СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

ШМО учителей естественно – научного
Цикла МБОУ гимназия №4 г. Пятигорска

Директором МБОУ гимназия №4
города Пятигорска

Протокол №_____от _____2016 г.

С.В. Танцура

Приказ №____от_____2016 г.

Муниципальное учреждение

«Управление образования администрации города Пятигорска»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

ГИМНАЗИЯ №4

Рабочая программа
по курсу «Технологии»
для 5 классов общеобразовательной средней школы

2017-2018 учебный год

Составитель: преподаватель технологии

Кячева Г.М

Пятигорск 2017 год

Рабочая программа по технологии для 5—7 классов составлена на основе содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте. В ней также учтены основные положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для общего образования.

Рабочая программа включает

1. **Предметные результаты.**
2. **Содержание курса с определением основных видов учебной деятельности.**
3. **Примерное тематическое планирование.**

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

• в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

• в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

• в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности

Предметные результаты 5 класс

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:

знать/понимать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

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

  - использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
  - швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
  - приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
  - различные виды художественной отделки изделий.

Кулинария

Ученик должен

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

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

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

Технологии ведения дома

Ученик должен

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;

- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

Содержание тем курса технологии с определением основных видов учебной деятельности.

5 класс (68 часов)

№	*Название темы*	*Содержание курса с определением основных видов учебной деятельности*	*Характеристика основных видов деятельности учащихся*
1-2	**Кулинария.** Правила техники безопасности на уроках кулинарии Личная гигиена.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на уроках кулинарии.
3-4	Овощи. Значение овощей в питании человека. Практическая работа.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Значение овощей в питании человека. Первичная обработка овощей. Формы нарезки овощей.
5-6	Холодные закуски. Приготовлени е	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Приготовление различных блюд из овощей.

	фаршированн ых яиц. Практическая работа.		
7-8	Заготовка продуктов. Способы консервирова ния. Квашение и соление овощей.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Заготовка впрок. Способы консервирования.
9-10	Квашеная капуста. Способы приготовлени я.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	
11-12	**Материалове дение.**	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	
13-14	Текстильные волокна растительного происхожден ия. Основа. Уток. Определение лицевой и изнаночной стороны.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Свойства натуральных волокон. Составлять коллекции тканей Из натуральных волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из натуральных волокон и об их применении в текстиле.
15-16	Практическая работа. Ручные швы.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Выполнение различных ручных швов. Правила техники безопасности во время ручного шитья.
17-18	Выполнение ручных швов. Практическая работа.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Выполнение различных ручных швов. Правила техники безопасности во время ручного шитья.
19-20	Закрепление материала. Практическая работа. Т\б при работе.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Выполнение различных ручных швов. Правила техники безопасности во время ручного шитья.

21-22	**Работа на швейной машине с ручным приводом.** Устройство швейной машины. Заправка нити. Закрепление навыков на швейной машине.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать устройство швейной машины с ручным приводом. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
23-24	Шов стачной. Шов вподгибку с закрытым срезом.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время работы на швейной машине.
25-26	Шов с открытым и с закрытым срезом.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время работы на швейной машине.
27-28	**Конструирование**. Измерение фигуры и запись результатов для построения чертежа фартука. Снятие мерок.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий Строить чертёж фартука. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
29-30	Построение чертежа фартука в М 1:4. Построение в натуральную величину.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
31-32	Подготовка ткани к раскрою.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

		рабочей тетради	
33-34	Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
37-38	Обработка бретелей. П\р .	Групповая, индивидуальная,	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.
39-40	Соединения нагрудника с бретелями. П\р	фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.
41-42	Соединения кармана с нижней частью накладным швом. П\р.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради,	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.
43-44	Соединения пояса и нагрудника с нижней частью фартука. П\р т\б.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.
45-46	Обработка низа фартука швом вподгибку с закрытым срезом. П\р.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.

