

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 г. Пестово»**

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол от 28.08.2015 №1

Согласовано
Заместитель директора по УР
Евсеева
Дата согласования 28.08.2015

М.Г. Евсева


Утверждено
приказом по МАОУ СОШ №2
от 28.08.2015 №64
Директор *Егорова* М.А.Егорова

Рабочая программа по технологии

7 класс

2015-2016 учебный год

г. Пестово
2015 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена с учетом Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения

При разработке данной Рабочей программы за основу взяты Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения); руководители: А.А.Кузнецов, М.В.Рыжаков, А.М.Кондаков, рекомендованная Минобрнауки РФ в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.

При составлении Программы учитывались следующие **нормативно - правовые документы**:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный базисный учебный план, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 марта 2004 года № 1312, в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 года № 241, от 30 августа 2010 года № 889, от 3 июня 2011 года № 1994;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Цели и задачи образовательной области «Технология»

Основной (стратегической) 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».

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
- Формирование представлений о культуре труда, производства.
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно - исследовательской деятельности.

Организация образовательного процесса

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и

искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутриспредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях **классно-урочной, системы обучения.**

Основной **формой обучения** является *учебно-практическая деятельность* учащихся.

Используемые технологии: интеграция *традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.*

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Формы : урок (занятие) Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; бинарный урок; урок контроля умений и навыков.

Виды уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – игра, выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1) словесные, наглядные, практические; 2) индуктивные, дедуктивные; 3) репродуктивные, проблемно-поисковые; 4) самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1) стимулирование и мотивация интереса к учению; 2) стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1) устного контроля и самоконтроля; 2) письменного контроля и самоконтроля; 3) лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Критерии оценки качества знаний и умений по технологии

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий, практических работ, упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности. Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Количество часов для изучения отдельных разделов и тем программы

№	наименование разделов	всего часов	в том числе		
			теоретическая часть	лабораторные и практические работы	контрольные и проверочные работы
1	Кулинария	14	5	9	пр.р.№1
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	9	27	
	1) Элементы материаловедения	-2	-0,5	-1,5	
	2) Элементы машиноведения	-4	-1	-3	
	3) Конструирование и моделирование поясных изделий	-8	-2	-6	пр.р №2
	4) Технология изготовления поясного изделия	-22	-5,5	-16,5	
2	Ремонтные работы	2	1	1	
3	Интерьер.	6	1,5	4,5	
4	Художественные ремёсла.	6	2	4	пр.р №3,
5	Гигиена девушки. Косметика.	4	2	2	итог.контр.р №5
Итого :		68	26	42	

Место предмета в базисном учебном плане

На изучение предмета в 7 классе отводится 2 часа в неделю, итого 68 ч. за учебный год. Основная часть учебного времени (не менее 70%) выделяется на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками, выполнение творческих проектов.

Учебно-методический комплекс

Обучение по данной программе ведется с использованием **учебника** «Технология. Обслуживающий труд.7 класс.», под редакцией О.А. Кожинной, Москва, изд. «Дрофа», 2013 г., входящего в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. При изучении раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» используется учебное пособие «Технология обработки ткани. 7-9 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2006 г.

Для **контроля** процесса формирования знаний по изучаемым темам и диагностирования уровня сформированности УУД используются пособия:

- «Диагностика достижений учащихся по образовательной области «Технология», под ред. П.А.Петрякова. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого; Институт образовательного маркетинга и кадровых ресурсов, 2001. – 84 с.
- «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии» - сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – М.: Дрофа, 2000.- 256 с.

Материально-техническое обеспечение учебного предмета.

1. Технические средства обучения (ПК).
2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).
3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
4. Оборудование и приспособления (машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки портновские, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).
5. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Ценностные ориентиры учебного предмета.

В результате обучения учащиеся *овладевают*:

- трудовыми технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимой для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела *получает возможность*:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками ;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов с созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- выполнения безопасных приемов труда и правил санитарии и гигиены;

Содержание учебного курса

Раздел **Кулинария (14ч)**

*Тема **Физиология питания** (2 ч)*

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. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

*Тема **Блюда из мяса (4ч)***

Теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача к столу.

Лабораторно - практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Примерный перечень блюд

Суп с фрикадельками.

Гуляш
Котлеты на пару.
Курица в сметанном соусе
Курица в кляре.
Мясо в горшочке с овощами

Тема. Кисломолочные продукты. Приготовление блюд из творога. (2ч)

Теоретические сведения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Лабораторно -практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

Творожная запеканка.
Сырники.
Творожные шарики.

