

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Омутинская средняя общеобразовательная школа № 2

Рассмотрено:
на заседании МО учителей: обж, изо,
технологии, музыки, физической культуры,
руководитель МО
 Брызгалова В.М.
«30» 10.2018г.

Согласовано:

Заместитель директора по УВР
 Яковлева Е.Н.
«30» 10.2018 г.

Утверждаю:


Директор МАОУ СОШ №2
 Комарова А.Б.

Приказ № 13/1-од от «31». 10.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: технология

Направленность: основное общее образование

Класс: 7 «а», 7 «б», 7 «в».

Составитель: Брызгалова В.М.

на 2018-2019 учебный год

7 класс.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) 10 часов.

Тема: Вводное занятие 1 час. Повторения инструктажа при работе с инструментами на пришкольном участке.

Тема: Уборка урожая картофеля 1 час. Убор урожая картофеля.

Тема: Уборка урожая картофеля. 1 час. Убор урожая картофеля, перебор картофеля.

Тема: Закладка его на хранение. 1 час. Сортировка картофеля на семена, закладка на хранения. Изучения как хранить картофель.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Просмотр презентации. Запись определений полеводства.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Лабораторная работа, работаем по карточкам.

Тема: Краткая характеристика важнейших полевых культур. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради характеристику полевых культур своего края.

Тема: Удобрение 1 час. Работа с учебниками, карточками, запись в тетради основных удобрений.

Тема: Обработка почвы. 1 час. Работа на участке убор картофельной ботвы.

Тема: Обработка почвы. 1 час. Работа на участке, уборка территории.

Раздел: Кулинария 14 часов.

Тема: Микроорганизмы в жизни человека. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради как микроорганизмы влияют на человека.

Тема: Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь 1 час. Просмотр презентации, запись в тетради как оказать первую помощь при отравлении.

Тема: Значение мясных блюд в питании. 1 час. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Тема: Технология приготовления пищи 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Виды теста, рецептура и технология приготовления теста 1 час. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Тема: Технология приготовления 1 час. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Тема: Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. 1 час. Запись в тетради какие бывают рецепты теста .

Тема: Изготовление пресного теста 1 час. Приготовление теста для Вареников с начинкой на выбор детей.

Тема: Начинки для вареников с творогом. 1 час. Техника приготовления начинки для вареников.

Тема: Сладкие блюда и десерты. 1 час. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Тема: Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. 1 час. Просмотр презентации, работа с карточками.

Тема: Украшение десертных блюд. 1 час. Работа с наглядным материалом, беседа какие бывают украшения из чего. Украшения манника.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка о проектной работе, выбор темы.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита работы.

Раздел: Рукоделие 6 часов.

Тема: Вязание. Вязание крючком: традиции и современность. 1 час. Просмотр презентация, изучения истории вязания крючком.

Тема: Инструменты и материалы, узоры и их схемы. 1 час. Работа с наглядным матерьялом. Изучения схем, как правильно читать схемы.

Тема: Технология выполнения различных петель и узоров. 1 час. Работа схемой, выполнения простой вязки.

Тема: Вязание полотна крючком. 1 час. Практическая работа вяжем салфетку.

Тема: Вязание крючком образцов. 1 час. Практическая работа, вяжем ягодку, прихватку.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита работы.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа.

Тема: Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. 1 час. Просмотр презентации, работа с учебником.

Тема: Виды переплетений нитей в тканях. 1 час. Запись в тетради виды переплетений, работа с карточками.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. 1 час. Работа с учебниками. Записать и зарисовать в тетради виды соединений.

Тема: Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. 1 час. Практическая работа выполнения зигзагообразной строчки.

Тема: Наладка швейной машины 1 час. Просмотр наглядного материала, показ ребятам как нужно исправлять неполадку швейной машине.

Тема: Устранение неполадок в работе швейной машины. 1 час. Самостоятельная работа выявления и исправления неполадки швейной машины.

Раздел: Проектирование и изготовление прямой юбки 6 часов.

