

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса по технологии разработана в соответствии с примерной программой основного общего образования по предмету «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования в образовательных учреждениях Волгоградской области, / автор-составитель Е.И.Колусева.- Волгоград: Учитель, 2008.

На изучение учебного предмета «Технология» в 6 классе выделяется 68 часов в год, из расчета 2 часа в неделю, в том числе разработка и выполнение творческого проекта 10 часов, практических занятий 12 часов.

УМК учителя:

1. Технология: Сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта основного общего образования в образовательных учреждениях Волгоградской области, /автор-составитель Е.И.Колусева.- Волгоград: Учитель, 2008.

2. Программно-методические материалы «Технология» 5-7 классы В.М.Марченко,- М.; Дрофа, 2008.

УМК для учащихся:

5 класс. Крупская Ю.В. Технология: учебник для учащихся 6 класса (вариант для девочек) Ю.В.Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова, В.Д.Симоненко.-2-е изд., переработ./под редакцией В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2008.

Дополнительная литература для учителя:

1.Бейкер, Х. Плодовые культуры./ .Бейкер.-М.: Мир, 1992.

2.Гаевая, Р.А. Хлеб на вашем столе./Р.А.Гаевая, М.А.Яценко- Киев: Урожай, 1993.

3.Мерсиянова, Г.Н.Швейное дело.5-6 классы./ Г.Н.: .Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

4.Чернякова, В.Н.Технология обработки ткани./В.Н.Чернякова, - М.: Просвещение, 2000.

5.Проектные задания для учащихся 5-9 классов «Технология» М.; Дрофа, 2004.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя поурочное, потемное, триместровое оценивание результатов их учебы по пятибалльной системе.

Промежуточная аттестация проводится по итогам триместровых оценок по пятибалльной системе.

Выполнение творческого проекта -10 часов.

1.Цели и задачи проекта:

разработать и изготовить изделие. эстетически оформить, обеспечить формирование навыков, новых знаний и умений добиваться определенного развивающего и воспитывающего эффекта.

2.Творческий проект выполняется индивидуально и группой (не более 3 человек).

3.Вид деятельности: практический, творческий.

Календарно- тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (формы и вид деятельности обучающегося, форма занятий)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельн., форма занятий)	Элементы содержания.	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополни- тельного содержания	д/з	Дата Проведен.	
										план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1-2	Физиология питания 2ч	Первичный инструктаж ИОТ: 28,30, 31, 37-09г Физиология питания	2ч	УУНЗ	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7класс Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: о средствах профилактики инфекций и отравлений; первая помощь при них.	Опрос				
3-4	Технология приготовления пищи 10ч	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоёного теста	2ч	КУ	Виды теста, рецептура технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок.	Иметь представление: о видах теста и разрыхлителей; технология приготовления теста изделия из него; виды начинок и украшений.	Опрос				
5-6	Технология приготовления пищи 10ч	Изделия из пресного теста. Технология	2ч	КУ	Рецептура теста для вареников и пельменей. Способы его приготовления,	Знать: состав теста и способ его приготовления пельменей способы.	Тест				

		приготовления пельменей и вареников			первичная обработка муки. Рецепттура начинок.	Первичная обработка муки. Рецепттура начинок					
7-8		Изделия из пресного теста и начинки для вареников	2ч	ПР	Технология приготовления пельменей и вареников	Уметь применять знания на деле.	Контроль качества				
9-10		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2ч	КУ	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепттура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук)	Иметь представление: о желирующих и ароматизаторах; роль сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов.	Опрос				
11-12		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2ч	ПР	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом.	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за столом	Контроль качества				
13-14	<i>Заготовка продуктов 2ч</i>	Консервирование с сахаром. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2ч	КУ	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности; условия и сроки хранения.	Опрос				
15-16	<i>Рукоделие.</i>	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и приспособления .	2ч	КУ	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора	Иметь представление: об истории рукоделия; применение его в современной моде. Знать, что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь читать схемы.	Опрос, проверка схем.				
17-		Подготовка	2ч	КУ	Правила подготовки ма-	Знать: правила подготовки	Проверка				

