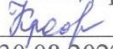



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШИШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ВАГАЙСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО на заседании ШМС Протокол № 1 от 30.08.2022г	СОГЛАСОВАНО с зам. директора по УВР/  / В.С.Кроо 30.08.2022г	УТВЕРЖДЕНО приказом директора МАОУ Шишкинская СОШ  /О.Ю.Кузнецова Приказ № 70-од от 31.08.2022г
--	--	--



Рабочая программа
по учебному предмету «Технология» 6 класс
на 2022-2023 учебный год

Программу составил(а):
Карелина Л.А
Учитель начальных классов,
первая квалификационная категория

с. Шишкина, 2022г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и ориентированы на работу по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2006)

Программа реализуется в 6 классе в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год. Эта программа является актуальной и учитывает интересы девочек.

Для технического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовать свою познавательную деятельность, использовать элементы структурно-функционального анализа, определять существенные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Рукоделие. Лоскутное шитье», «Конструирование и моделирование одежды», «Творческие проектные работы».

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы.

Проектная деятельность учащихся - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата.

Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов- это лишь часть задач, которые решаются в процессе изучения данного раздела.

В реализации программы должно место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций. В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса

Должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу
- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях
- технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, правила подготовки и проведения первой примерки
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами

Должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий

- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов
- находить необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей -работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей
- приготовление кулинарных блюд из молочно-кислых продуктов -технологию соединения деталей раскроя в лоскутном шитье -подбирать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, пользоваться шаблонами -выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий -применять технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности

УМК: 1.В. Д. Симоненко. Учебник «Технология бкласс». М.: 2002.

2. О. В. Павлова, Г. П. Попова. Технология. Поурочные планы по учебнику под ред. В. Д. Симоненко. Волгоград: Учитель, 2008г.

тематическое планирование

№	Название темы	содержание	Количество часов	Контрольные работы	Практические работы
	ВВОДНЫЙ УРОК	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	2		
1	КУЛИНАРИЯ		14		
1.1	Физиология питания	Минеральные соли и микроэлементы, Суточная потребность в солях.	2		
1.2	Технология приготовления пищи	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды круп и макаронных изделий.. Технология приготовления блюд из бобовых,	10		
1.3	Заготовка продуктов	Процессы, происходящие при солении и квашении. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.	2		2
2	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ		36		
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.	8		8
2.2	Элементы материаловедения	Натуральные волокна животного происхождения.	2		
2.3	Элементы машиноведения	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.	4		3
2.4	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.	22		20
3	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА		4		
3.1	Уход за одеждой и обувью.	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	2		
3.2	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	Средства защиты от моли.	2		

4	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.	2		
5	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	10		8
	итого		68		41

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля,	Дата проведения	
							план	факт
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	Знать: правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта	Фронтальный опрос	3.09 7.09	
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	1. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. 2. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	Иметь представление: – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов	Сам.раб	10.09 14.09	
5–6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	1. Блюда из молока и молочных продуктов. 2. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления	Знать: – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока	сообщение	17.09 21.09	

7–8		1-2.Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Приготовление салатов с применением творога или сыра	Знать: о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике	Фронтальный опрос	24.09 28.09	
9–10		1.Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. 2.Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы	Знать: – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	Фронтальный Опрос	1.10 5.10	
11–12		1.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 2.Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке	Знать: – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	Фронтальный Опрос	8.10 12.10	
13–14		1.Приготовление обеда в походных условиях. 2.Меры противопожарной безопасности	2	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов	Знать: – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Фронтальный опрос	15.10 19.10	
15–16	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	1-2.Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знать: – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Практическая работа	22.10 5.11	
17–18		1.Возможности лоскутного шитья и мода.	2	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте.	Иметь представление Об орнаменте, симметрии и	Практическая работа	9.11 12.11	

