

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза генерала армии В. Ф. Маргелова»
г. Кунгур

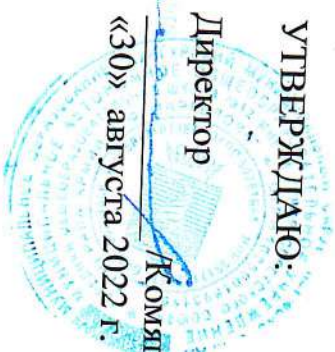
РАССМОТРЕНО:
на ШМО учителей ОБЖ,
технологии, физкультуры и ИЗО
протокол № 1
«30» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР
 Вялых М.А./
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
 Комягин Э. А./
«30» августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

7 классе

Количество часов 70

Уровень базовый

(базовый, профильный)

Учитель Уткина Людмила Сергеевна

Программа разработана на примерной программе по технологии для общеобразовательных учреждений (5-9 классы. Москва «Просвещение», 2010)

Автор: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица

Учебник: Технология. Технология ведения дома. 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций/

В.Д. Симоненко, Н.В. Синица – М: Вентана-Граф, 2017

г. Кунгур

2022

Пояснительная записка к рабочей программе «Технология. Технология ведения дома». 7 класс

Нормативная основа программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования РФ от 05 марта 2004 года №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) образования»
- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Стандарты второго поколения. – М.: Просвещение, 2010.
- Учебный план МАОУ «СОШ №12 имени Героя Советского Союза генерала армии В.Ф. Маргелова» на 2019 – 2020 учебный год

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

- Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».
- Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в повседневной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется технологической и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие **универсальные учебные действия**:
Результативные УУД: принятие учебной цели, выбор способов деятельности, планирование организации контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.

Познавательные УУД: сравнение, анализ, систематизация, практическая работа, усвоение информации с помощью ПК, работа со справочной и дополнительной литературой.

Коммуникативные УУД: умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия, умение выделять главное, слушать и слышать собеседника, учителя, задавать вопросы на понимание и обобщение, умение взаимодействовать в группе.

Личностные УУД: самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.

Необходимо отметить, что в содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровогоберегающего воспитания обучающихся, а также знакомство с различными профессиями.

Все уроки, где предусмотрено выполнение лабораторно-практических и практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

При реализации рабочей программы будут использоваться такие **методы обучения**, как поисковый, частично-поисковый, проблемный, исследовательский, проектный, объяснительно-иллюстративный, и ИКТ технологии.
Для реализации данной программы используются **методы воспитания личности**:

- формирование, воспитание качеств личности, сознание через убеждение (диспут, беседа, разъяснение, инструктаж);
- методы организации деятельности (поручение, общественное мнение, упражнение, педагогические требования);
- методы стимулирования (похвала, поощрение, соревнование, показ лучших работ, личный пример).

Типы уроков: комбинированный, урок изучения нового материала, урок совершенствования ЗУН, урок обобщения и систематизации ЗУН, урок контроля, знаний и навыков.

Виды уроков: урок-беседа, урок-экскурсия, урок-игра, урок-защита проекта.

Форма проведения урока: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Творческие, проектные работы», «Технологии ведения дома», «Уход за одеждой», «Электротехнические работы».

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструктивными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

Количество учебных часов

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образования образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 35 часов.

Программа 7 класса рассчитана на 2 часа в неделю. При 35 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 7 классе составит 70 часов.

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технологии (обслуживающий труд)

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Внесены изменения в текст содержания программы с сохранением основных разделов и тем курса, а также изменена очередность разделов для изучения.

- Изменена очередность разделов для изучения. Раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», поскольку нет возможности проводить занятия в классах в разные периоды времени.
- Выделен 1 час на вводное занятие, т.к. необходимо провести вводный инструктаж по безопасности труда и санитарии, познакомиться с кабинетом обслуживающего труда, дать перечень необходимых материалов и инструментов для практических работ. Эти часы взяты из резервного времени.
- Раздел «Творческие проектные работы» интегрирован в раздел «Технология изготовления швейных изделий»
- Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» с 32 часов увеличен до 37 часа за счет резервного времени (5 часов) и интеграции с разделом «Творческие проектные работы».
- Тема «Элементы материаловедения» с 2 часов увеличена до 3 часов. Введена тема «Уход за одеждой» (4 часа)
- Раздел «Черчение и график» интегрирован в другие разделы.
- Резервные 4 часа могут быть использованы на повторение, закрепление материала, на изучение раздела «Уход за одеждой», на общественно-полезный труд, для корректировки учебного плана из-за праздничных дней и неполных учебных недель.

Учебный план.

