

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сунтарская средняя общеобразовательная школа №2 им. И. С. Иванова с дошкольными группами» муниципального района «Сунтарский улус (район)» Республики Саха (Якутия)

<p>Согласовано на заседании школьного методического объединения</p> <p><i>И. С. Иванов</i></p> <p>От «<u>31</u>» <u>августа</u> 2016 г.</p>	<p>Согласовано</p> <p>Заместитель директора школы по УМР</p> <p>МБОУ СОШ №2</p> <p><i>[Подпись]</i> Данилова И. Е.</p> <p>«<u>31</u>» <u>августа</u> 2016 г.</p>	<p>Утверждаю</p> <p>Директор МБОУ СОШ №2 им. И. С. Иванова с дошкольными группами</p> <p><i>[Подпись]</i> Иванов В. Р.</p> <p>«<u>31</u>» <u>августа</u> 2016 г.</p> 
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии 7 класс

на 2016-2017 учебный год

учитель технологии, изо. иск. Иванова В. З.

Класс: 7

Количество часов в неделю: 2

Количество часов всего: 68

Пояснительная записка для 7 класса

Данная рабочая программа по технологии составлена на основе государственного стандарта основного (общего) образования по в соответствии с учебным планом программам общеобразовательных учреждений «Технология. Программы общеобразовательных учреждений 5-11 классы» под руководством В.Д. Симоненко, изд. «Просвещение», 2010 г., программ: 1. О.А.Кожинной. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов 2. Ю.Л.Хотунцева, В.Д.Симоненко, О.А.Кожинной и др. Проекты в образовательной области «Технология» — в кн. Технология. Программы ОУ. 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2010 г.- 206 с

с использованием учебника «Технология 7 класс» Б.А.Гончарова, Е.В.Елисеева, А.А.Электова и др. 2010 г.;

Методических рекомендаций для 7 класса, обслуживающий труд Н.В.Синица изд. «Вентана-Граф», 2008 г.

На изучение предмета отводится 68 часов в год, 2-х часов в неделю

УМК по предмету:

1. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Программы общеобразовательных учреждений 5-11 классы» под руководством Ю.Л.Хотунцева, и В.Д. Симоненко, изд. «Просвещение», 2010 г.
2. Учебника «Технология. Обслуживающий труд 7 класс» Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина, и др. Под ред. В.Д.Симоненко, 2008 г.
3. Рабочей тетради по технологии для 7 класса, изд. «Вентана-Граф», 2012 год

Данная рабочая программа составлена в соответствии с программой, с расчётом на материально-техническую базу кабинета технологии. В план включены такие разделы, как:

Кулинария

Интерьер жилого дома

Рукоделие, вязание крючком

Материаловедение

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки

Гигиена девушки. Косметика

Уход за одеждой

Уход за ребёнком

Творческий проект

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в 7 классе общеобразовательной школы.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Целью является — подготовка подростков к самостоятельной жизни, связанной в дальнейшем с трудовой деятельностью

В процессе трудового обучения ставятся **задачи:**

— совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;

-умение планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках;

-ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;

-развитие художественной инициативы;

-воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;

— воспитание уважения к народным обычаям и традициям.

-воспитание трудолюбия, внимательности, чувства ответственности;

-ознакомление с общими принципами и способами поиска, хранения, систематизации и получения информации, с источниками и носителями информации, с организацией банка данных.

-формирование эстетического вкуса;

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Рабочая программа по технологии для девочек 7 класса составлена на основе программы общеобразовательных учреждений «Технология. Программы общеобразовательных учреждений 5-11 классы» под руководством Ю.Л.Хотунцева, и В.Д. Симоненко, предназначена для городской школы и состоит из 10 основных разделов. Так как материальное обеспечение не удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии, раздел «Кулинария» приходится сильно сокращать, но за счет этих часов изучаются не менее интересные разделы «Культуры дома» – гигиена девочки, этикет, информационные технологии, профориентационное тестирование учащихся.

Особенность программы в том, что она предлагает углубленно изучать основы традиционной русской культуры. В задачи трудового обучения и воспитания входит приобщение детей к истокам русской культуры, к русским национальным традициям, где предстоит раскрыть перед школьниками гармоническое взаимодействие всех поколений в семье и обществе (дети, родители, бабушки, прабабушки) и ознакомить с художественными промыслами России, Иркутской области и Бурятии.