47-48	Окончательная обработка фартука.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время ручного шитья и при влажно-тепловой обработке.
49-50	Влажно тепловая обработка изделия .П Т Б с утюгом.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила т/б во время тепловой обработки.
51-52	**Рукоделие**. Ручные швы. П\р т\б при работе.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	История создания вышивки. Инструменты и приспособления для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.
53-54	Мережки. Выполнение «кисточки». П\р.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать материалы и инструменты для вышивки. Подбирать иглы и нити для вышивания. Вышивать образцы Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные рисунки. Способы перевода рисунки на ткань.
55-56	Выполнение мережки в «раскол». П\р т\б.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать материалы и инструменты для вышивки. Подбирать иглы и нити для вышивания. Вышивать образцы Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные рисунки. Способы перевода рисунки на ткань.
57-58	Практическая работа. Т\б.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать материалы и инструменты для вышивки. Подбирать иглы и нити для вышивания. Вышивать образцы Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные рисунки. Способы перевода рисунки на ткань.
59-60	Вышивка мелких элементов. П\р. Т\б.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать материалы и инструменты для вышивки. Подбирать иглы и нити для вышивания. Вышивать образцы Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные рисунки. Способы перевода рисунки на ткань.
61-62	Практическая работа. Т\б.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать материалы и инструменты для вышивки. Подбирать иглы и нити для вышивания. Вышивать образцы Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные рисунки. Способы перевода рисунки на ткань.

63-64	Беседа. Гигиена девочки. Полезные советы.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Беседа.
65-66	Уход за волосами. Полезные советы.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Беседа.
67-68	Поведение в общественны х местах. Беседа.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Беседа.

Примерное тематическое планирование 5 класс

№	Кол-во часов	Название темы
1-2	10	**Кулинария.-10ч** Правила техники безопасности на уроках кулинарии. Личная гигиена.
3-4		Овощи. Значение овощей в питании человека. Практическая работа.
5-6		Холодные закуски. Приготовление фаршированных яиц. Практическая работа.
7-8		Заготовка продуктов. Способы консервирования. Квашение и соление овощей.
9-10		Квашеная капуста. Способы приготовления.
11-12	10	**Материаловедение**. 10ч
13-14		Текстильные волокна растительного происхождения. Основа. Уток. Определение лицевой и изнаночной стороны.
15-16		Практическая работа. Ручные швы.
17-18		Выполнение ручных швов. Практическая работа.
19-20		Закрепление материала. Практическая работа. Т\б при работе.
21-22	6	**Работа на швейной машине с ручным приводом.- 6ч** Устройство швейной машины. Заправка нити. Закрепление навыков на швейной машине.
23-24		Шов стачной. Шов вподгибку с закрытым срезом.
25-26		Шов с открытым и с закрытым срезом.

27-28	24	**Конструирование**.-24ч Измерение фигуры и запись результатов для построения чертежа фартука. Снятие мерок.
29-30		Построение чертежа фартука в М 1:4. Построение в натуральную величину.
31-32		Подготовка ткани к раскрою.
33-34		Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой.
35-36		Подготовка деталей кроя к обработке.
37-38		Обработка бретелей. П\р .
39-40		Соединения нагрудника с бретелями. П\р
41-42		Соединения кармана с нижней частью накладным швом. П\р.
43-44		Соединения пояса и нагрудника с нижней частью фартука. П\р т\б.
45-46		Обработка низа фартука швом вподгибку с закрытым срезом. П\р.
47-48		Окончательная обработка фартука.
49-50		Влажно тепловая обработка изделия .П Т Б с утюгом.
51-52	12	**Рукоделие**.-12ч Ручные швы. П\р т\б при работе.
53-54		Мережки. Выполнение «кисточки». П\р.
55-56		Выполнение мережки в «раскол». П\р т\б.
57-58		Практическая работа. Т\б.
59-60		Вышивка мелких элементов. П\р. Т\б.
61-62		Практическая работа. Т\б.
63-64	6	**Гигиена девочки.-6ч** Полезные советы. Беседа.
65-66		Уход за волосами. Полезные советы.
67-68		Поведение в общественных местах. Беседа.

СОГЛАСОВАНО

ШМО учителей естественно – научного

Цикла МБОУ гимназия №4 г. Пятигорска

Протокол №_____от _____2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директором МБОУ гимназия №4

города Пятигорска

С.В. Танцура

Приказ №____от_____2016 г.

Муниципальное учреждение

«Управление образования администрации города Пятигорска»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

ГИМНАЗИЯ №4

Рабочая программа

по курсу «Технологии»

для 6 классов общеобразовательной средней школы

2017-2018 учебный год

Составитель: преподаватель технологии

Кячева Г.М

Пятигорск 2017 год

Предметные результаты 6 класс

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:

знать/понимать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

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

  - использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
  - швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
  - приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
  - различные виды художественной отделки изделий.

Кулинария

Ученик должен

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

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

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

Технологии ведения дома

Ученик должен

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;

- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

Содержание тем курса технологии

с определением основных видов учебной деятельности.