№ п/п	Разделы программы. Подразделы.	Количество	Количество часов
		часов	по В.Д.Симоненко
I.	ВВОДНОЕ ЗНАНИЕ	1	0
II.	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	8	10
III.	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	37	32
	1. Элементы материаловедения	3	2
	2. Элементы машиноведения	2	4
	3. Ручные работы	2	
	4. Рукоделие. Художественные ремесла. Творческие проектные работы.	10	8
	5. Конструирование и моделирование одежды. Черчение и графика.	6	6
	6. Технологии изготовления швейного изделия		
IV.	Творческие проектные работы	16	12
IV.	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА		
V.	КУЛИНАРИЯ	4	4
	1. Физиология питания	14	14
	2. Технологии приготовления пищи	2	2
	3. Заготовка продуктов	10	10
		2	2
VI.	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ		
	Резервное время	2	2
	Итого	70	70

Содержание рабочей программы

I. Вводный урок (1 часа)

Вводный инструктаж и первичный инструктаж. Содержание программы 7 класса. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при получении травм.

II. Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)

III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (41 час).

Элементы материального знания (3 час).

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (2 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

Практические работы

Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Ручные работы (2 часа).

Основные теоретические сведения

Ручные стежки: потайной подшивочный и крестообразный подшивочный. сборок. Соблюдение правил безопасного труда при использовании режущего и колющего инструмента.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков.

Руководящие. Художественные ремесла (10час).

Вышивка крестом

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, вышитые крестом, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вышивке крестом.

Практические работы

Работа с журналами. Инструменты и материалы для вышивки крестом. Подготовка материалов к работе. Выбор ниток и рисунков.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделка, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления плечевого изделия (12 часов +2 часа из раздела «Теоретические проектные работы»).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отгладка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинневая или прямая.

IV. Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплообеспечения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

V. Кулинария (14 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говьяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (10 час).

Изделия из дрожжевого, несочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшения для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пирожков, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерты

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желлирующие и ароматизирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсинных корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

VI. Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электроннагревательные приборы.

Электроприборы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, их *сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Календарно-тематический план 7 КЛАСС

№ урока	Тема	Кол-во часов	Средства наглядности	Универсальные Учебные Действия	Предметные результаты	Виды, формы контроля	Дата
Раздел I. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 часа)							
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ППБ.	1	Кабинеты технологии		Знать безопасные приемы работы. Уметь оказывать первую помощь при получении травм		
Раздел II. ТЕХНОЛОГИЯ ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 часов)							
2-3	Творческая проектная деятельность. Этапы работы над проектом. Аналитический этап.	2	презентации проектов учащихся	<p>1. Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности.</p> <p>2. Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, уметь оценивать правильность выполнения действия,</p> <p>адекватно воспринимать оценку учителя;</p> <p>развитие умений применять технологию представления, преобразования и использования информации;</p> <p>3. Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.</p>	Знать примеры творческих проектов пяти классов, виды проектов, этапы выполнения проекта.	Фронтальная беседа	
4-5	Этапы работы над проектом. Технологический этап.	2					
6-7	Этапы работы над проектом. Контрольный этап.	2					
8-9	Критерии оценивания проекта	2					
Раздел III. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (41 час)							
<i>Элементы материала</i> определения.							
10-11	Химические волокна. Определение сырьевого состава ткани	2	Коллекция волокон, нитей и тканей, презентация «Волокна химического происхождения»	1. Познавательные: Распознавание видов, назначения материалов из химических волокон, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологий	Иметь представление о происхождении химических волокон. Знать свойства тканей из химических волокон.	беседа	
12	Свойства тканей из химических	1	«Волокна химического происхождения»		Знать свойства тканей из химических волокон.	Беседа,	

СКИХ ВОЛОКОН		ХОЖДЕНИЯ»	<p>гических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>- алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности;</p> <p>- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;</p> <p>- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p><u>2.Регулятивные:</u></p> <p>осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p> <p><u>3.Коммуникативные:</u> Оценка практической возможности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</p> <p>выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.</p>	<p>Уметь оформлять результаты исследования.</p> <p>Знать терминологию ручных работ.</p> <p>Уметь выполнять влажно-тепловую обработку.</p> <p>Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь выполнять зигзагообразную строчку.</p> <p>Уметь организовывать рабочее место и знать правила ТБ. Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать. Иметь представление о правилах пользования инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе и чертёжке. Уметь строить чертёж по описанию.</p> <p>Иметь представление о подготовке ткани и выкройке</p> <p>Уметь находить лицевую сторону ткани.</p> <p>Уметь выполнять настрочной и расстачной шов. Знать последовательность выполнения настрочного шва, применять этот шов на практике.</p>	<p>практическая работа</p> <p>Беседа, практическая работа</p> <p>практическая работа</p>
13-14	<u>Элементы машиноведения.</u> Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях.	2 Образцы машинных швов, швейные машины			
15-16	Виды машинных швов. Выполнение настрочного и расстачного шва	2 Образцы машинных швов, швейные машины			