На этой основе у ребят формируется стремление самостоятельно приобретать знания, умение наблюдать, обобщать и анализировать факты жизни, строить свое «семейное гнездо», вести домашний интерьер.

Программа решает и общие задачи трудового воспитания и обучения:

- формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д.
- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;
- ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;
- формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, ручной вышивке, вязанию и др.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства: вышивке, лоскутного шитья, вязании крючком.

Знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека, что находит свое отражение в учебном плане.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в начале каждого года обучения.

Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала, конца или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся не более 10 минут.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Данная программа содержит все темы, включенные в федеральный компонент содержания образования. Наряду с федеральным компонентом программы реализуется **региональный компонент**, который представлен в разделе рукоделие: В разделе «Кулинария» практические работы частично перенесены в домашние условия, т.к. кабинет технологии не достаточно оборудован для проведения практических работ по кулинарии.

Для показа современных достижений техники и технологий, при отсутствии возможностей проведения экскурсий, включено активное использование технических средств обучения, видеозаписи, мультимедийные пособия, интернет.

При изучении каждого раздела уделяется внимание **проектной деятельности**. В конце года предусмотрена защита творческих проектов учащихся выполненных самостоятельно.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ В 7 КЛАССЕ

№п/п	Разделы, темы	Кол-во часов	
		Госуд. программа	Рабочая программа
1	Водное занятие.	2	2
2	Кулинария.	14	14
3	Интерьер жилого дома.	2	2

4	Рукоделие. Вязание крючком.	6	8
5	Элементы материаловедения.	2	4
6	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.	4	6
7	Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.	28	28
8	Гигиена девушки. Косметика.	4	2
9	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	4	2
10	Уход за ребенком.	2	2
	Итого:	68	68

Требования к уровню подготовки обучающихся

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Учащиеся 7 класса должны знать:

по кулинарии:

- микроорганизмов в организме человека;
- способы приготовления различных видов теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из различных видов теста; оформление изделий и подача их к столу;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления муссов;

по материаловедению и машиноведению:

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
- назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

по конструированию и моделированию:

- легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и виды женского эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки,

по технологии изготовления одежды:

- конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: запошивочного, двойного и расстрочного, технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

по рукоделию:

- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры.
- Виды узлов макраме. Способы плетения;

по технологии ведения дома:

- 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;

по творческому проектированию:

- как самостоятельно выбирать тему проекта;
- как подбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения проекта;
- как самостоятельно изготавливать объекты труда.

Учащиеся 7 класса должны уметь:

по материаловедению и машиноведению:

- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

по конструированию и моделированию:

- строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны ночной сорочки;

технологии изготовления одежды:

- выполнять машинные швы: запошивочный, двойной и расстрочной, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа ночной сорочки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

по технологии ведения дома:

- уметь создавать микроклимат в доме;
- знать о современных приборах и устройствах для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.
- о роли освещения в интерьере.
- о требованиях к интерьеру прихожей, детской комнаты, о способах оформления интерьера;
- о использовании в интерьере декоративных изделий собственного изготовления;
- о использовании комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения;

по творческому проектированию:

- самостоятельно выбирать тему проекта;
- подбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения проекта;
- самостоятельно изготавливать объекты труда.

по гигиене девочки:

- уметь выбирать и использовать средства для ухода вокруг глаз
- уметь выбирать и использовать средства ухода за волосами

Средства контроля

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются опрос и проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и проекты.

В программе предусмотрено выполнение школьниками **творческих или проектных работ**. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Для повышения эффективности обучения и достижения целей используются разные типы уроков: комбинированные, интегрированные, урок-путешествие, соревнования. Задачи обучения решаются с помощью практических работ, экскурсий, творческих заданий, творческих проектов с применением следующих методов: словесных, проблемно-поисковых, устного контроля и самоконтроля, метода проектов, иллюстраций, демонстраций, соревнований, поощрения и порицания.

Итоговой работой и позитивным показателем взаимной связи «учитель-ученик» может являться творческий проект, разработанный и выполненный учащимися самостоятельно.

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 конкретными 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 соблюдался 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.

