звезды С.И.Прокопьева городского округа Сызрань
Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО учителей
основной школы
Протокол № 1
От «03» 09 2018г.
Руководитель МО Григорьев

ПРОВЕРЕНО
И.о. зам. директора по УВР
Ф.И. О.И. Кручинина
«03» 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
ГБОУ ООШ №18 г. Сызрани
Е.Ю. Пудаева
«03» 09 2018г.



Рабочая программа по технологии
разработана на основе примерной основной общеобразовательной
программы начального и основного общего образования В.Д.Симоненко

Класс: 7

Количество часов: 68

УМК : «Школа России» В. Д. Симоненко, учебник 7 класс, «Вентана-граф"2015г.

ФИО составителя: Автушенко Анастасия Валериевна

Сызрань 2018-2019 учебный год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учащиеся должны знать:

- О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов;
- Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- Правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- Способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подборки гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;
- Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды. Разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы определения готовности;
- Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- Технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- Роль комнатных растений и способы и их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;
- Принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования;

- Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного), и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки горловины подкройной обтачкой;

- Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

- Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

- Правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;

- Условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- Определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленную массу, определять готовность блюда и подавать их к столу;

- Приготавливать простоквашу, творог в домашних условиях, блюда из творога;

- Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях;

- Приготавливать пресное тесто и блюда из него;

- Проводить первичную обработку фруктов и ягод, варить варенье, определять готовность варенья;

- Выращивать комнатные растения и размещать их;

- Подготавливать материал к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по схеме;

- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- Выполнять машинные швы: стачной (запошивочный, двойной) и краевые (окантовочные с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать горловину подкройной обтачкой;

- Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урок а	Тема урока	Кол-во часов	День проведения	
			план	факт
1	Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1		
Кулинария: Физиология питания 2 ч.				
2	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	1		
Технология приготовления пищи.8ч				
3	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	1		
4	Изделия из пресного теста. (Технология приготовления пельменей и вареников)	1		
5	Изготовление пресного теста и начинки для (вареники с творогом)	1		
6	Сладкие блюда и десерты.(Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии)	1		
Заготовка продуктов 2 ч.				
7	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	1		
Введение в черчение 8ч				
8	Шрифт .Основные правила выполнения.	1		
9	Правила нанесения размеров на чертежах.	1		

10	Простейшие геометрические построения фигур и тел	1		
11	Последовательность выполнения чертежа	1		
Элементы материаловедения 6ч				
12	Химические волокна и ткани из них	1		
13	Характеристика тканей по назначению	1		
14	Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	1		
Элементы машиноведения 4 ч.				
15	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани.	1		
16	Наладка швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины	1		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 20ч.				
17	Краткие сведения из истории старинного рукоделия.	1		
18	Виды декоративно-прикладного творчества.	1		
19	Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий	1		
20	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия	1		
21	История развития техники «квиллинг»	1		
22	Основные приемы	1		

	работы с бумагой. Создание изделий.			
23	Работа с тканью. создание изделий.	1		
24	Вышивка. Виды художественной вышивки.	1		
25	Создание изделий из поделочных материалов.	1		
26	Современные материалы отделки и перспективы их применения.	1		
Технология ведения дома		4 ч.		
27	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	1		
28	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	1		
Электротехнические работы		6ч.		
29	Электроосвети- тельные и электронагре- вательные приборы. Профессии, связанные с электричеством.	1		
30	Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.	1		
31	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	1		

Творческие, проектные работы 8ч.				
32	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1		
33	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1		
34	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1		

