

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №60»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

| | | |
|--|---|--|
| <p>«Рассмотрено» Руководитель МО _____/ Головков С. Е. Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p> | <p>«Согласовано» Заместитель директора По УР _____/Яшина О.В. « ____ » _____ 20 ____ г.</p> | <p>«Утверждаю» Директор МОУ «СОШ № 60» _____/ Тотфалушина Л.А. Приказ № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p> |
|--|---|--|

Рабочая программа учителя технологии

Трошиной Светланы Анатольевны

по технологии для 7а,7б,7в,7с классов

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г

2017 – 2018 учебный год

Содержание

- 1 Пояснительная записка.
- 2 Планируемые предметные результаты.
- 3 Содержание учебного предмета.
- 4 Календарно-тематическое планирование.

Раздел I. Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа по технологии для 7 класса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с учётом изменений, внесённых [приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577](#); зарегистрирован в Минюсте России 2 февраля 2016 г., регистрационный № 40937), письмо Министерства образования и науки РФ № 08-1786 от 28.10.2015 «О рабочих программах учебных предметов»), на основе Программы по технологии для общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко и учебника «Технология. Технологии ведения дома.» 7 класс. для общеобразовательных учреждений авторы: Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2014.

Программа представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; планируемые предметные результаты изучения учебного предмета; содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности; календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой

являющейся главной составляющей окружающей человека действительности

Учебный план МОУ «СОШ № 60» отводит на изучение технологии в 7 классе 2 часа в неделю, что составляет 70 часов в учебный год. Срок реализации данной программы – 1 год.

Раздел II. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета, курса

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

Раздел III. Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности

| Перечень и название раздела и тем | Формы организации учебных занятий | Основные виды деятельности |
|---|---|---|
| <p align="center">Введение</p> <p>Цели курса. Правила поведения в кабинете.(2ч)</p> <p>Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология.</p> <p>Технология домашнего хозяйства.(12ч)</p> <p>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интернете</p> <p>Понятие о системе освещения жилого дома. Гигиена жилища</p> <p>Электротехника.</p> <p>Бытовые электроприборы. Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Практическая работа №1: Подбор современной бытовой техники.</p> <p>Разработка творческого проекта №1 «Умный дом».</p> | <p>Урок открытия новых знаний.Урок рефлексии.Практическая работа.</p> <p>Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта»</p> <p>Игра «Умная хозяйка»</p> | <p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.</p> <p>Находить и представлять информацию о веществах,</p> |
| <p>Кулинария.(12ч)</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека</p> <p>Практическая работа №8: Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Виды блюд из жидкого теста.</p> <p>Практическая работа №9: Определение качества продуктов. Виды теста и выпечки.</p> <p>Практическая работа №10: Приготовление изделий из песочного теста. Сладости, десерты, напитки.</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе</p> | <p>Просмотр видеоролика</p> <p>Урок открытия новых знаний. .Урок рефлексии.</p> <p>Практическая работа .Лабораторная работа</p> | <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>Практическая работа №11: Приготовление сладких блюд. Сервировка сладостного стола. Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Практическая работа №12: Разработка творческого проекта №3 «Праздничный сладкий стол»</p> | | <p>молочного супа</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Дегустировать и определять качество готового блюда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> |
| <p>Свойства изделий из текстильных материалов.(26ч) Классификация текстильных волокон животного происхождения Практическая работа №13: Определение сырьевого состава тканей . Конструирование швейных изделий Понятие о поясной одежде. Снятие мерок для поясной одежды Практическая работа №14: Снятие мерок. Построение чертежа выкройки поясного изделия в М1:4 Практическая работа №15: Построения чертежа выкройки поясного изделия.</p> | <p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии . Практическая работа. Лабораторная работа.</p> | <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. происхождения. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Построение чертежа выкройки поясного изделия в М1:1</p> <p>Практическая работа №16: Построения чертежа выкройки поясного изделия.</p> <p>Моделирование швейных изделий. Практическая работа №17: Моделирование юбки.</p> <p>Швейная машина Уход за швейной машиной:</p> <p>Практическая работа №18: Технология изготовления швейного изделия. Правила раскроя.</p> <p>Практическая работа №19: Раскрой проектного изделия. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом</p> <p>Практическая работа №20: Обработка среднего шва юбки Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия .</p> <p>Практическая работа №21: Примерка . Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе</p> <p>Практическая работа №22: Выполнение прорезной петли. Технология обработки складок.</p> <p>Практическая работа №23: Обработка складок на юбке. Разработка творческого проекта №4 «Эта загадочная юбка»</p> <p>Практическая работа №24: Оформление творческого проекта</p> <p>Защита творческого проекта.</p> | | <p>костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p> <p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> |
| <p>Художественные ремесла. Технология холодного батика.</p> <p>Практическая работа №19: выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p>Вышивание Технология</p> | <p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практическая работа.</p> | <p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>выполнения образцов швов крестообразными косыми стежками</p> <p>Практическая работа №21: Швы , используемые в вышивке лентами</p> <p>Практическая работа №23: Выполнение образца вышивки атласными лентами Использование ПК в вышивке крестом</p> <p>Практическая работа 24: Выполнение вышивки в технике крест. Разработка творческого проекта №4 «Подарок своими руками»</p> | | <p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом. батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять</p> |
|---|--|---|