Раздел III РУКОДЕЛИЕ.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 часов)

	эскиза швейного изделия								
33-34	Подготовка к раскрою. Раскрой изделия. Этапы оформления проекта «Юбка»	2				Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контровых линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Становление деталей и выполнение отдельных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	Самостоятельная работа.		
35-36	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке.	2				Самостоятельная работа			
37-38	Проведение примерки. Исправление дефектов. Соединение и обработка боковых срезов.	2	Образцы шва вподгибку с закрытым срезом			Самостоятельная работа			
39-40	Обработка застежки «молния» в боковом шве юбки.	2	Образцы застежки «молния»			Самостоятельная работа			
41-42	Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой.	2				Самостоятельная работа			
43-44	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка изделия. ВТО изделия.	2	Образцы отделки Швейного изделия			Самостоятельная работа			
45-46	Обработка петли. Пришивание пуговицы.	2				Самостоятельная работа			
47-48	Защита выполненного проекта	2				Самостоятельная работа			

Раздел IV ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4 часа)

49-50	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.	2		<p><u>1.Познавательные:</u> Ознакомиться со способами ухода за комнатными растениями</p> <p><u>2.Регулятивные:</u> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p><u>3.Коммуникативные:</u> Интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p>	Уметь ухаживать за комнатными растениями	Фронтальная беседа	
-------	--	---	--	--	--	--------------------	--

Раздел V КУЛИНАРИЯ (14 часов)

53-54	<i>Физиология питания.</i> Пищевые инфекции. Первая помощь при пищевых отравлениях Инструктаж по технике безопасности.	2	Таблица «Физиология питания»	<p><u>1.Познавательные:</u> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудоустройственной и сознательного труда; обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;</p> <p>стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объема труда и выполнении работ.</p> <p><u>2.Регулятивные:</u> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и ги-</p>	Овладение навыками личной гигиены. Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.	Фронтальная беседа	
55-56	Виды теста. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста	2	презентация «Молоко и молочные продукты»		Иметь представление о процессах пищеварения, Витаминных и их влиянии на здоровье человека.	практическая работа	
57-58	Виды теста. Песочное тесто. Изделия из песочного теста	2	Мультим. презентация «Виды первичной обработки овощей», «Украсение салатов»		Иметь представление о разновидностях макаронных изделий.	практическая работа	

59-60	Виды теста. Слоеное тесто. Изделия из слоеного теста	2	Презентация «Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий»	<p>цели:</p> <p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>адекватно воспринимать оценку учителя</p> <p><u>3.Коммуникативные:</u> Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> <p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p> <p>установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы, осознание ответственности за качество результатов труда;</p>	<p>приготовления блюд из молока, рыбы. Уметь определять свежесть молока.</p> <p>Знать технологию приготовления и условия хранения и обработки рыбы. Соблюдать правила приготовления блюд.</p> <p>Соблюдать технологию подготовки и приготовления блюд из круп, время варки, определить консистенции. Соблюдать правила за столом.</p> <p>Уметь накрывать стол.</p>	<p>практическая работа</p>				
61-62	Пельмени и вареники. Состав теста. Правила варки.	2				<p>практическая работа</p>				
63-64	Сладкие блюда и десерт. Приготовление желе.	2	таблица «Сервировка стола к ужину»			<p>опрос</p> <p>контроль качества</p>				
65-66	Заготовка продуктов. Приготовление варенья.	2								
VI. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)										
67-68	Электронагревательные приборы.	2	Презентация «Виды нагревательных приборов»							
69-70	РЕЗЕРВНОЕ ВРЕМЯ	4								
Итого в год		70 часов								

Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 7 класса

Обучающиеся должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
 - правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
 - санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для выдержки, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
 - требования к качеству готовых блинов, правила подачи готовых блинов к столу;
 - общие сведения о роли кислородных продуктов в питании человека, об ассортименте кислородных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блины из творога и технологию их приготовления;
 - способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы заминки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
 - назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
 - роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы; основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
 - виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий; назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запшовочного, двойного, напроймы и горловины подкройной и косой обтачкой);
 - экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
 - инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы.
- Обучающиеся должны уметь:**
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
 - определять качество мяса, оттаивать мясо, готовить полуфабрикаты из мяса, формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блины из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
 - готовить простоквашу, кефир, творог, блины из творога;
 - приготавливать пресное тесто и блины из него, заминать край пельменей и вареников;

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- вырабатывать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые отачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии (обслуживающий труд)

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдается план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Ресурсное обеспечение программы

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

литература для учителя:

- Симоненко В.Д., Синица Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек 7 класса). Автор-составитель Г.П. Попова: - Волгоград: Учитель, 2009
- Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
- Настольная книга учителя технологии, справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М., АСТ «Астрель», 2005
- Крупская Юлиана Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2010
- Маркушская С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы
- "Обслуживающий труд". 5-7 классы. К любому учебнику, Экзамен, 2009
- Сборник нормативных документов: Технология: Федеральный компонент государственного стандарта; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы: Примерные программы по технологии, Дрофа, 2008

литература для обучающихся:

- Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2011
- Технология. 7 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2011
- Технология обработки ткани 7-9 кл. В.Н.Чернякова, М.: «Просвещение», 1998г

материалы на электронных носителях и Интернет-ресурсы:

- <http://zhanet.jimdo.com/обслуживающий-труд/> - Сайт учителя технологии Александровой Ж.В.
- <http://www.reschwoik.ru/> - Озорные лоскутки
- <http://www.quiltscache.com/QuiltBlocksGalore.html> - QuiltBlocksGalore
- http://www.dublink.com.ua/work_teh.html - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья
- <http://amigurumi.com.ua/что-такое-амигуруми> - Амигуруми
- <http://vuzanki.ru/> - Вязание крючком
- http://ekzark.com/publ/vushivka_krestom/video_shoki_ro_vushivke_krestom/6 - Коллекция видео-уроков по выпивке крестом
- <http://www.melange-m.ru/articles/4> - Вышивание крестиком для начинающих
- <http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-krukcom/> - видео-уроки вязания крючком
- http://adonj- yourself.at.ua/load/viazanie_spicami/masterklassu_shoki/video_shoki_ro_viazaniu_spicami_nachalo_uchimsja_viazat/31-1-0-442 - видео-уроки вязания спицами
- <http://www.slabenka.ua.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, Бисероплетение, Вышиваем крестом, Вязание крючком, Вязание на спицах
- <http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialovedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии
- <http://www.robitv.ru/art/tkani> - Словарь тканей
- http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48 - дефекты тканей

<http://riknad.ru/modviasch.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды
http://www.osinka.ru/Sewing/Modeling/Bodice/01_print.html - Перевод выгачек лифа
<http://odensa-sama.ru/> - Одежда сама: кройка и шитье для начинающих
<http://tvoibki.ru/> - ТВОИ ЮБКИ. Мода в одежде
<http://www.osostime.ru/> - История мировой моды
<http://lubbka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами
<http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях
<http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка кухни
<http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни
<http://supercook.ru/> - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений
<http://edarplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины
<http://edarplus.info/minerals.html> - Всё про минералы

мультимедийные пособия:

- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты) информационно – техническая оснащенность учебного кабинета.
- Таблицы по технологии обработки ткани (5-7 классы);
- Таблицы по конструированию и моделированию (5-7 классы);

Пакет контрольно-измерительных материалов

Проверочная работа № 1 (тест). Химические волокна

7 класс I вариант

1. Волокна растительного происхождения получают из:
 - а) крапивы;
 - б) льна;
 - в) шерсти;
 - г) хлопка.

2. Текстильные волокна делятся на натуральные и:
 - а) растительные;
 - б) минеральные;
 - в) химические;
 - г) синтетические;
 - д) искусственные.

3. К искусственным волокнам относятся:
 - а) нитрошелк;
 - б) вискозный шелк;
 - в) ацетатный шелк;
 - г) нейлон;
 - д) капрон.

4. К технологическим свойствам тканей относятся:
 - а) прочность;
 - б) драпируемость;
 - в) раздвижка нитей в швах;
 - г) усадка;
 - д) осыпаемость.

5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.

6. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
 - а) окрашенная;
 - б) однотонная;
 - в) гладкокрашенная;
 - г) отбеленная;
 - д) цветная.

7 класс II вариант

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:
 - а) искусственным;
 - б) синтетическим;
 - в) натуральным.
2. Синтетические волокна получают из:
 - а) из древесины;
 - б) нефти;
 - в) растения.
3. К операциям предварительной отделки тканей относятся:
 - а) отбеливание;
 - б) крашение;
 - в) опаливание;
 - г) прядение;
 - д) печатание.
4. Природный цвет волокон шерсти бывает:
 - а) белый;
 - б) черный;
 - в) оранжевый;
 - г) коричневый;
 - д) серый.
5. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:
 - а) полотняном;
 - б) сатиновом;
 - в) саржевом;
 - г) атласном.
6. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
 - а) прочность;
 - б) намокаемость;
 - в) драпируемость;
 - г) воздухопроницаемость;
 - д) пылеемкость.

**Проверочная работа № 2. Моделирование плечевого изделия с цельнокрое-
ным рукавом**

Карточки-задания. На основе чертежа выполнить моделирование предло-
женной модели плечевого изделия