Тема: Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки. 1 час. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Тема: Расчёт конструкции юбки. 1 час. Расчет мерок, после измерения фигуры для построения чертежа.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Изготовление основы юбки по своим меркам. 1 час. Работа с чертежом, подготовка к накладке к материалу.

Тема: Моделирование юбки. Расчёт количества ткани. 1 час. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки.

Раздел: Изготовление швейных изделий 12 часов.

Тема: Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Технология изготовления поясного швейного изделия.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.

Тема: Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Тема: Проведение первой примерки. Уточнение баланса изделия после первой примерки. 1 час. Первая примерка, выявления дефектов.

Тема: Обработка вытачек, боковых срезов. 1 час Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема: Обработка застёжки «Молния». 1 час. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом.

Тема: Способы обработки застёжки на молнию 1 час. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Тема: Обработка верхнего среза юбки, приточным поясом. 1 час.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Окончательная отделка. Проектная работа 1 час. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Защита проекта.

Раздел: Технология ведения дома 4 часа.

Тема: Роль освещения в интерьере. 1 час. Лекционный урок, записи в тетради какую роль несет освещения в ведение дома.

Тема: Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия 1 час. Просмотр презентации. Запись определения что такое электроэнергия.

Тема: Типы и виды светильников 1 час. Работа с учебником, записать типы и виды светильников.

Тема: Предметы искусства и коллекции в интерьере. 1 час. Просмотр презентации.

Раздел: Электротехнические работы 2 часа.

Тема: Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. 1 час Понятие о микроклимате.

Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Функции климатических приборов.

Тема: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. 1 час. Просмотр презентации. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 8 часов.

Тема: Предпосевная обработка 1 час. Лекция что такое предпосевная обработка почвы.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Работа с учебниками, запись определений.

Тема: Удобрения 1 час. Просмотр презентации, какие бывают зелёные удобрения.

Тема: Подготовка семян к посеву. 1 час. Разбор семян, количество высевания семян. Обработка.

Тема: Работа на участке посев культурных растений. 1 час. Работа на участке посев семя свеклы.

Тема: Работа на участке посев культурных растений. 1 час. Работа на участке посев семя моркови.

Тема: Уход за растениями 1 час. Уход за растениями, убираем сухостой.

Тематический план 7 класс

| № п/п | Раздел/Модуль | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| 1 | Кулинария | 14 |
| 2 | Рукоделие. Вязание крючком | 6 |
| 3 | Элементы материаловедения | 2 |
| 4 | Элементы машиноведения | 4 |
| 5 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 6 |
| 6 | Технология изготовления плечевого изделия | 12 |
| 7 | Электротехнические работы | 2 |
| 8 | Проект | 2 |
| 9 | Технология ведения дома | 4 |
| 10 | Технология с/х труда | 18 |
| | ИТОГО | 68 |

Развёрнутое тематическое планирование 7 класс

| № п/п | Тема урока этой проектной или исследовательской деятельности | Планируемый результат и уровень освоения. Базисный уровень (ОМСОО) | Домашнее задание | Дата проведения | | Примечания (особенность урока) |
|----------|--|--|------------------|-----------------|------|--------------------------------|
| | | | | план | факт | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| I | Эстетика пришкольного участка (осень) (10 ч.). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 1 | Вводное занятие | Знать инструктаж | Записи в тетради | | | |
| 2 | Уборка урожая картофеля. | Знать о хранении картофеля, какие болезни могут наступить при хранении. | Записи в тетради | | | |
| 3 | Уборка урожая картофеля. | | Записи в тетради | | | |
| 4 | Закладка картофеля на хранение. | Знать как правильно хранить картофель. | Записи в тетради | | | |
| 5 | Знание полеводства. | Знать основы полеводства | Записи в тетради | | | |
| 6 | Знание полеводства. | | Записи в тетради | | | |
| 7 | Краткая характеристика важнейших полевых культур. | Знать: основные полевые культуры нашей местности. | Записи в тетради | | | |
| 8 | Удобрение. | Знать характеристику удобрений, | Записи в тетради | | | |
| 9 | Обработка почвы. | Знать и уметь правильно обрабатывать почву для культурных растений. | Записи в тетради | | | |

