

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа пос. Борское  
муниципального образования «Гвардейский городской округ»

Рассмотрено на заседании  
МО старших классов

протокол № 5

от 17 июня 2016 г

Руководитель МО Литвинчук Т.Н.  
Литвинчук Т.Н.

Утверждена на заседании  
МС

Протокол № 5

от 24 июня 2016 г

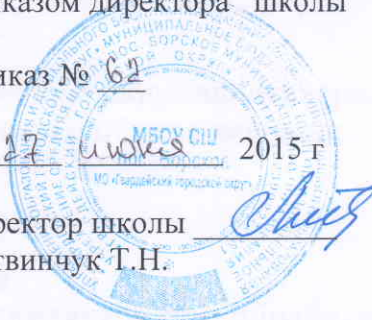
Председатель МС Бондарева Н.П.  
Бондарева Н.П.

Разрешена к применению  
приказом директора школы

Приказ № 62

от 27 июня 2015 г

Директор школы Литвинчук Т.Н.  
Литвинчук Т.Н.



Рабочая программа учебного предмета  
«Технология»  
в 7 классе на 2016-2017 учебный год

Разработчик  
Саркисова О.В., учитель технологии

пос. Борское  
2016 год

## 1. Планируемые результаты изучения курса математики

### *Учащиеся должны знать:*

- общие требования, предъявляемые к интерьеру помещения;
- культуру поведения в семье;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- общие сведения о системах конструирования одежды;
- основы технологии выполнения простейшего вида рабочей одежды - фартука;
- технологию выполнения простейших швов вручную и на швейной машине;
- способы ремонта и ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей;
- гигиену и правила ухода за собой;
- содержание конструкционно-технологических карт;
- негативные последствия трудовой деятельности человека на окружающую среду;
- общие сведения о процессе пищеварения, роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей и их пищевую ценность;
- использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и технологию их приготовления;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов;
- содержание и характер труда конструкторов и специалистов при обработке тканей и продуктов питания;
- основы сервировки стола.

### *Учащиеся должны уметь:*

- читать простейшие технические рисунки и чертежи;
- пользоваться конструкционно-технологическими картами;
- находить необходимую техническую информацию в области кулинарии и обработке материалов (ткани);
- выполнять простейшие швы вручную и на швейной машине;
- снимать мерки, выполнять выкройку изделия;
- шить на швейной машине простейшие изделия (фартук);
- работать с кухонным оборудованием;
- готовить бутерброды и горячие напитки, простейшие блюда из яиц, овощей.

## 2. Содержание учебного предмета

### **Вводный урок.**

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

### **КУЛИНАРИЯ (14 ч.)**

#### **Физиология питания.**

Понятие

«микроорганизмы».

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи

#### **Кисломолочные продукты и блюда из них.**

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

#### **Блюда из мяса мясных продуктов.**

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

#### **Блюда из фруктов и ягод.**

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Условия хранения и сроки, способы кулинарного использования. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ и витаминов. Назначение и правила первичной обработки, правила размораживания. Блюда из фруктов и ягод.

#### **Заготовка продуктов.**

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром.

#### **Изделия из пресного теста.**

Состав пресного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатывания теста. Способы защипывания краев пельменей, чебуреков, вареников и т.д. Правила варки изделий из пресного теста. Способы определения готовности блюд. Оформление готовых блюд.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч.)**

#### **Эстетика и экология жилища.**

Характеристика основных элементов систем элементов энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме.

Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима. Роль освещения в быту.

#### **Комнатные растения в интерьере.**

Роль комнатных растений в интерьере, их размещение. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние растений на микроклимат помещений. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

### **РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (36ч)**

#### **Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.**

Свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей в производстве одежды. Технология производства искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетений.

#### **Технология вышивания гладью.**

Виды швов при вышивании гладью. Техники выполнения вышивки гладью.

#### **Свободная вышивка.**

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

#### **Вязание спицами. Изготовление носка.**

Расчет петель для вязания носка. Вязание "по кругу". Резинка 2х2. Расчет петель для вывязывания пятки. Убавление и прибавление петель при вывязывании пятки. Расчет петель для убавления. Убавление-петель. Убавление-петель при вывязывании мыска носка.

#### **Вязание крючком. Изготовление салфетки или прихватки.**

Виды вязания по кругу (рядами и по спирали), столбик с накидом, воздушные петли, соединительная петля, прибавление петель при вязании по кругу, "чтение" схемы.

#### **Лоскутное шитьё.**

Лоскутное шитьё как вид декоративно-прикладного творчества. Развитие лоскутного шитья. Традиционное лоскутное шитьё России. Термины: лоскутное шитьё, лоскутная мозаика, мелкая лоскутная пластика, аппликация, коллаж, текстильная мозаика, стёжка. Ткань как материал для творчества. Гармоничное сочетание красочных и полных лоскутных изделий.

#### **Основы цветовой грамоты. Основные сведения об орнаменте.**

Цвет. Цветовой круг. Гармоничное сочетание цветов. Контраст цветов. Пространственное смешение цветов. Виды орнаментов. Композиция орнамента.

#### **Техника и приёмы лоскутного шитья.**

Оборудование и инструменты для лоскутного шитья. Технология лоскутного шитья. Техники: полоска, квадрат, треугольник, свободная техника. Приёмы получения разнообразных фактур.

#### **Изготовление изделий лоскутной техникой.**

Выбор изделия, техники выполнения, тканей. Разработка эскизного проекта, выкройки изделия. Раскрой деталей и их обработка. Сборка деталей изделия. Окончательная отделка.

### **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)**

#### **Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.**

Ознакомление с направлениями и выбором темы проекта, последовательность выполнения проекта, руководствуясь актуальностью проблемы. Содержание пояснительной записки,

требования к оформлению технологической главы, план работы на последовательность изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте.

#### **Работа над проектом.**

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы на последовательность изготовления изделия. Содержание экономической главы пояснительной записки.

#### **Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.**

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

#### **Защита проекта.**

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

### **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ, сочинений, диктантов, изложений	Количество лабораторных, практических работ, развитие речи, внеклассное чтение	Количество часов внеклассной работы по предмету (проекты, гостинные, дискуссии, экскурсии, праздники)
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	2			
6	Оформление интерьера	2		1	
7	Элементы материаловедения	2			
8	Вышивание	8		2	
9	Вязание спицами	8			
10	Вязание крючком	8		1	
11	Лоскутное шитье	9		2	
12	Творческие, проектные работы	10		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	