Тема Блюда из пресного теста. (2ч)

Теоретические сведения.

Виды пресного теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Инструменты для раскатки теста. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.
Приготовление пельменей.
Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Тема Заготовка продуктов. Консервирование с использованием сахара.(2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекалывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и

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

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
4. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

*Тема **Приготовление обеда в походных условиях.(2 ч)***

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение правил пожарной безопасности. Экологические мероприятия.

Практические работы

Составление меню

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Оформление мини-проекта.

Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

*Тема **Элементы материаловедения (2 ч)***

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование искусственных тканей для производства одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Лабораторно - практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях.

*Тема **Элементы машиноведения (4 ч)***

Основные теоретические сведения

Узлы и механизмы швейной машины с электрическим приводом. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Безопасные приемы работы на швейной машине.

Выполнение краевых и отделочных швов.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Выполнение образцов машинных швов.

Тема *Конструирование и моделирование поясного изделия. (8 ч)*

Основные теоретические сведения

Требования к легкой одежде. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Расчет конструкции юбки. Построение чертежа и выкройки прямой юбки.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу (конической). Моделирование юбки со складками.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.

Изготовление выкройки юбки в натуральную величину.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема *Технология изготовления поясного изделия (22 ч)*

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскроя. Раскладка выкроек поясного изделия на ткани. Критерии качества кроя.

Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Обработка петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы

Раскрой проектного изделия.

Поузловая обработка поясного изделия.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия; устранение недочетов.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Примерный перечень изделий:

Прямая юбка.

Коническая юбка.

Юбка на кокетке.

Раздел *Ремонтные работы (2ч)*

Тема *Уход за одеждой. Ремонт одежды. (2ч)*

Основные теоретические сведения

Уход за бельём. Символы по уходу за одеждой. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Лабораторно - практические и практические работы .

Определение вида тканей из которых изготовлено изделия.
Расшифровка образцов символов по уходу за швейными изделиями.

Раздел **Интерьер (6ч)**

Тема *Комнатные растения в интерьере (2 ч.)*

Основные теоретические сведения

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы

Подбор комнатных растений.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате.

Тема. Оформление интерьера жилого дома (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к детской комнате. Оборудование детского уголка.

Практические работы .

Подготовка сообщений по теме «Декоративное оформление интерьера».

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома.

Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Разработка варианта оформления окна.

Выполнение эскиза детской комнаты.

Раздел **Художественные ремесла (6 ч)**

Тема *Вязание на спицах (6ч)*

Основные теоретические сведения

Вязание на спицах, как один из видов декоративно-прикладного искусства. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты

для вязания на спицах. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нитей. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Набор петель на спицы. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

1. Чтение схем.
2. Вязание образцов и изделий на спицах.
3. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для одежды.

Раздел Гигиена девушки. Косметика (4 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля, причёски, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помада и др. Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Практические работы

Подготовка сообщения по теме урока.

Определение типа кожи, подбор косметических средств.

Составление рекомендаций по уходу за кожей лица, рук.

Творческие проекты (4 ч)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка и изготовление проектного изделия.

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов

«Растения в доме»

«Макет окна моей комнаты»

«Праздничный сладкий стол»

«Сладкоежки»

«Праздничный наряд»

«Нарядная юбка»

«Подарок своими руками» и др.

Тематическое планирование 7 класс

Перечень разделов и тем; количество часов на изучение	№ занятия	Тема занятия	Универсальные учебные действия (к разделу)	Основные виды деятельности обучающихся	Региональное содержание	Дом. задание	Примерная дата проведения
Кулинария (14 ч.)			<p>Экологическое сознание; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Выраженная устойчивая учебно-познавательная мотивация и интерес к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение; способность основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса; уважение к ценностям семьи,</p>				

			любовь к природе.				
	1-2	Физиология питания. Значение микроорганизмов. Оказание 1-й медицинской помощи при пищевых отравлениях.		Изучение основ физиологии питания человека. Нахождение информации о значении микроорганизмов. Освоение приемов оказания 1-й мед. помощи при пищевых отравлениях.		§1, отв. на вопр. стр.9	
	3-4	Мясо и мясопродукты. Первичная обработка мяса; определение его доброкачественности. Санитарно-гигиенические требования и безопасность труда при выполнении кулинарных работ.		Определение качества мяса органолептическими и лабораторными методами. Выполнение механической кулинарной обработки мяса. Соблюдение правил гигиены и санитарии.		повт. правила эл.безопасности	
	5-6	Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Гарниры и соусы к мясным блюдам.		Изучение различных способов тепловой кулинарной обработки мяса. Выбор, приготовление и оформление блюда из мяса. Планирование последовательности выполнения технологических операций.		повт. записи в раб. тетр.	