6 класс (68 часов)

№ № пп	Тема урока	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1.	**Кулинария (14 ч)** Вводное занятие. Безопасные приемы труда на уроках «кулинарии» Физиология питания.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на уроках кулинарии.
2.	Блюда из молока, круп и макаронных изделий.		Освоить подготовку к варке круп, бобовых и макаронных изделий, технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких

			и жидких каш. Изучить кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Изучить способы варки макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.
3.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		Изучить содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви-таминов, изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Анализировать условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Овладеть навыками чистки и разделки рыбы. Научиться готовить рыбные блюда, определять готовность блюд и подавать их к столу.
4.	Блины, оладьи, блинчики.		Освоить способы приготовления теста

			для блинов, оладий и блинчиков, пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Овладеть технологией выпечки блинов, оладий и блинчиков. Научить приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики. Определять оборудование, посуду и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подавать блины к столу.
5.	Сладкие блюда.		Изучить роль сахара в питании человека и в кулинарии, свойства крахмала, фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд. Освоить рецептуру киселей и компотов, ассортимент сладких блюд и напитков. Освоить приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.

			Научить варить компоты и кисели.
6.	Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.		Научить выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладеть навыками эстетического оформления стола.
7.	Заготовка продуктов.		Изучить процессы, происходящие при солении и квашении, консервирующую роль молочной кислоты при солении и квашении. Овладеть технологией квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов. Научить подготавливать тару для получения высококачественных заготовок, проводить первичную обработку и засолку огурцов и томатов.
8.	**<u>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)</u>** Интерьер жилого дома.		Освоить понятие о композиции в интерьере, характерные особенности интерьера жилища, отвечающие

			национальному укладу и образу жизни. Организовывать зоны отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использовать современные материалы в отделке квартиры. Оформить интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подобрать шторы, занавеси, портьеры, ковры, обои, салфетки и т. д. Изучить роль освещения в интерьере, виды и формы светильников.
9.	Уход за одеждой и обувью.		Освоить ремонт одежды различными способами. Выполнить ремонт распоровшихся швов. Овладеть уходом за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучить символы по уходу за тканью.
10.	Гигиена девушки.		Изучить правила

			ухода за волосами.
	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ(28Ч)		
11.	Элементы материаловедения. Свойство тканей из натуральных волокон.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Свойства натуральных волокон. Составлять коллекции тканей Из натуральных волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из натуральных волокон и об их применении в текстиле.
12.	Элементы машиноведения Бытовая швейная машина, ее устройство.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изучать устройство швейной машины с ручным приводом. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять

			регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
13.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий Строить чертёж фартука. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
14.	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.	Групповая, индивидуальная,	Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия.

		фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
15.	Построение чертежа юбки в натуральную величину.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
16.	Моделирование швейных изделий	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Научить основным приемам моделирования. Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы
17.	Технология изготовления швейных изделий Выполнение соединительных швов.		Изготовить образцы соединительных швов с помощью инструкционной карты. Отрабатывать точность движений, ко-ординацию и глазомер при выполнении швов.
18.	Изготовление образцов поузловой обработки.		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Изготовить образцы основных узлов

			юбки(обработка застежки-молния, притачивание пояса к юбке, обработка вытачки)
19.	Раскладка выкроек и раскрой .		Овладеть правилами раскроя. Подготавливать ткань к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Освоить инструменты и приспособления для раскроя. Выполнить раскрой изделия.
20	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке.		Изучить последовательность соединения деталей кроя. Подготовить юбку к первой примерке.
21.	Проведение примерки. Внесение уточнений после проведения примерки.		Освоить проведение первой примерки. Определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки.
22.	Обработка изделия после примерки.		Обработать детали кроя; обработать застежки, карманы, пояса. Обметать швы ручным и машинным способами; обработать вытачки с учетом их расположения на деталях изделия. Обработать верхний край поясного изделия притачным поясом;

			обработать низ изделия ручным и машинным способом.
23.	Окончательная отделка готового изделия.		Освоить приемы окончательной отделки готового изделия. Выполнить окончательную влажно-тепловую обработку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
24.	Художественная отделка юбки.		Изучить виды художественной отделки юбки. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.
25.	**<u>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА(8ч)</u>** Декоративно-прикладное искусство. Вышивка гладью. Вязание крючком.		Изучить историю появления вышивки гладью. Освоить основные приемы двусторонней, атласной глади. Анализировать народные традиции вышивки и

			применить полученные знания для создания эскизов.
26.	Подбор цветовых сочетаний.		Изучить эмоциональное воздействие декоративной композиции. Подобрать цветовые сочетания для будущей вышивки.
27.	Композиция и орнамент.		Изучить символику в орнаменте, характерные черты орнаментов народов России. Освоить цветовые сочетания в орнаменте, виды орнаментов. Овладеть возможностями графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
28.	Уход за вышивкой.		Изучить правила ухода за вышитыми изделиями. Подобрать температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий.