	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов)	Геометрический орнамент и композиция. 2.Выполнение эскиза в лоскутной технике		Инструменты и материалы. Подготовка к работе	композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты			
19– 20		1.Изготовление шаблонов элементов орнамента. 2.Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей	Знать: о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей	Практическая работа	16.11 19.11	
21– 22		1.Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. 2. Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	2	Знатьправила сборки полотна. Уметь ими пользоваться	Знать краткие сведения из истории. Уметь пользоваться инструментами	Практическая работа	23.11 26.11	
23– 24		1-2.Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Особенности соединения лоскутной основы с подкладной	Знать правила соединения подкладки с основной. Уметь выполнять эти правила	Практическая работа	30.11 3.12	
25– 26	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО ВЕДЕНИЯ (2 часа)	1.Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. 2.Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	Иметь представление: – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани. Уметь: – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Фронтальный опрос	7.12 10.12	
27– 28		ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	1.Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. 2.Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани	2	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Практическая работа	14.12 17.12
29– 30		1.Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами	2	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или	Знать: – причины, вызывающие неполадки в работе швейной	Фронтальный опрос	21.12 24.12	

		машинной иглы или ее установкой. 2.Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины		ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной	машины (дефекты машинной иглы или ее установки); – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной	Практическая работа		
31–32	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа)	1.Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. 2.Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок; – правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Практическая работа	28.12 11.01	
33–34		1-2.Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Практическая работа	14.01 18.01	
35–36		1.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. 2.Моделирование юбки выбранного фасона	2	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь ими пользоваться	Фронтальный опрос	21.01 25.01	
37–38		1.Раскладка выкройки на ткани. 2.Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	Знать правила раскладки деталей на ткани. Уметь экономно расходовать ткань	Практическая работа	28.01 1.02	
39–40		1-2.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Практическая работа	4.02 8.02	
41–42		1.Обработка деталей кроя. 2.Скальвание и сметывание деталей кроя	2	Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя	Уметь сметывать детали кроя	Практическая работа	11.02 15.02	
43–44		1.Подготовка юбки к примерке.	2	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их	Знать и уметь применять на практике правила проведения	Практическая работа	18.02 22.02	

		2. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление		причины. Способы исправления выявленных дефектов	примерки и способы исправления дефектов			
45–46		1-2.Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Назначение и конструкция стачных надстрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. Уметь их выполнять	Практическая работа	25.02 29.02	
47–48		1.Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. 2.Обработка боковых швов и застежки юбки	2	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку	Практическая работа	3.03 7.03	
49–50		1-2.Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2	Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Знать и уметь применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Практическая работа	10.03 14.03	
51–52		1-2.Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	Знать: – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Практическая работа	17.03 21.03	
53–54	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	1.Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. 2. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	Знать средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки	Фронтальный опрос	24.03 4.04	
55–56		1-2.Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	Знать правила хранения зимних вещей	Фронтальный опрос	7.04 11.04	
57–58	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	1.Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. 2.Профессии, связанные с электричеством	2	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	Знать: – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	Фронтальный опрос	14.04 18.04	

59–60	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 часов)	1. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. 2. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Практическая работа	21.04 25.04	
61–62		1-2. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Практическая работа	28.04 2.05	
63–66		1-4. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	4	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	Уметь: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Практическая работа	5.05 12.05 16.05 19.05	
67–68		1-2. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	23.05 27.05	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и ориентированы на работу по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2006)

Программа реализуется в 7 классе в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год. Эта программа является актуальной и учитывает интересы девочек.

Для технического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовать свою познавательную деятельность, использовать элементы структурно-функционального анализа, определять существенные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Рукоделие. Вязание крючком», «Конструирование и моделирование одежды», «Технологии ведения дома» «Творческие проектные работы».

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы.

Проектная деятельность учащихся - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата.

Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов- это лишь часть задач, которые решаются в процессе изучения данного раздела.

В реализации программы должно место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций. В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу
- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях
- технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, правила подготовки и проведения первой примерки
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами

Должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности

- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов
- находить необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей -работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей
- приготовление кулинарных блюд из молочно-кислых продуктов -технологию соединения деталей раскроя в лоскутном шитье -подбирать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, пользоваться шаблонами -выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий -применять технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности

УМК: 1.В. Д. Симоненко. Учебник «Технология 7класс». М.: 2001.

