

## Учебно-тематическое планирование по технологии

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2010).

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 6, 7, 8 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

### Общая характеристика учебного предмета.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая *цель и задачи образовательной программы школы*:

- создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;
- формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;
- формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих *целей*:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе

включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

• **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

### ***Задачи учебного курса***

#### **Образовательные:**

• приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

• знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

• знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

#### **Воспитательные:**

• формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

• формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

• формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

• формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

#### **знать/понимать:**

• основные технологические понятия;

- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ 7 КЛАСС

## Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Общие сведения о плодово-ягодных культурах края, механизмах в растениеводстве.

Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины

подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

#### **Учащиеся должны уметь:**

Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Выбирать культуры для выращивания, правильно собирать урожай и закладывать его на хранение.

Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.

Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

# **Календарно – тематическое планирование уроков технологии в 7 классе**

**Количество часов:** 2 часа в неделю, всего 68 часов, плановых контрольных работ: 2ч

**Планирование составлено:** с учётом Федерального Государственного стандарта, программы основного общего образования по технологии для 5-10 классов, автор Е.Н.Симоненко.2010г.

**Учебник** для 7 класса общеобразовательных учреждений, автор Е.Н. Симоненко

Номер урока	Темы занятий	Колич. часов	Дата проведения урока	Фактическая дата проведения 7А	Фактическая дата проведения 7Б	Фактическая дата проведения 7В
1-2	Повторение техники безопасности. Ввод в курс программы.	2				
3-10	Сельскохозяйственные работы на пришкольном участке	8				
11-18	<b>Кулинария.</b> Сервирование стола. Приготовление супа с крупой с мясными фрикадельками. Приготовление сырников Приготовление пиццы. Приготовление бисквитного торта. Итоговый тест по разделу «Кулинария»	8				
19-20	Вышивка лентами	2				
21-22	<b>Обработка тканей.</b> Ткани из химических волокон. Свойства тканей.	2				
23-24	Машинные швы.	2				
25-26	Уход за швейной машиной. Возможные неисправности, неполадки и их устранение. Смазка швейных машин.	2				
27-28	Виды плечевой одежды. Снятие мерок. Конструирование чертежа ночной сорочки М 1:4.	2				
29-30	Проверка чертежей ночной сорочки М 1:1. Моделирование	2				
31-32	Раскрой деталей ночной сорочки и пижамных брюк	2				
33-34	Подготовка изделия к примерке. Сметывание деталей кроя	2				
35-36	Исправление дефектов. Обработка изделия после	2				

	примерки.					
37-38	Обработка горловины ночной сорочки подкройной обтачкой.	2				
39-40	Обработка нижних срезов рукавов и низа ночной сорочки. Окончательная обработка. Сдача изделия	2				
41-42	Подготовка пижамных брюк к примерке. Примерка	2				
43-44	Обработка изделия	2				
45-46	Обтачивание срезов. Обработка верха и низа пижамных брюк	2				
47-48	Подготовка к зачёту по пошиву изделий	2				
49-50	Зачёт по пошиву ночной сорочки и пижамных брюк	2				
51-52	Совершенствование навыков вязания спицами. Вязание носков 2-мя спицами. Резинка	2				
53-54	Вязание носков 2-мя спицами. Вывязывание верха - гладью	2				
55-56	Вывязывание носка и подошвы.	2				
57-58	Вывязывание пятки. Сбор изделия. Сдача изделия	2				
59-68	Сельскохозяйственные работы	10				