	7-8	Кисломолочные продукты. Приготовление блюд из творога.		Оценивание качества кисломолочных продуктов органолептическим способом. Определение срока хранения кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из творога.		повт. записи в раб. тетр.	
	9-10	Блюда из пресного теста. Приготовление пельменей, вареников.		Анализ рецептов и вариантов использования различных видов теста. Изготовление пресного теста. Приготовление вареников, пельменей. Соблюдение безопасных приемов труда.		§3-5 читать	
	11-12	Заготовка продуктов впрок. Консервирование с использованием сахара (варенье, джем, повидло и пр.) Проверочная работа по теме «Кулинария»		Анализ информации о способах консервирования продуктов. Сбор и выбор рецептов консервирования блюд с использованием сахара.		оформить рецепт блюда	
	13-14	Приготовление обеда в походных условиях. Выполнение мини-проекта.		Составление меню обеда в походе. Выполнение расчета количества и состава продуктов для приготовления обеда в походных		оформить мини-проект	

				<p>условиях. Проведение контроля качества воды из природных источников. Соблюдение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>			
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.)</p>			<p>Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива; планирование пути достижения целей; устанавливание целевых приоритеты; умение самостоятельно контролировать своё время и действия, управление ими; умение адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в самостоятельной деятельности; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности на пути достижения целей;</p>				

<p>Элементы материаловедени я. (2ч.)</p>							
	15-16	<p>Технология производства искусственных волокон; их классификация. Определение свойства тканей из искусственных волокон.</p>		<p>Ознакомление с технологией производства искусственных волокон. Исследование свойств тканей из химических волокон. Сбор информации о свойствах современных тканей.</p>		§9-10, отв. на вопр. стр.62, 66	
<p>Элементы машиноведения. (4 ч)</p>							
	17-18	<p>Узлы и механизмы швейной машины. Наладка, уход за машиной, устранение неполадок. Безопасные приемы работы.</p>		<p>Изучение устройства, основных узлов и механизмов швейной машины. Ознакомление с приёмами ухода за швейной машиной и способами устранения неполадок. Освоение приемов настройки механизмов регулировки натяжения нитей, длины стежка. Соблюдение санитарных требований при работе на швейной машине.</p>		§11, отв. на вопр. стр.75	

	19-20	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания срезов. Выполнение образцов машинных швов.		Изучение приспособлений к швейной машине. Освоение приемов выполнения подшивания и окантовки срезов. Изготовление образцов машинных швов.		§13, отв. на вопр. стр.78	
<i>Конструирование и моделирование поясных изделий (8 ч)</i>							
	21-22	Требования к легкой одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок. Прибавки на свободное облегание.		Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к легкой одежде, видами поясной одежды. Изучение и анализ конструкций юбок. Освоение приемов снятия мерок. Запись результатов измерения.		§14-15 читать	
	23-24	Расчет конструкции прямой юбки. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.		Выполнение расчетов конструкции прямой юбки. Построение чертежа юбки в масштабе М 1:4.		оформить чертеж	
	25-26	Приемы моделирования юбок. Конструирование клинковой и конической юбок.		Освоение приемов моделирования поясного изделия. Выполнение эскизов моделей юбок.		вып. эскизы моделей юбок	

	27-28	Изготовление выкройки юбки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Проверочная работа по теме «Конструирование и моделирование швейного изделия».		Изготовление выкройки юбки в натуральную величину. Выполнение приемов подготовки выкройки к раскрою.		оформить выкройку юбки.	
<i>Технология изготовления поясного изделия. (22 ч)</i>			Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива; планирование пути достижения целей; устанавливание целевых приоритеты; умение самостоятельно контролировать своё время и действия, управление ими; умение адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в самостоятельной деятельности; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности на пути				