29.	**<u>ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ УЧАЩИХСЯ(12ч).</u>** Выбор темы и целей проекта.		Определить и сформулировать проблему. Овладеть поиском необходимой информации для решения проблемы.
30.	Выбор вариантов решения проекта. Экологическое и экономическое обоснование проекта.		Разработать варианты решения проблемы. Обосновать выбор лучшего варианта и его реализацию.
31.	Оформление проектной документации.		Изучить разделы творческого проекта и требования к ним.
32.	Технологическая последовательность изготовления изделия.		Составить технологическую карту, изготовить образцы.
33.	Защита проектов.		Представить проекты, обосновать их значимость.
34.	Итоговое занятие		Подведение итогов работы за год.

Примерное тематическое планирование 6 класс

№№ пп	Кол ич. часов	Тема урока
1.	2	**Кулинария (14 ч)** Вводное занятие. Безопасные приемы труда на уроках «кулинарии» Физиология питания.
2.	2	Блюда из молока, круп и макаронных изделий.
3.	2	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
4.	2	Блины, оладьи, блинчики.
5.	2	Сладкие блюда.
6.	2	Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.
7.	2	Заготовка продуктов.
8.	2	**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)** Интерьер жилого дома.
9.	2	Уход за одеждой и обувью.
10.	2	Гигиена девушки.
		СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ(28Ч)
11.	2	Элементы материаловедения. Свойство тканей из натуральных волокон.
12.	2	Элементы машиноведения Бытовая швейная машина, ее устройство.
13.	2	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.
14.	2	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.
15.	2	Построение чертежа юбки в натуральную величину.
16.	2	Моделирование швейных изделий
17.	2	Технология изготовления швейных изделий Выполнение соединительных швов.

18.	2	Изготовление образцов поузловой обработки.
19.	2	Раскладка выкроек и раскрой .
20	2	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке.
21.	2	Проведение примерки. Внесение уточнений после проведения примерки.
22.	2	Обработка изделия после примерки.
23.	2	Окончательная отделка готового изделия.
24.	2	Художественная отделка юбки.
25.	2	**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА(8ч)** Декоративно-прикладное искусство. Вышивка гладью. Вязание крючком.
26.	2	Подбор цветовых сочетаний.
27.	2	Композиция и орнамент.
28.	2	Уход за вышивкой.
29.	2	**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ УЧАЩИХСЯ(12ч).** Выбор темы и целей проекта.
30.	2	Выбор вариантов решения проекта. Экологическое и экономическое обоснование проекта.
31.	2	Оформление проектной документации.
32.	2	Технологическая последовательность изготовления изделия.
33.	2	Защита проектов.
34.	2	Итоговое занятие

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
ШМО учителей естественно – научного	Директором МБОУ гимназия №4
Цикла МБОУ гимназия №4 г. Пятигорска	города Пятигорска
Протокол №_____от _____2016 г.	
	С.В. Танцура
	Приказ №____от_____2016 г.

Муниципальное учреждение

«Управление образования администрации города Пятигорска»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

ГИМНАЗИЯ №4

Рабочая программа
по курсу «Технологии»
для 7 классов общеобразовательной средней школы

2017-2018 учебный год

Составитель: преподаватель технологии

Кячева Г.М

Пятигорск 2017 год

Предметные результаты 7 класс

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:

знать/понимать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

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

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.

Кулинария

Ученик должен

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

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

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

Технологии ведения дома

Ученик должен

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

Содержание тем курса технологии
с определением основных видов учебной деятельности.

