



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 семян свеклы.

Тема: Работа на участке посев культурных растений. 1 час. Работа на участке посев семян 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
<b>I</b>	<b>Эстетика пришкольного участка (осень) (10 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
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			
<b>II</b>	<b>Кулинария (14 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
11	Физиология питания	Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями <b>Уметь</b> 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			
<b>16</b>	Мучные изделия	<b>Иметь</b> представление: о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста и изделий на него; видах начинок и украшений для изделий из теста <b>Знать:</b> состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки; рецептуру начинок	Записи в тетради			
<b>17</b>	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			
III	Рукоделия (6ч).	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
25	Вязание. Вязание крючком: традиции и современность.	Иметь представление: об истории рукоделия; применение его в современной моде. <b>Знать</b> , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. <b>Уметь</b> 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.	<b>Уметь:</b> читать схемы; выполнять различные петли <b>Знать:</b> Особенности и способы вязания полотна крючком	Пряжа. крючок			
29	Вязание крючком образцов.	<b>Уметь</b> вязать полотно по разным схемам Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Пряжа. крючок			
30	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
IV	<b>Элементы материаловедения (2ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
31	Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них.	<b>Иметь представление:</b> о технологии производства и свойствах искусственных волокон; областях их применения. <b>Знать</b> виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Записи в тетради			
32	Виды переплетений нитей в тканях		Записи в тетради			
V	<b>Элементы машиноведения (4ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
33	Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	Иметь представление: видах соединений в узлах механизмов и машин. <b>Знать</b> 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	<b>Уметь</b> регулировать швейную машину	Записи в тетради			
36	Устранение неполадок в работе швейной машины.		Записи в тетради			
VI	<b>Проектирование и изготовление прямой юбки (6ч).</b>	<b>Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся</b>				
37	Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки.	<b>Знать:</b> 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 покрою; производить необходимые измерения для построения чертежа юбки (П); применять расчётные формулы (П)	Записи в тетради			
39	Построение чертежа прямой юбки.	<b>Знать:</b> условные обозначения чертежа юбки; нормы по прибавке к меркам; способы выбора числа клиньев в клинковой юбке. <b>Уметь:</b> читать чертежи; построить чертёж юбки или модели конической юбки (П)	Бумага для построения чертежа			
40	Построение чертежа прямой юбки.		Записи в тетради			
41	Изготовление основы юбки по своим меркам.	<b>Уметь:</b> 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	<b>Изготовление швейных изделий (12ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
43	Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву.	<b>Знать</b> приёмы прокладывания копировальных строчек, смётывания боковых срезов, замётывания срезов застёжки в левом боковом шве. <b>Уметь:</b> 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 полосу(П) <b>Соблюдать</b> правила смётывания (П)	Записи в тетради			
46	Обработка вытачек, боковых срезов.	<b>Знать:</b> 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».	<b>Знать:</b> виды застёжек; способы обработки застёжки «молния» (П); <b>Уметь:</b> 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.	<b>Знать:</b> способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. <b>Уметь:</b> 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			
<b>VIII</b>	<b>Технология ведения дома (4ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
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 свитильников	Знать: типы освещения. Уметь различать виды свитильников.				
58	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты	Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий				
<b>IX</b>	<b>Электротехнические работы (2ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
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			
<b>X</b>	<b>Эстетика пришкольного участка (8ч).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
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			

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