

Рабочая программа по технологии для 7 класса разработана в соответствии с примерной программой основного общего образования по технологии; федеральным компонентом Государственного образовательного стандарта общего образования; федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования; авторской программой основного общего образования по технологии 5 – 8 классы, Сасовой И.А., Марченко А.В. – М.: Вентана-Граф, 2008 г и региональным компонентом государственного стандарта общего образования архангельской области. Авторы-составители: Веревкина К.В., Прохновская Т.В., Тарасова Н.А., Толобистюк Е.Ж. Департамент образования и науки администрации Архангельской области, 2006, ПГУ им. М.В. Ломоносова, 2006, АО ИППК РО, 2006. Учебник: Павлова М.Б., Сасова И.А., Гуревич М.И., Шарутина А.Ю. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. И.А. Сасовой. – 3-е изд., с уточн. – М.: Вентана-Граф, 2010

### Тематическое планирование уроков по технологии для 7 класса

№ ур	Раздел. Тема урока.	Кол час Дата факт	Содержание теоретической части	Практическая работа учащихся	Планируемый результат
1	2	3	4	5	6
	I четверть				
	Раздел 1 Вводное занятие	2ч			
1	Вводное занятие. Электротехнические работы.	2ч	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Распределение общественных обязанностей между учениками. Ознакомление с основными разделами программы обучения.	Дизайн-анализ изделий, выполненных учащимися на уроках технологии и изделий массового производства.	знать правила ТБ и ОТ. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
	Раздел 4 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36ч			
	Раздел 4.2 Технология традицион. видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	12ч			
2	Вязание на спицах. Материалы и инструменты. (р/к)	2ч р/к	Из истории вязания. Ассортимент изделий. Декоративно-прикладное творчество, его виды. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Вязание. Дизайн-анализ вязаных изделий. Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Правила безопасной работы. Условные обозначения.	Начало вязания на двух и пяти спицах. Вязание лицевых и изнаночных петель.	Знать северные традиционные виды рукоделия, виды вязания. Уметь подбирать инструменты и материалы и вязать лицевые и изнаночные петли.

3	Орнаментальное вязание. Вязание северной рукавицы	2ч р/к	Орнаментальное. Ассортимент орнаментированных изделий. Приемы вязания оборогов, основы выполнения образцов изделий однообразного одноцветного мотива по двухцветному или многоцветному фону, состоящему из цветных горизонтальных полос равной ширины.	Выполнение орнаментального вязания на 2-х спицах	Уметь выполнять традиционное северное орнаментальное вязание.
4	Вязания в современных условиях. Убавление, прибавление и закрытие петель.	2ч р/к	Орнаментальные мотивы и особенности северных узоров (цветовая гамма, варианты соотношения орнамента и фона, правила зарисовки схем орнаментальных узоров). Построение композиции. Цветовое решение. Расчет количества петель для изделия. Последовательность вязания носков, рукавиц.	Составление композиции выбранного изделия. Вязание по схеме. Прибавление, убавление и закрытие петель	Знать технологию вязания на пяти спицах. Уметь выполнять прибавление, убавление и закрытие петель.
5	Вязание крючком. ТБ Материалы и инструменты.	2ч р/к	Женские ремесла на севере. Подбор материалов и инструментов. Основные приемы вязания (воздушная петля, столбики без накида и с накидами) Условные обозначения	Начало вязания подставки под горячее или чехла для мобильного телефона.	Знать национальные северные ремесла. Уметь выполнять основные приемы вязания крючком.
6	Способы вязания. Филейное вязание.	2ч р/к	Вязание рядами. Плотность вязания.	Вязание изделия	Уметь выполнять филейное вязание по схеме
7	Окончательная отделка. Уход за вязаными изделиями.	2ч в т.ч. р/к 1ч	Окончательная отделка и уход за вязаными изделиям. Штопка вязаных изделий	ВТО трикотажных изделий	Знать технологию окончательной отделки трикотажных изделий. Уметь выполнять ВТО трикотажных изделий.
	Раздел 4.1 Технология обработки ткани	24ч			
8	Ткани из химических волокон. Нетканые материалы.	2ч	Классификация химических волокон. Свойства химических волокон. Зависимость свойств тканей от переплетения. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Трикотаж. Выбор материалов. Уход за одеждой из искусственных тканей	Определение раппорта в сложных переплетениях. Определение переплетения в тканях. Распознавание тканей по волоконному составу	Знать классификацию текстильных волокон, свойства тканей из химических волокон, ассортимент нетканых материалов. Уметь применять различные прокладочные материалы.

