

Приложение № 9 к основной образовательной
программе основного общего образования
(Приказ № 304 от 01.09.2018 «О внесении
изменений в основные образовательные программы
МАОУ «Школа №7» КГО)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Школа № 7»
Камышловского городского округа

Рассмотрено на заседании
методического объединения
учителей естественно-
научного цикла № 1
Протокол № 1 от 30.08.18

Принято на педагогическом
совете
Протокол № 16 от 31.08.18

Утверждено
приказом директора
МАОУ «Школа № 7» КГО
№ 246 от 31.08.18

Рабочая программа по предмету
«Технология»
7 класс
2018 – 2019 учебный год

Разработчик: **Ковелина Наталья Анатольевна**
*учитель технологии,
I квалификационная категория*

г. Камышлов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда;
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. Планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. Документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. Расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего

специального обучения;

3. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. Осознание ответственности за качество результатов труда;
6. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

дизайнерское конструирование изделия;

1. Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
2. Моделирование художественного оформления объекта труда;
3. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
4. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
5. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. Создание художественного образа и воплощение его в материале;
7. Развитие пространственного художественного воображения;
8. Развитие композиционного мышления;
9. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
10. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
11. Понимание роли света в образовании формы и цвета;
12. Решение художественного образа средствами фактуры материалов;
13. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
14. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
15. Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
16. Применение методов художественного проектирования одежды;
17. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
18. Соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. Способность к коллективному решению творческих задач;
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. Способность прийти на помощь товарищу;
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

9. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
10. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
11. Соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту с учетом технологических требований;
12. Развитие глазомера;

13. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

• *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

• *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

• *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

• *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

• *изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;*

• *выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.*

Выпускник получит возможность научиться:

• *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

• *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

• *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

• *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

• *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

• *планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*

• *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

Выпускник получит возможность научиться:

• *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

• *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• *планировать профессиональную карьеру;*

• *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*

• *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*

• *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса

Электротехника

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Бытовые электроприборы

Технологии ведения дома

Кулинария

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола.

Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Художественные ремёсла

Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Лоскутное шитьё.

Роспись ткани.

Вязание крючком.

Вязание на спицах.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Разделы и темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Кулинария	20	16	16	7
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	36	16
<i>РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла</i>	8	10	10	5
<i>ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ</i>	4	2	2	
<i>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ</i>	6	4	2	
<i>РУЧНЫЕ РАБОТЫ</i>	2			
<i>КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ</i>	6	8	8	4
<i>ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОДЕЖДЫ</i>	12	14	14	7
<i>Технология ведения дома</i>		2	4	4
<i>Электротехника</i>		2	2	1
<i>Современное производство и профессиональное образование</i>				2
<i>Творческие проекты</i>	10	10	10	4
<i>Резервное время</i>	2	2	2	1
Итого	70	70	70	35

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в

зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества

готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения

интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Календарно-тематическое планирование по технологии (обслуживающий труд) 7 класс

№ п/п	№ по разделу	Дата	Тема урока
			Кулинария (16ч)
			<i>Физиология питания (2ч)</i>
1	1		Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
2	2		Первая помощь при отравлениях.
			<i>Изделия из теста (8ч)</i>
3	1		<i>Пельмени и вареники.</i> Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления.
4	2		Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности.
5	3		<i>Блины, оладьи, блинчики.</i> Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.
6	4		Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков.
7	5		Изделия из дрожжевого безопарного и пресного слоеного теста. Рецептура дрожжевого безопарного и пресного слоёного теста.
8	6		Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста.
9	7		Изделия из песочного теста. Рецептура и технология приготовления песочного теста.
10	8		Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста.
			<i>Сладкие блюда и десерты (4ч)</i>
11	1		Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Механическая обработка фруктов и ягод.
12	2		Муссы и желе.
13	3		Компоты и кисели. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.
14	4		Приготовление киселей различных консистенций.
			<i>Заготовка продуктов (2ч)</i>
15	1		Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.
16	2		Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.
			Элементы материаловедения (2ч)
			<i>Элементы материаловедения (2ч)</i>
17	1		Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.
18	2		Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон.
			Элементы машиноведения (2ч)
			<i>Элементы машиноведения (2ч)</i>
19	1		Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин.
20	2		Виды неполадок в работе швейной машины.
			Конструирование и моделирование изделия с цельнокроеным рукавом (8ч)
			<i>Конструирование и моделирование швейных изделий (8ч)</i>
21	1		Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.

22	2		Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека.
23	3		Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых).
24	4		Особенности моделирования плечевых изделий.
25	5		Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба.
26	6		Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки.
27	7		Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников.
28	8		Выбор ткани и художественной отделки изделия.
			Технология изготовления плечевого изделия (14ч)
			<i>Технология изготовления швейных изделий (14ч)</i>
29	1		Подготовка ткани к раскрою (декатировка. Выявлении дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).
30	2		Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Обмеловка и раскрой ткани.
31	3		Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обматывание срезов).
32	4		Правила обработки застежки на крючки и петли, тесьмой- молнией, планкой.
33	5		Правила обработки проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом.
			Правила обработки плечевых срезов тесьмой.
34	6		Правила обработки верхнего края плечевого изделия притачным поясом.
35	7		Правила обработки низа швейного изделия ручным и машинным способами.
36	8		Правила обработки воротников различной конструкции.
37	9		Правила обработки рукавов
38	10		Правила воротника в горловину.
39	11		Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки.
40	12		Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.
41	13		Приемы влажно- тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.
42	14		Контроль качества готового изделия.
			Рукоделие (10ч)
			<i>Вязание крючком (6ч)</i>
43	1		Краткие сведения из истории рукоделия.
44	2		Правила вязание крючком.
45	3		Выбор крючка, пряжи и ниток
46	4		Типы петель.
47	5		Технология выполнения петель.
48	6		Вязание по кругу.
			<i>Плетение макраме (4ч)</i>
49	1		Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники.
50	2		Инструменты, приспособления, материалы для плетения.
51	3		Приемы плетения узлов и узоров.
52	4		Отделка готового изделия.
			Технология ведения дома (4ч)
			<i>Эстетика и экология жилища (4ч)</i>
53	1		Роль комнатных растений в интерьере.
54	2		Солнцелюбивые и теневыносливые растения.
55	3		Уход за комнатными растениями.

56	4		Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков.
			Электротехнические работы (2ч)
			<i>Электроосветительные и электронагревательные приборы (2ч)</i>
57	1		Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.
58	2		Пути экономии электрической энергии.
			Творческие проекты (10ч)
			<i>Творческие проекты (10ч)</i>
59	1		Идеи творческих проектов.
60	2		Этапы проекта.
61	3		Поиск и анализ проблемы.
62	4		Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.
63	5		Разработка вариантов решения поставленной задачи.
64	6		Выбор технологии изготовления.
65	7		Работа над проектом.
66	8		Работа над проектом.
67	9		Подготовка к презентации проекта.
68	10		Презентация проекта.
			Резервное время (2ч)
69	1		Резервное время (2ч)
70	2		Резервное время (2ч)