| | | | | | | |
|-----------|--|--|------------------------------|--|--|--|
| 10 | Обработка почвы. | | Записи в тетради | | | |
| II | Кулинария (14 ч.). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 11 | Физиология питания | Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями Уметь оказать первую помощь при отравлении | Записи в тетради | | | |
| 12 | Блюда из мяса | Знать какие можно приготовить блюда из мяса | Записи в тетради | | | |
| 13 | Первичная обработка мяса | Уметь обрабатывать мяса | Записи в тетради | | | |
| 14 | Кисломолочные продукты и блюда из них | Знать все кисломолочные продукты | Записи в тетради | | | |
| 15 | Кисломолочные продукты и блюда из них | Уметь готовить блюда из кисломолочных продуктов | Записи в тетради | | | |
| 16 | Мучные изделия | Иметь представление: о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста и изделий на него; видах начинок и украшений для изделий из теста Знать: состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки; рецептуру начинок | Записи в тетради | | | |
| 17 | Приготовление изделий из пресного теста. | | Продукты для мучного изделия | | | |

| | | | | | | |
|----|---|---|-------------------|--|--|--|
| 18 | Приготовление изделий из пресного теста. | Уметь выполнять блюда из пресного теста. | Записи в тетради | | | |
| 19 | Фрукты и ягоды | Знать что можно приготовить из фруктов и ягод. | Записи в тетради | | | |
| 20 | Сладкие блюда | Иметь представление: о желирующих веществах и ароматизаторах; роли сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Записи в тетради | | | |
| 21 | Заготовка продуктов | | Записи в тетради | | | |
| 22 | Стерилизованные консервы | Знать: особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности; условия и сроки хранения | Записи в тетради | | | |
| 23 | Проектная работа | Итоговая работа | Нет | | | |
| 24 | Проектная работа | Итоговая работа | Нет | | | |
| Ш | Рукоделия (6ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 25 | Вязание. Вязание крючком: традиции и современность. | Иметь представление: об истории рукоделия; применение его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы | Записи в тетради | | | |
| 26 | Инструменты и материалы, узоры и их схемы. | | Записи в тетради | | | |
| 27 | Технология выполнения различных петель и узоров. | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | Пряжа. Крючок. | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|------------------|--|--|--|
| 28 | Вязание полотна крючком. | Уметь: читать схемы; выполнять различные петли Знать: Особенности и способы вязания полотна крючком | Пряжа. крючок | | | |
| 29 | Вязание крючком образцов. | Уметь вязать полотно по разным схемам Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | Пряжа. крючок | | | |
| 30 | Проектная работа | Итоговая работа | Нет | | | |
| IV | Элементы материаловедения (2ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 31 | Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. | Иметь представление: о технологии производства и свойствах искусственных волокон; областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Записи в тетради | | | |
| 32 | Виды переплетений нитей в тканях | | Записи в тетради | | | |
| V | Элементы машиноведения (4ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 33 | Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. | Иметь представление: видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; принцип Получения двухниточного. | Записи в тетради | | | |
| 34 | Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. | | Записи в тетради | | | |
| 35 | Наладка швейной машины | Уметь регулировать швейную машину | Записи в тетради | | | |
| 36 | Устранение неполадок в работе швейной машины. | | Записи в тетради | | | |
| VI | Проектирование и изготовление прямой юбки (6ч). | Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся | | | | |
| 37 | Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки. | Знать: о видах поясных изделий | Записи в тетради | | | |