9	Регуляторы строчек шв.машины. Челнок и механизм двигателя ткани. ТБ	2ч	Применение зигзагообразной строчки. Виды соединения деталей в узлах механизмов. Виды неполадок, связанных с регулировкой натяжения ниток, и их устранение.	Обметывание срезов швов и петель зигзагообразной строчкой. Обметывание края детали «под закрутку». Обметывание петель на шв. машине.	Знать устройство и назначение челнока и двигателя ткани. Уметь исправлять неполадки в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток, использовать зигзагообразную сточку.
	Итого за I четверть	18ч			
	II четверть				
10	Складки. Технология изготовления складок.	2ч	Классификация складок. Назначение и технология изготовления складок.	Изготовление складок.	Знать виды складок, технологию их изготовления. Уметь выполнять простые отделочные складки.
11	Одежда поясной группы. Мерки, прибавки.	2ч	Правила снятия мерок. Расчетные формулы. Условные обозначения.	Снятие мерок, запись результатов измерений.	Знать ассортимент поясных изделий, мерки, прибавки, расчетные формулы, условные обозначения. Уметь снимать мерки для пошива поясного изделия.
12	Построение чертежа прямой юбки. Построение чертежа брюк.	2ч	Общие правила построения и оформления чертежа изделия	Построение чертежа прямой юбки и брюк в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Уметь строить чертёж поясных изделий.
13	Моделирование поясных изделий. Расчет количества ткани.	2ч	Способы моделирования. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект. Расчет ткани на изделие.	Моделирование юбок	Уметь моделировать поясные изделия и рассчитывать количество ткани
14	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой	2ч	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.	Выполнение раскладки, обмеловки, раскрой изделия.	Уметь раскраивать поясные изделия.
15	Последовательность обработки поясного изделия. Подготовка к 1 примерке	2ч	Подготовка деталей кроя к обработке. Последовательность обработки поясного изделия	Проверка деталей кроя. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек. Сметывание	Знать последовательность обработки поясного изделия. Уметь готовить поясное изделие к первой примерке и проводить первую примерку.
16	Примерка. Обработка после примерки.	2ч	Последовательность проведения 1 примерки. Графическое изображение швов	Примерка. Исправление недочётов. Стачивание вытачек и основных швов	Уметь проводить первую примерку и обрабатывать после 1-ой примерки.
	Итого за II четверть	14ч			
	III четверть				

17	Обработка застёжки «молния»	2ч	Способы обработки застёжек	Обработка застёжки	Знать виды застёжек, используемые в поясных изделиях. Уметь втачивать молнию.
18	Обработка верхнего среза юбки.	2ч	Способы обработки верхнего среза поясного изделия.	Обработка верха юбки	Уметь обрабатывать верхний срез поясного изделия.
19	Обработка низа изделия. Окончательная обработка.	2ч	Способы обработки низа изделия. Определять качество готового изделия.	Обработка низа изделия. Контроль качества.	Уметь обрабатывать низ поясного изделия.
	Раздел 5 Основы проектирования	10ч			
20	Выбор проекта. Обоснование выбора	2ч	Обоснование вида и функциональных особенностей будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя. Выявление трудностей, с которыми может встретиться ученик при выполнении проектов.	Дизайн-анализ проектов. Изготовление эскизов, рисунков, чертежей, выкроек, схем	Определять потребности. Планировать по теме проекта
21	Технологии изготовления проекта	2ч	Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты.	Изготовление технологической документации. Раскладка, раскрой	Знать технологическую документацию
22	Работа над проектом	2ч	Технология изготовления изделия.	Выполнение проектного изделия по технологической документации	Выполнять трудовые операции по технологической документации
23	Отделка изделий	2ч	Технология изготовления изделия.	Отделка изделия.	Использовать отделки
24	Защита проекта	2ч	Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.	Анализ результатов, контроль качества готового изделия	Определять результаты проектной работы. Проводить самооценку результатов. Оценивать качество изделия
	Раздел 6 Технология ведения домашнего хозяйства	12ч			
	Раздел 6.1 Интерьер жилых помещений	4ч			