№ п/п	Кол-во	Урок	Теоретические сведения	Практическая работа	Дата
					7
1.	1	Вводное занятие			07.09.
2.	1	Первичный инструктаж учащихся по охране труда			
Раздел I. Кулинария – 14 часов					
3	1	Физиология питания	<p>Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредного воздействие микроорганизмов на пищевые продукты и организм человека. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p>		14.09
4	1	Кисломолочные продукты	<p>Значение кисломолочных продуктов для организма человека. Пищевая ценность кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных</p>	Приготовление блюд из творога	14.09

			<p>продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу</p>		
5,6	2	<p>Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса</p>	<p>Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая обработка мяса. Термическое состояние мяса</p>		21.09
7,8	2	<p>Блюда из жареного и варёного мяса</p>	<p>Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу</p>	<p>Приготовление блюд из мяса</p>	28.09
9	1	<p>Приготовление обеда в походных условиях</p>	<p>Приготовление обеда в походных условиях. Меню обеда. Расчёт</p>	<p>Приготовление обеда</p>	05.10

			количества и состава продуктов.		
10	1	Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд: желе, мусс, самбук, суфле, крем. Технология приготовления сладких блюд	Приготовление сладких блюд	05.10
11,12	2	Изделия из пресного теста	Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Технология приготовления изделий из пресного теста	Приготовление изделий из пресного теста	12.10
13,14	2	Заготовка продуктов	Цель консервирования. Оборудование. Оборудование,	Приготовление варенья или цукатов	19.10

			<p>инвентарь, тара для консервирования. Подготовка к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. Стерилизованные консервы. Консервирование с помощью сахара, сушка плодов и ягод</p>		
15,16	2	Сервировка стола «Сибирские пельмени»	<p>Особенность сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды для обеда. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфетками. Способы подачи пельменей к столу.</p>	Сервировка стола к обеду	26.10
17	1	Роль комнатных растений в жизни человека	<p>Роль комнатных растений в жизни людей и в создании интерьера. Уход за комнатными растениями: почвенные</p>	Уход за комнатными растениями в классной комнате, кабинете технологии	09.10

			смеси, полив, пересадка, перевалка. Размножение комнатных растений семенами, отрезками стебля, черенками, прививками, делением куста. Посуда для цветов. Разновидности комнатных растений.		
18	1	Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере	Требования к их размещению. Светолюбивые растения. Комнатные растения в интерьере: одиночные растения, композиции, комнатный садик, террариум. Размещение комнатных растений: на стене, полу, подоконнике, подвешивание к потолку		

Раздел III. Рукоделие. Вязание крючком – 8 часов

19,20	2	Подготовка к вязанию крючком. Основные виды петель	Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в	Выполнение образцов вязания крючком. Изготовление схем для вязания крючком по авторскому замыслу на бумаге и	16.11
-------	---	--	--	--	-------

			руке. Основные виды петель и приёмы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем вязания	с помощью ПЭВМ	
21,22	2	Вязание полотна	Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли, под переднюю стенку, под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания	Выполнение образцов вязания крючком	23.11
23,24	2	Вязание по кругу	Выполнение основного кольца. Вязание по спирали и кругами. Плотное и ажурное вязание по кругу	Выполнение образцов плотного и ажурного вязание крючком по кругу.	30.11

Раздел IV. Элементы материаловедения – 4 часа

25,26	2	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон	Технология производства химических волокон. Виды и свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Виды прокладочных и утепляющих материалов	Определение свойств тканей из искусственных волокон	07.12
27,28	2	Сложные переплетения нитей в тканях.	Виды переплетений	Определение вида раппорта в сложных переплетениях	14.12
29	1	Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях	Назначение и применение зигзагообразной строчки. Особенности обмётывания зигзагообразной строчкой толстых и тонких тканей. Выполнение аппликации с помощью швейной машины. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой	21.12
30	1	Выполнение зигзагообразной строчки на образце			
31	1	Приспособления к швейной машине			28.12

			машинного стежка		
32	1	Классификация машинных швов	Классификация машинных швов. Условные обозначения швов.	Изготовление образцов машинных швов	
33,34	2	Изготовление образцов машинных швов	Соединительные машинные швы (расстрочной, накладной, двойной и запошивочный). Краевые машинные швы (обтачной, окантовочный)		11.01

Раздел VI. Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки — 28

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе – 8 часов

35,36	2	Проектирование изделий (старт проекта). Построение эскизов швейных изделий	Историческое развитие костюма. Понятие «силуэт» и «стиль» в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Ассортимент женской одежды. Виды и характеристика плечевых изделий. Анализ моделей из банка объектов для	Анализ проблемной ситуации, краткая формулировка задачи. Проведение исследования. Выдвижение идеи (замысла) для выполнения учебного проекта. Выработка критериев выбора идеи. Выполнение	18.01
-------	---	--	--	--	-------