7 класс (68 часов)

№	*Название темы*	*Содержание курса с определением основных видов учебной деятельности*	*Характеристика основных видов деятельности учащихся*
	КУЛИНАРИЯ-10 часов		
1-2	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов	Влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Правила техники безопасности при кулинарных работах.
3-6	Рыба. Признаки доброкачественности. Способы хранения Пищевая ценность-.2 Мясо. Признаки доброкачественности. Пищевая ценность.2 Вторые блюда из мяса, их разнообразие. Способы и рецепты приготовления..-2 Холодные закуски из рыбы и мяса. Питательная ценность холодных закусок.-2		Рыба. Первичная обработка рыбы. Пищевая ценность. Значение рыбы в питании человека. Способы и рецепты приготовления рыбы. П\Р. Т\Р. Пищевая ценность мяса, условия хранения и способы кулинарного использования. Значение мяса в питании человека. Классификация мясных блюд. Подготовка продуктов для приготовления блюд.
	Материаловедение-6ч		

7-12	Технология производства ткани из искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон.-4 Получение синтетических волокон. Уход за одеждой из синтетических и искусственных тканей. -2	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Виды переплетений. Рапорт в тканях.	Производство тканей из искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей, ассортимент тканей. Саржевое, сатиновое и атласное переплетение нитей в тканях.
	Элементы машиноведения.- 6ч		
13-18	Устройство швейной машины с электрическим приводом. Правила т\б при работе на шв\маш.-2 Уход за машиной. Тренировочное шитье.-2 Регулировка верхней и нижней нитей. Машинные швы. Т\Б.-2	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование	Виды соединений в узлах швейных машин, кинематические схемы, принцип образования стежка.
	Конструирование и моделирование.- 22ч		
19-26	Требования к одежде. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Снятие мерок. Расчет для построения чертежа.-2 Изготовление выкройки ночной сорочки. Моделирование ночной сорочки.2 Чертеж выкройки плечевого изделия в М 1: 4 Построения чертежа в натуральную величину. П\Р.-6	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, предъявляемые к одежде Последовательность построения основы чертежа — Некоторые способы моделирования ночных сорочек.

27-32	Подготовка ткани к раскрою Раскладка выкройки на ткани-6	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	Правила подготовки выкройки к раскрою — Правила подготовки ткани к раскрою — Технологию раскроя ткани — Правила переноса линий Последовательность изготовления ночной сорочки — Правила обработки горловины подкройной обтачкой — Способы обработки боковых срезов бельевыми швами — Способы обработки низа рукавов и низа изделия — Способы выполнения ВТО
33-40	Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию- 2		
41-44	Обработка ворота ночной сорочки. Обработка рукавов-2 Обработка боковых срезов ночной сорочки.-2		
	Обработка низа ночной сорочки. Окончательная обработка. ВТО.		
	Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком- 24ч		
45-46	Свободные вышивки. П\Р.-4 Вышивка крестом. П\Р-4	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Выполнение основных приемов при вязании крючком и условные обозначения
47-52	Вязание сумочки. -6	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить
53-62	Вязание салфетки.-6		
63-68	Проектная работа -4		

Примерное тематическое планирование 7 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов
	КУЛИНАРИЯ-10 часов	
1-2	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.2	10
3-6	Рыба. Признаки доброкачественности. Способы хранения Пищевая ценность-.2 Мясо. Признаки доброкачественности. Пищевая ценность.2 Вторые блюда из мяса, их разнообразие. Способы и рецепты приготовления..-2 Холодные закуски из рыбы и мяса. Питательная ценность холодных закусок.-2	
	Материаловедение-6ч	
7-12	Технология производства ткани из искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон.-4 Получение синтетических волокон. Уход за одеждой из синтетических и искусственных тканей. -2	6
	Элементы машиноведения.- 6ч	
13-18	Устройство швейной машины с электрическим приводом. Правила т\б при работе на шв\маш.-2 Уход за машиной. Тренировочное шитье.-2 Регулировка верхней и нижней нитей. Машинные швы. Т\Б.-2	6
	Конструирование и моделирование.- 22ч	
19-26	Требования к одежде. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Снятие мерок. Расчет для построения чертежа.-2 Изготовление выкройки ночной сорочки. Моделирование ночной	

	сорочки.2 Чертеж выкройки плечевого изделия в М 1: 4 Построения чертежа в натуральную величину. П\Р.-6	
27-32	Подготовка ткани к раскрою Раскладка выкройки на ткани-6	22
33-40	Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию- 2	
41-44	Обработка ворота ночной сорочки. Обработка рукавов-2 Обработка боковых срезов ночной сорочки.- 2	
	Обработка низа ночной сорочки. Окончательная обработка. ВТО-	

	Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком- 24ч	
45-46	Свободные вышивки. П\Р.-4 Вышивка крестом. П\Р-4	24
47-52	Вязание сумочки. -6	
53-62	Вязание салфетки.-6	
63-68	Проектная работа -4	