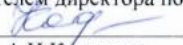


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»

ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050
тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat_school@inbox.ru
ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

РАССМОТРЕНО:
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 30.08.2019

СОГЛАСОВАНО:
заместителем директора по УВР

А.И.Кадырова

УТВЕРЖДАЮ:
директор школы
 Ф.Ф.Исхакова
Приказ № 296-од от 30.08.2019

Рабочая программа
среднего общего образования.
по технологии для девочек 7 класса
«Технологии ведения дома»

на 2019-2020 учебный год

Составитель рабочей программы: Галейдина Татьяна Владимировна
учитель изо и технологии первой квалификационной категории

2019 г.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Интерьер жилого дома» -8 часов		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища»	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Тема «Бытовые электроприборы»	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Кулинария -12 часов		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Тема «Изделия из жидкого теста»	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
Тема «Виды теста и выпечки»	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>
Тема «Сладости, десерты,	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
напитки»	Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Художественные ремесла» -14 часов		
Тема «Ручная роспись тканей»	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема «Вышивание»	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 20ч		
Тема «Свойства текстильных волокон»	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий»	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование швейных изделий»	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
Тема «Технология изготовления швейных изделий»	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.</p> <p>Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.</p> <p>Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.</p> <p>Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.</p> <p>Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии.</p> <p>Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах.</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)

<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	--	--

Тематическое планирование 7 класс (девочки)
Направление «Технологии ведения дома»

№п/п	РАЗДЕЛ . ТЕМА	Кол-во часов
Сельскохозяйственные агротехнологии – 5 часов		
1	Правила безопасной работы с огородными инструментами	1
2	Проектная деятельность – агротехнологии	1
3	Проектная деятельность – агротехнологии	1
4	Творчески проект «моя цветочная клумба»	1
5	Творчески проект «моя цветочная клумба»	1
6	Введение в предмет «технологии ведения дома»	1
	Цели курса. Правила поведения в кабинете Что такое предмет «технология» Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки	
Раздел: Интерьер жилого дома -8 часов		
7	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интернете	1
8	Понятие о системе освещения жилого дома	1
9	«Гигиена жилища», Бытовые электроприборы.	1
10	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1
11	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении Пр.р Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи	1
12	Разработка творческого проекта №1 «Умный дом» Защита творческого проекта	3
13		
14		
Раздел Кулинария -12 часов		
15	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека	2
16	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	
17	Виды теста и выпечки	1
18	Приготовление изделий из песочного теста (продукты питания)	1
19	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе	2
20	Пр.р Приготовление сладких блюд и напитков	
21	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	2
22	Пр.р Сервировка сладкого стола	
23	Разработка творческого проекта №2 «Праздничный сладкий стол» творческий проект №2 «Праздничный сладкий стол» творческий проект №2 «Праздничный сладкий стол» Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	4
24		
25		
26		
Раздел Художественные ремесла -14 часов		
27	Ручная роспись по ткани	2
28	Технология холодного батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи	
29	Технология выполнения образцов швов крестообразными косыми стежками	2
30		

	Пр.р Выполнение образцов швов крестообразными косыми стежками	
31	Вышивание счётными швами. Использование ПК в вышивке крестом	2
32	Пр.р. Выполнение вышивки в технике крест	
33	Художественная гладь. Атласная и штриховая гладь	2
34	Швы французский узелок и рококо	
35	Вышивка лентами. Швы , используемые в вышивке лентами	2
36	Выполнение образца вышивки атласными лентами	
37	Разработка творческого проекта №3 «Подарок своими руками»	4
38	творческий проект №3 «Подарок своими руками»	
39	творческий проект №3 «Подарок своими руками»	
40	Защита творческого проекта «Подарок своими руками»	
Раздел « Создание изделий из текстильных материалов- 20ч		
41	Классификация текстильных волокон животного происхождения	1
42	Конструирование швейных изделий	2
43	Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину	
44	Приемы моделирования поясной одежды.	2
45	Моделирование поясной одежды (юбки)	
46	Швейная машина Уход за швейной машиной:	2
47	Технология машинных работ	
48	Технология изготовления швейных изделий	2
49		
50	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом	2
51	Пр.р Обработка среднего шва юбки с застежкой - молнией	
52	Технология обработки складок, вытачек,	2
53	Обработка верхнего среза поясного изделия .	
54	Обработка юбки после примерки	2
55	Выметывание прорезной петли и пришивание пуговицы на поясе	
56	Влажно тепловая обработка готового изделия	2
57	Контроль качества изделия	
58	Разработка творческого проекта №4 «Эта загадочная юбка»	4
59	творческий проект №4 «Эта загадочная юбка»	
60	творческий проект №4 «Эта загадочная юбка»	
61	Защита творческого проекта «Эта загадочная юбка»	
62	Комплексный творческий проект «Портфолио или мои достижения в области технологии»	2
63		
Сельскохозяйственные работы весной – 5 часов		
64	Техника безопасности при работе на весеннем огороде	1
65	Технология обработки почвы и высадка рассады	1
	Реализация проекта «моя цветочная клумба»	1
66	Обработка и уход за цветочной клумбой	1
67	Посадка и уход за цветочной рассадой	1
68		