18		инструментов и материалов к работе. Техника набора петель			териалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	материалов, подбора крючка. Уметь использовать эти правила в работе, набирать петли крючком	качества работы				
19-20		Выполнение образцов вязания ст.без накида различными способами вывязывания петель	2ч	ПР	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы вывязывания петель.	Контроль качества				
21-22		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.	2ч	ПР	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.	Уметь: читать схемы; выполнять различные петли.	Контроль качества				
23-24	Элементы материаловедения 4ч	Химические волокна. Технология производства, свойства волокон	2ч	КУ	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представления: о технологии производства и свойствах искусственных волокон; Облациях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей.	Опрос				
25-26		Определение вида ткани Способы ухода за тканями	2ч	Лабораторная работа	Определение вида ткани, переплетения, отделки. Способы ухода за тканями.	Уметь определять вид ткани, знать способы ухода за тканями из искусственных волокон	Л/Р				
27-28	Элементы	Виды соединений деталей в узлах и меха-	2ч	КУ	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качаю-	Иметь представление: о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать	Опрос				

		низмов машин. Двухниточный машинный стежок			щегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	устройство качающего челнока; принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки.					
29-30		Наладка швейной машины Устранение неполадок в работе швейной машины.	2ч	КУ	Правила регулировки и наладки швейной машины.	Уметь устранять мелкие неполадки в швейной машине.	Контроль за действиями.				
31-32	Конструирование моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом 8ч	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде .	2ч	КУ	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Эскизная разработка модели изделия.	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы.	Опрос, эскиз.				
33-34		Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия	2ч	КУ	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями				
35-36		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбрано-	2ч	КУ	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять.	Контроль за действиями				

		го фасона									
37-38		Построение чертежа выкройки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою	2ч	Пр	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества				
39-40	Технология изготовления плечевого изделия 14ч	Правила подготовки ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка, раскрой.	2ч	КУ	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учётом рисунка и фактуры ткани.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила.	Контроль за действиями.				
41-42		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки	2ч	КУ	Способы переноса контурных и контрольных точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек.	Контроль за действиями				
43-44		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2ч	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества				
45-46		Обработка выреза горловины обтачкой Технология обработки обтачки	2ч	Практическая работа	Правила кроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой	Уметь правильно выкраивать обтачку и обрабатывать горловину	Контроль качества				
47-48		Проведение примерки,	2ч	Практическая	Способы обработки застёжек, пройм и швов обрабо-	Иметь представление о способах обработки	Контроль				

		выявление и устранение дефектов		работа	тка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски.	застёжек, пройм и швов	качества				
49-50		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2ч	Практическая работа	Способы обработки застёжек, пройм и швов обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застёжек, пройм и швов	Контроль качества				
51-52		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценки изделия	2ч	Практическая работа	Особенности ВТО различных тканей. Приёмы проведения контроля качества.	Знать: особенности ВТО различных тканей; Правила проведения контроля качества изделия.	Контроль качества				
53-54-	Технология ведения дома 4ч	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации.	2ч	КУ	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере .	Иметь представление: об основных элементах систем обеспечения; правилах их эксплуатации; оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию.					
55-56		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера.	2ч	КУ	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза.				

57-58	Электротехнические работы 2ч	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2ч	УУНЗ	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их хар-ки. Правила ТБ работы с электроприборами.	Иметь представление об электроосветительных приборах, электро-двигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Опрос				
59-60		Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения.	2	КУ	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материала)	Уметь: выбирать посильную и необходимую работу; аргументировано защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия.	Контроль выполнения				
61-62	Творческие, проектные работы 10ч	Технологический этап выполнения творческого проекта	2ч	КУ	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.	Контроль выполнения				
63-64		Изготовление деталей поузловой обработки. Сборка и отделка изделия	2ч	КУ	Планировать, организовывать и выполнять проект с учётом требований дизайна.	Уметь выполнять намеченные работы.	Контроль выполнения.				
65-66		Экономическое и экологическое обоснование изделия	2ч	КУ	Обработка сложных моментов, узлов. Уточнение корректировка, изменения. Осуществление текущего контроля и коррекция деятельности. Выполнение экономю.и экологического обоснования проекта.	Уметь выполнить экологическое и экономическое обоснование проекта, рационально распределять время.	Контроль выполнения				
67-		Заключитель-	2ч		Критерии оценки работ и	Уметь оценивать выполнен-	Защита				

68		ный этап. Оценка проделанной работы			выполнение рекламного проспекта изделия	ную работу и защищать её	проекта				
----	--	--	--	--	--	--------------------------	---------	--	--	--	--

МОУ СШ № 117

МОУ СШ № 117