25	Интерьер прихожей. Требования к интерьеру	2ч	Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений.	Дизайн интерьера прихожей. (эскиз или макет)	Уметь подбирать оформление интерьера помещений в зависимости от особенностей семьи.
26	Функции различных помещений. Уход за помещением, одеждой, обувью.	2ч	Функции различных помещений в квартире (доме). Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности. Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью	Подбор средств и способов ухода	Знать сан.-гиг. и эстетические требования к интерьеру жилых помещений, функции различных помещений в квартире (доме). Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью
	Итого за III четверть	22ч			
	IV четверть				
	Раздел 6.2 Обычаи и традиции	2ч			
27	Обычаи и традиции (р/к) Санитарно-технические работы.	2ч в т.ч. р/к 1ч	Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.		Знать традиционные для данной местности формы организации рабочего места. Уметь планировать санитарно-технические работы, подбирать и использовать материалы, инструменты, приспособления в зависимости от обычаев конкретной местности.
	Раздел 3 Кулинария	8ч			

28	Физиология питания Блюда из мяса.	2ч	Блюда из вареного и жареного мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов по внешним признакам. Субпродукты. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление обеда в походных условиях. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда.	Определение срока годности консервов по маркировке. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Приготовление блюд из мяса	Знать источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека; способы обеззараживания воды; технологию приготовления блюд из мяса Уметь определять качество продуктов.
29	Блюда национ. кухни. (р/к) Изделия из теста и творога.	2ч в т.ч. р/к 1ч	Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Механическая обработка муки. Виды теста. Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него. Изделия из теста. Кисломолочные продукты. Пельмени, вареники, сырники.	Изготовление сырников, пельменей и вареников в домашних условиях. Сервировка стола	Знать технологию приготовления блюд из творога и теста, сырников, пельменей и вареников.
30	Технология приготовления пищи. Сладкие блюда и десерт.	2ч	Компоты, Желе, Муссы, Суфле, Самбук, Кремы	Приготовление компота из свежих (сушеных) фруктов и ягод в домашних условиях	Знать пищевую ценность фруктов и ягод, условия и сроки их хранения
31	Заготовка продуктов Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты	2ч	Значение консервирования. Требования к сырью для консервирования. Санитарно-гигиенические требования и ТБ при консервировании. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Подготовка плодов и ягод к получению соков. Приготовление варенья. Условия сохранения витаминов ягод, фруктов и овощей. Хранение плодов и ягод. Профилактика пищевых отравлений.	Приготовление варенья или джема из яблок и цукатов из апельсиновых или арбузных корок в домашних условиях	Знать способы хранения свежих, кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации
	Раздел 6.3 Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи	6ч			

32	Бюджет семьи. Предпринимательство.	2ч	Состав семьи. Семья. Её роль и функции. Экономические связи в семье и обществе. Составляющие домашнего хозяйства. Предпринимательская деятельность.	Изучение состава семьи.	Знать цели и значение домашней экономики, правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Уметь распределять обязанности в семье.
33	Доходы и ресурсы семьи. Расходы и потребности семьи.	2ч	Понятие семейного бюджета. Ресурсы семьи. Источники семейных доходов. Экономические возможности и экономические потребности семьи. Постоянные и переменные расходы семьи. Прожиточный минимум и потребительская корзина. Личный бюджет школьника.	Расчет семейного бюджета	Знать источники доходной и расходной частей бюджета, постоянные и переменные расходы, непредвиденные расходы. Уметь планировать бюджет семьи, составлять семейный бюджет.
34	Закон о защите прав потребителя Способы экономии и сбережения	2ч	Экономия средств. Товары и услуги. Маркировка товаров. Учёт расходов семьи. Способы сбережения ден. средств. Закон о защите прав потребителя	Изучение конъюнктуры рынка. Работа с инструкциями пользования товарами и услугами. Изучение закона прав потребителя	Уметь рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи, ориентироваться на рынке товаров и услуг, права потребителя. Уметь защищать свои права, как потребителя.
	Итого за IV четверть	16ч			
	Итого за год:	68ч	13ч р/к		