Раздел IV. Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

| № урока | Раздел, тема урока | Дата проведения | |
|-------------|--|-----------------|------|
| | | план | факт |
| 1-2 | <p align="center">Введение</p> <p>Цели курса. Правила поведения в кабинете.</p> <p>Что такое предмет «технология»</p> <p>Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки.</p> | Сент. | |
| 3-4 | <p>Технология домашнего хозяйства.</p> <p>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интернете</p> <p>Понятие о системе освещения жилого дома</p> | Сент. | |
| 5-6 | Гигиена жилища. | сент | |
| 7-8 | <p>Электротехника.</p> <p>Бытовые электроприборы.</p> | Сент. | |
| 9-10 | <p>Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Практическая работа №1:</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи</p> | окт | |
| 11-12 13-14 | <p>Разработка творческого проекта №1 «Умный дом».</p> | окт | |
| 15-16 | <p>Кулинария.</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека</p> <p>Практическая работа №2:</p> <p>Определение качества молока и молочных продуктов.</p> | окт | |
| 17-18 | <p>Виды блюд из жидкого теста.</p> <p>Практическая работа №3:</p> <p>Определение качества продуктов питания.</p> | окт | |
| 19-20 | <p>Виды теста и выпечки.</p> <p>Продукты для приготовления выпечки</p> <p>Практическая работа №4:</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p> | Нояб. | |
| 21-22 | <p>Сладости, десерты, напитки.</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе</p> <p>Практическая работа №5:</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков.</p> | Нояб. | |
| 23-24 | Сервировка сладостного стола. | Нояб. | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| | Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Практическая работа №6: Сервировка сладкого стола. | | |
| 25-26 | Разработка творческого проекта №2 «Праздничный сладкий стол» | | |
| 27-28 | Свойства изделий из текстильных материалов. Классификация текстильных волокон животного происхождения Практическая работа №7: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | | |
| 29-30 | Конструирование швейных изделий Понятие о поясной одежде. Снятие мерок для поясной одежды Практическая работа №8: Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину | | |
| 31-32 | Построение чертежа выкройки поясного изделия в М1:4 Практическая работа №9: Построения чертежа выкройки поясного изделия(юбки) в М1:4. | | |
| 33-34 | Построение чертежа выкройки поясного изделия в М1:1 Практическая работа №10: Построения чертежа выкройки поясного изделия(юбки) в М1:1. | | |
| 35-36 | Моделирование швейных изделий Приемы моделирования поясной одежды. Практическая работа №11: Моделирование юбки | | |
| 37-38 | Швейная машина Уход за швейной машиной: Практическая работа №12: Уход за швейной машиной : чистка и смазка | | |
| 39-40 | Технология изготовления швейного изделия. Правила раскроя. Практическая работа №13: Раскрой проектного изделия. | | |
| 41-42 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом Практическая работа №14: Обработка среднего шва юбки с застежкой - молнией | | |
| 43-44 | Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия . Практическая работа №15: | | |

| | | | |
|----------------|---|--|--|
| | Примерка . Обработка юбки после примерки | | |
| 45-46 | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе Практическая работа №16: Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. | | |
| 47-48 | Технология обработки складок. Практическая работа №17: Обработка складок на юбке. | | |
| 49-50 | Разработка творческого проекта №3 «Эта загадочная юбка» Практическая работа №18: Оформление творческого проекта. | | |
| 51-52 | Защита творческого проекта | | |
| 53-54 | Художественные ремесла. Технология холодного батика. Практическая работа №19: выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. | | |
| 55-56 | Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи Практическая работа №20: Выполнение образца узелкового батика | | |
| 57-58 | Вышивание Технология выполнения образцов швов крестообразными косыми стежками Практическая работа №21: Выполнение образцов швов крестообразными косыми стежками | | |
| 59-60 | Атласная и штриховая гладь. Практическая работа №22: Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо. | | |
| 61-62 | Швы , используемые в вышивке лентами Практическая работа №23: Выполнение образца вышивки атласными лентами | | |
| 63-64 | Использование ПК в вышивке крестом Практическая работа 24: Выполнение вышивки в технике крест | | |
| 65-66 67-68 | Разработка творческого проекта №4 «Подарок своими руками» | | |
| 69-70 | Подведение итогов | | |