			творческих проектов	эскизов и выбор модели (или модели из банка идей) в соответствии с требованиями к готовому изделию	
37,38	2	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила их снятия. Прибавки на свободное облегание. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по своим меркам в М1:4	25.01
39,40	2	Моделирование плечевого изделия	Моделирование плечевого изделия. Виды отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани для пошива изделия	Моделирование плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани для пошива изделия	01.02
41,42	2	Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.	Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка	08.02

			Получение выкройки швейного изделия с помощью мультимедийных программ	выкройки к раскрою	
Технология обработки плечевого изделия – 20 часов					
43,44	2	Раскрой проектного изделия. Дублирование деталей края	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Понятие «дублирование». Выкраивание деталей из прокладочного материала. Соединение деталей с клеевой прокладкой	Раскладка выкроек на ткани и раскрой проектного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой	15.02
45,46	2	Подготовка изделия к примерке и проведение примерки	Подготовка плечевого изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов		22.02
47,48	2	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	Технология обработки вытачек, плечевых и боковых срезов.		01.03
49,50	2	Обработка срезов горловины и пройм	Понятие «подкройная обтачка». Подготовка подкройной обтачки к	Изготовление образцов поузловой обработки	08.03

		подкройной обтачкой	обработке. Раскрой и подготовка косых беек к обработке. Технология обработки срезов горловины и пройм подкройной обтачкой. Технология обработки горловины и застёжки цельнокроеными бортами		
51,52	2	Обработка горловины и застёжки цельнокроеными бортами			15.03
53,54,55, 56, 57, 58, 59 60	8	Пошив проектного изделия	Технологическая последовательность изготовления плечевого изделия после примерки	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	22.03
05.04					
12.04					
19.04					
61,62	2	Окончательная обработка изделия. Оценка качества	Способы окончательной обработки изделия. Критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного	Окончательная обработка изделия. Подготовка докладов. Защита творческого проекта. Оценка процесса	26.04

			изделия	выполнения проекта и качества изготовленного изделия	
--	--	--	---------	--	--

Раздел VII. Гигиена девушки. Косметика – 2 часа

63	1	Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз	Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика.	Правила нанесения и снятия масок, выполнение макияжа	
64	1	Индивидуальный уход за кожей лица	Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные, растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.	Знакомство с профессией визажиста.	03.05

Раздел VIII. Уход за одеждой. Ремонт одежды – 2 часа

65	1	Уход за одеждой из химических волокон	Режимы стирки, глажения, сушки и химической чистки	Изучение символов по уходу за текстильным	17.05
----	---	---------------------------------------	--	---	-------

			одежды из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на маркировочных лентах одежды	изделиями из химических волокон	
66	1	Уход за одеждой	Уход за бельём, ремонт белья. Стирка и ВТО изделий из натуральных и химических волокон. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий	Штопка с применением швейной машины	

Раздел IX. Уход за ребёнком – 2 часа

67,68	2	Организация праздника для младших братьев и сестёр	Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Умение занять малыша.	Подготовка к Дню Рождения	24.05
-------	---	--	--	---------------------------	-------

Итого: 68 часов

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

Содержание программы курса

1.Водное занятие – 2 часа.

Цели и задачи курса. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка в мастерской. Основное оборудование инструменты и приспособления. Организация рабочего места. Правила безопасности труда.

2. Элементы материаловедения – 4 часа.

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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.

3.Уход за одеждой. Ремонт одежды – 2 часа

Режимы стирки, глажения, сушки и химической чистки одежды из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на маркировочных лентах одежды

4.Уход за ребёнком – 2 часа

5.Элементы машиноведения. Работа на швейной машине – 6 часов

Бытовая швейная машина с электроприводом. Строение электропривода. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор натяжения нижней нити. Регулятор машинной строчки – регулятор натяжения верхней нити.