| | | | | | | |
|-----|---|---|-------------------------------|--|--|--|
| 38 | Расчёт конструкции юбки. | Уметь: различать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним (Р); определять разновидности юбок по силуэту и крою; производить необходимые измерения для построения чертежа юбки (П); применять расчётные формулы (П) | Записи в тетради | | | |
| 39 | Построение чертежа прямой юбки. | Знать: условные обозначения чертежа юбки; нормы по прибавке к меркам; | Бумага для построения чертежа | | | |
| 40 | Построение чертежа прямой юбки. | способы выбора числа клиньев в клинковой юбке. Уметь: читать чертежи; построить чертёж юбки или модели конической юбки (П) | Записи в тетради | | | |
| 41 | Изготовление основы юбки по своим меркам. | Уметь: рассказать о моделировании, горизонтальных разрезах, расширении или сужении клина от линии бёдер, расширении клина от линии талии и т.д. (П); производить расчёт количества ткани; подготавливать выкройки к раскрою (П) | Записи в тетради | | | |
| 42 | Моделирование юбки. Расчёт количества ткани. | | Ткань для раскроя юбки | | | |
| VII | Изготовление швейных изделий (12ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 43 | Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. | Знать приёмы прокладывания копировальных строчек, сметывания боковых срезов, замётывания срезов застёжки в левом боковом шве. Уметь: классифицировать ткани для пошива юбок; | Записи в тетради | | | |
| 44 | Подготовка деталей кроя к пошиву. | | Записи в тетради | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|------------------|--|--|--|
| 45 | Подготовка юбки к первой примерке | осуществлять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку лекал (П); выполнять правила раскладки лекал на тканях в клетку, с ворсом, в полоску(П) Соблюдать правила смётывания (П) | Записи в тетради | | | |
| 46 | Обработка вытачек, боковых срезов. | Знать: способы обработки срезов боковых швов, обмётывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, выравнивания низа изделия, подгонки по фигуре (П). Соблюдать правила смётывания, стачивания и влажно-тепловой обработки вытачек, боковых срезов . | Записи в тетради | | | |
| 47 | Обработка застёжки «Молния». | Знать: виды застёжек; способы обработки застёжки «молния» (П); Уметь: производить контроль качества (П) | Записи в тетради | | | |
| 48 | Способы обработки застёжки на молнию | | Записи в тетради | | | |
| 49 | Обработка пояса и соединение его с юбкой | Уметь: выполнять обработку притачного пояса с прокладкой, примётывание и притачивание пояса, вешалок, настрачивание верхней части пояса на юбку (П); производить приутюживание и обработку застёжки (П) | Записи в тетради | | | |
| 50 | Обработка пояса | | Записи в тетради | | | |
| 51 | Обработка пояса | | Записи в тетради | | | |
| 52 | Обработка нижнего среза юбки. | Знать: способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. Уметь: производить уточнение длины юбки и нижнего среза юбки (П); контролировать качество работы (Р) | Записи в тетради | | | |
| 53 | Обработка нижнего среза юбки. | | Записи в тетради | | | |

| | | | | | | |
|-------------|---|---|------------------|--|--|--|
| 54 | Окончательная отделка изделия | | Записи в тетради | | | |
| VIII | Технология ведения дома (4ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 55 | Роль освещения в интерьере | Знать: естественное и искусственное освещения. | | | | |
| 56 | Особенности конструкции ламп, область применения. | Знать конструкцию ламп. Уметь применять в интерьере дома. | | | | |
| 57 | Типы и виды светильников | Знать: типы освещения. Уметь различать виды светильников. | | | | |
| 58 | Выполнение эскиза интерьера детской комнаты | Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий | | | | |
| IX | Электротехнические работы (2ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 59 | Электронагревательные приборы | Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами | Записи в тетради | | | |
| 60 | Электронагревательные приборы | | Записи в тетради | | | |
| X | Эстетика пришкольного участка (8ч). | Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся | | | | |
| 61 | Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. | Уметь применять удобрения под культуры и определять обработку почвы. | Записи в тетради | | | |
| 62 | Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. | | Записи в тетради | | | |
| 63 | Подготовка семян к посеву. | Уметь распознавать семена и подготавливать к посеву. | Записи в тетради | | | |
| 64 | Уход за многолетними растениями | Знать как правильно убрать сухостой у растений | Записи в тетради | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--|------------------|--|--|--|
| 65 | Перекопка грядок | Знать и уметь применять технику безопасности при работе с с/х инвентарем. | Записи в тетради | | | |
| 66 | Перекопка грядок | | Записи в тетради | | | |
| 67 | Работа на участке посев культурных растений. | Уметь высевать растения на разную глубину, знать какие растения и на какую глубину нужно высевать. | Записи в тетради | | | |
| 68 | Работа на участке посев культурных растений. | | Записи в тетради | | | |