

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа поселка Борское  
Гвардейского городского округа»**

Рассмотрено на заседании  
МО старших классов

протокол № 5

от 23 июня 2017 г

Руководитель МО Лисицына А.А.

Утверждена на заседании  
МС

Протокол № 5

от 26 июня 2017 г

Председатель МС Охрименко В.В.

Разрешена к применению  
приказом директора школы

Приказ № 68  
от 28 июня 2017 г

Директор школы Литвинчук Т.Н.

**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология» с внутрипредметным модулем  
«Рукодельница»  
в 7 классе на 2017-2018 учебный год**

**Разработчик**

**Саркисова О.В., учитель технологии,  
учитель первой квалификационной категории**

пос. Борское  
2017 год

## 1. Планируемые результаты изучения курса математики

### *Учащиеся должны знать:*

- общие требования, предъявляемые к интерьеру помещения;
- культуру поведения в семье;
- правила безопасной работы с ручными инструментами;
- технологию выполнения простейших швов вручную;
- гигиену и правила ухода за собой;
- содержание конструкционно-технологических карт;
- негативные последствия трудовой деятельности человека на окружающую среду;
- общие сведения о процессе пищеварения, роли витаминов в обмене веществ;
- виды кисломолочных продуктов и их пищевую ценность;
- технологию приготовления мясных блюд, требования к ним;
- способы заготовки продуктов;
- использование фруктов в кулинарии;
- использование пресного теста в кулинарии;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов;
- основы сервировки стола.

### *Учащиеся должны уметь:*

- читать простейшие технические рисунки и чертежи;
- пользоваться конструкционно-технологическими картами;
- находить необходимую техническую информацию в области кулинарии и обработке материалов (ткани);
- выполнять простейшие швы вручную;
- выполнять простейшие виды вязок спицами и крючком;
- работать с кухонным оборудованием;
- готовить блюда из кисломолочных и мясных продуктов, пресного теста и ягод.

## 2. Содержание учебного предмета

### **Вводный урок.**

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

### **Физиология питания.**

Понятие

«микроорганизмы».

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

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

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

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

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

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

### **Блюда из фруктов и ягод.**

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

### **Заготовка продуктов.**

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

### **Изделия из пресного теста.**

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

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

### **Эстетика и экология жилища.**

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

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

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

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

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

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

### **Технология вышивки гладью.**

Виды швов в вышивании гладью. Техники выполнения вышивки гладью.

### **Свободная вышивка.**

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

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

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

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

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

### **Лоскутное шитьё.**

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

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

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

### **Техника приёма лоскутного шитья.**

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

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

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

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

Ознакомление с направлениями по выбору темы проекта, руководствуясь актуальностью проблемы; последовательность выполнения проекта. Содержание пояснительной записки,

требования к оформлению технологической главы, Требования к инструкционно-технологической карте.

### **Работа над проектом.**

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Содержание экономической главы пояснительной записки.

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

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

### **Защита проекта.**

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

### 3. Тематическое планирование

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ, сочинений, диктантов, изложений	Количество лабораторных, практических работ, развитие речи, внеклассное чтение	Количество часов внеклассной работы по предмету (проекты, гостиные, дискуссии, экскурсии, праздники)
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	2			
6	Оформление интерьера	2		1	
7	Элементы материаловедения	2			
8	Вышивание	8		2	
9	Вязание спицами	8			
10	Вязание крючком	8		1	
11	Лоскутное шитье	8		2	
12	Творческие, проектные работы	11		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
14	Резерв учебного времени	2			
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	