Уход за швейной машиной. Чистка и смазка швейной машины.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка

Классификация машинных швов. Условные обозначения швов

Соединительные машинные швы (расстрочной, накладной, двойной и запошивочный). Краевые машинные швы (обтачной, окантовочный)

Примерный перечень практических работ:

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.
2. Чистка и смазка швейной машины.
3. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой
4. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
5. Закрепление строчки обратным ходом машины

6. Выполнение машинных швов

6.Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки — 28

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе – 8 часов

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология обработки плечевого изделия – 20 часов

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

7.Рукоделие. Вязание крючком – 8 часов

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

8.Интерьер жилого дома – 2 часа

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, 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.

9. Гигиена девушки. Косметика – 2 часа

Уход за кожей рук. Гигиенические и косметические средства ухода за кожей рук. Средства народной медицины.

Маникюр. Инструменты и приспособления для маникюра.

Примерный перечень практических работ:

Выполнение повседневного маникюра.

Кулинария (14 час).

Физиология питания (1 часа)

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. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Кисломолочные продукты – 1 час

Основные теоретические сведения

Значение кисломолочных продуктов для организма человека. Пищевая ценность 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

Практические работы

Органолептическая оценка качества простокваши

Приготовление творога из простокваши

Приготовление блюд из творога

Варианты объектов труда

Сырники со сметаной.

Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.

Запеканка творожная.

Макаронны, запеченные с творогом

Мясо и мясопродукты – 4 часа

Основные теоретические сведения

Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса.

Механическая обработка мяса. Термическое состояние мяса.

Практические работы

Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу. Приготовление четырёх мясных блюд (по выбору).

Варианты объектов труда

Разварная говядина с картофельным пюре.

Говядина варёная поджаренная.

Мясо жареное в сметане с луком.

Котлеты отбивные и натуральные.

Приготовление обеда в походных условиях – 1 час

Основные теоретические сведения

Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обезжиривания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Сладкие блюда — 1 час

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд: желе, мусс, самбук, суфле, крем. Технология приготовления сладких блюд

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.

Изделия из пресного теста — 2 часа

Основные теоретические сведения

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Технология приготовления изделий из пресного теста. Состав теста для пельменей, лапши, галушек, клёцок, вареников и способы его приготовления. Способы защипки краёв пельменей, вареников, чебуреков и т.п. 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 сибирские, украинские, рыбные, вареники.

Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами, ленивые.

Вермишель или лапша запеченная.

Ватрушки из пресного теста.

Заготовка продуктов 2 часа

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 апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. цукаты из апельсиновых корок

Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

Обобщающий урок «Сервировка стола «Сибирские пельмени»» — 2 часа

Основные теоретические сведения

Особенность сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды для обеда. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфетками. Способы подачи пельменей к столу.

Практическая работа

Сервировка стола. Правила приёма гостей

Учебно-методические средства

Основная литература:

1. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Программы общеобразовательных учреждений 5-11 классы» под руководством Ю.Л.Хотунцева, и В.Д. Симоненко, изд. «Просвещение», 2010 г.
2. Учебника «Технология. Обслуживающий труд 7 класс» Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина, и др. Под ред. В.Д.Симоненко, 2008 г.
3. Синица Н.В. Технология: Обслуживающий труд: 7 класс: методические рекомендации; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 80 с.

Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная Пресса, 2005
2. Синица Н.В. Технология ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие/Н.В. Синица; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 80 с.: ил. – (В помощь учителю технологии);
3. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006
4. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе. – Волгоград: Учитель, 2008
5. . Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О. В. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся. — Волгоград: Учитель, 2007
6. Нессонова О.А. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности. – Волгоград: Учитель, 2009
7. Павлова. О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры. — Волгоград: Учитель, 2007
8. Перова. Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – М: 5 за знания, 2008

9. Попова О.В. Технология 8 класс: поурочные планы по учебнику Ю.В Крупской, Н.И. Лебедевой, Л.В. Литиковой, В.Д. Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие). – Волгоград: Учитель, 2007.
10. Технология. Творческие проекты: организация работы/авт.-сост. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова. – Волгоград: Учитель, 2011. – 88 с.;
11. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А.Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 207 с.: ил.
12. Образовательные технологии новых стандартов: настольная книга современного педагога. Ч 1: Технология АМО: высокая мотивация обучающихся, качественное формирование УУД и компетентностей, удовольствие от процесса и результатов обучения/Т.В.Лазарев. – Петрозаводск: Verso, 2012. – 255 с. – (Серия «Это – ты»). Библиогр.: с. 248-249
13. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл.: Метод. Пособие. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2003. – 208 с. – (Б-ка учителя технологии).