2. О. В. Павлова. Технология. Поурочные планы по учебнику под ред. В. Д. Симоненко. Волгоград: Учитель, 2009г.

тематическое планирование

№	Название темы	содержание	Количество часов	Контрольные работы	Практические работы
	ВВОДНЫЙ УРОК	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	2		
1	КУЛИНАРИЯ		14		
1.1	Физиология питания	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2		
1.2	Технология приготовления пищи	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста Сладкие блюда и десерты. Украшение десертных блюд	10		
1.3	Заготовка продуктов	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2		
2	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ		38		
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла Элементы материаловедения	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Уход за изделиями из искусственных волокон	12		8
2.2	Элементы машиноведения	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины	4		2
2.3	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.	8		6
2.4	Технология изготовления плечевого изделия	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.	14		14

3	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА		4		
3.1	Эстетика и экология жилища	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Способы оформления интерьера.	4		2
4	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2		
5	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.).	8		6
	итого		68		38

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля, измерители	Дата проведения	
							план	факт
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	1-2 Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Фронтальный опрос	3.09 7.09	

3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	1.Микроорганизмы в жизни человека. 2.Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Знать: – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них	Фронтальный опрос	10.09 14.09	
5-6		1-2.Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста	Иметь представление: – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; – видах начинок и украшений для изделий из теста	Фронтальный опрос	17.09 21.09	
7-8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	1.Изделия из пресного теста. 2.Технология приготовления пельменей и вареников	2	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Фронтальный опрос	24.09 28.09	
9-10		1-2.Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Технология приготовления пельменей и вареников	Уметь применять знания на деле	Фронтальный опрос	1.10 5.10	
11-12		1.Сладкие блюда и десерты. 2.Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Фронтальный опрос	8.10 12.10	
13-14		1-2Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Фронтальный опрос	15.10 19.10	

15–16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа)	1. Сладкие заготовки. 2. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Фронтальный опрос	22.10 5.11	
17–18	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов)	1. Вязание крючком: традиции и современность. 2. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. Знать, что такое <i>раппортузора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Фронтальный опрос	9.11 12.11	
19–20		1-2 Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Практическая работа	16.11 19.11	
21–22		1-2 Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Практическая работа	23.11 26.11	
23–24		1. Технология выполнения различных петель и узоров. 2. Вязание полотна крючком	2	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	Уметь: – читать схемы; – выполнять различные петли	Практическая работа	30.11 3.12	
25–26		1-2. Вязание крючком образцов	2	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Практическая работа	7.12 10.12	
27–28		1. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. 2. Виды переплетений нитей в тканях	2	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Фронтальный опрос	14.12 17.12	

29–30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	1.Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. 2.Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; – принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Фронтальный опрос	21.12 24.12	
31–32		1-2.Наладка швейной машины Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Практическая работа	28.12 11.01	
33–34	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	1.Виды женского легкого платья и спортивной одежды. 2.Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды.	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Фронтальный опрос	14.01 18.01	
35–36		1-2.Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Практическая работа	21.01 25.01	
37–38		1.Особенности моделирования плечевого изделия. 2.Моделирование изделия выбранного фасона	2	Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Практическая работа	28.01 1.02	
39–40		1-2.Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Практическая работа	4.02 8.02	
41–42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	1.Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. 2.Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Практическая работа	11.02 15.02	
43–		1.Перенос контурных	2	Способы переноса контурных и	Знать и уметь использовать	Практическая работа	18.02	

44		и контрольных точек и линий на деталях кроя. 2.Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани		контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	способы переноса контурных и контрольных линий и точек	ая работа	22.02	
45– 46		1-2.Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Практическая работа	25.02 29.02	
47– 48		1-2.Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Практическая работа	3.03 7.03	
49– 50		1-2.Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Практическая работа	10.03 14.03	
51– 52		1-2.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Практическая работа	17.03 21.03	
53– 54		1-2.Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Практическая работа	24.03 4.04	
55– 56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	1.Эстетика и экология жилища. 2.Основные элементы системы энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Фронтальный опрос	7.04 11.04	
57– 58		1.Требования к интерьеру детской и прихожей. 2.Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Практическая работа	14.04 18.04	