			достижения целей;				
	29-30	Подготовка ткани к раскрою. Проведение раскроя юбки.		Освоение правил раскроя швейных изделий. Проведение подготовки ткани к раскрою. Выполнение раскладки деталей выкройки на ткани. Проведение раскроя юбки.		повт. прав. раскроя шв. изделий	
	31-32	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных, контрольных линий и точек.		Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение копировальных стежков для перевода меловых линий.		Повт. виды ручн. стежков правила безопасности труда	
	33-34	Обработка срезов деталей юбки для предохранения от осыпания. Чтение технологической карты.		Освоение приемов обработки срезов изделия машинной строчкой. Соблюдение безопасных приемов труда. Чтение технологической карты.		повт. краев. швы	
	35-36	Пошив изделия. Технология обработки вытачек.		Ознакомление с видами вытачек, способами их перевода. Освоение приемов выполнения вытачек .		повт. правил ТБ	
	37-38	Подготовка юбки к примерке (скалывание и		Соединение боковых деталей юбки ручными стежками.		повт. правила примерки	

		сметывание). Проведение примерки; исправление недочетов.		Подготовка и проведение примерки, исправление недочетов.			
	39-40	Изготовление швейного изделия. Стачивание и обработка боковых срезов юбки.		Стачивание боковых срезов юбки. Соблюдение безопасных приемов труда.		подг. сообщение о видах застежек	
	41-42	Виды застежек поясного изделия. Обработка застежки юбки тесьмой «молния».		Ознакомление с видами застежек. Освоение приемов обработки застежки тесьмой «молния».		повт. виды приспос-й к шв. машине	
	43-44	Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой.		Выполнение поэтапной обработки пояса. Соединение пояса с юбкой. Проведение самоконтроля.		повт. правила электробезопаснос ти	
	45-46	Пришивание пуговицы для застежки. Обработка петли для пуговицы.		Соблюдение правил безопасности труда при выполнении ручных и машинных работ. Обработка петли для пуговицы строчкой «зиг-заг». Пришивание пуговицы на пояс юбки.		повт. прав. без-ти работы с ручн. инстр.	
	47-48	Пошив изделия. Обработка нижнего среза юбки.		Анализ вариантов ручного и машинного способа обработки низа швейного изделия. Освоение приемов обработки нижнего		подг. к провер. работе по теме «Технология пошива юбки»	

				среза юбки Соблюдение правил электробезопасности .			
	49-50	Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка изделия. Проверочная работа по теме «Технология пошива юбки»		Выполнение влажно- тепловой обработки изделия. Оценка качества выполненной работы, анализ ошибок.		Повт. правила проведения ВТО	
Ремонтные работы (2 ч.)			Уважительное отношение к окружающим; бережное отношение к имуществу; оптимизм в восприятии мира; формирование эстетического вкуса;				
	51-52	Уход за бельем. Стирка и влажно- тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.		Изучение правил ухода за бельем. Чтение символов по уходу за швейными изделиями. Ознакомление со способами стирки и приемами влажно- тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон.		записать табл.символов по уходу за шв. изд.	
Оформление интерьера (6 ч.)			Целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; умение				

			самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;				
<i>Комнатные растения в интерьере. (4 ч.)</i>							
	53-54	Роль комнатных растений. Подбор и размещение растений в интерьере помещения.		Ознакомление с разновидностями комнатных растений, их особенностями. Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.		§39 читать, зад. на стр.235	
	55-56	Оформление интерьера жилого дома. Мини-проект «Макет оформления окна»		Сбор и изучение информации о правилах композиции в интерьере помещения. Разработка вариантов рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме. Разработка проекта оформления окна.		оформить проект	
<i>Интерьер детской комнаты. (2 ч.)</i>							

	57-58	Санитарно-гигиенические требования к детской комнате. Оборудование детского уголка.		Ознакомление с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру детской комнаты, оборудованию детского уголка. Выполнение эскиза художественного оформления детской комнаты.		вып-ть эскиз детск. комнаты	
<i>Художественные ремесла (6 ч.)</i>			Выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.				
<i>Вязание на спицах. (6 ч.)</i>							
	59-60	Сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания на спицах; подготовка их к работе.		Ознакомление с историей вязания на спицах. Сбор информации об ассортименте изделий, связанных на спицах. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нитей.		подгот. выст. по теме «Из истории вязания на спицах»	

	61-62	Набор петель. Выполнение лицевых и изнаночных петель.		Освоение приемов набора петель. Выполнение лицевых и изнаночных петель.		оформить образцы вып-ия петель	
	63-64	Прибавление, убавление и закрывание петель. Чтение схем. Выполнение образцов простых вязок		Выполнение упражнений по чтению и составлению схем вязанных изделий. Освоение навыков прибавления, убавления и закрытия петель. Оформление образцов вязок.		оформить образцы вязок на спицах.	
Гигиена девушки. Косметика. (4 ч)			Признание ценности здоровья, своего и других людей; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;				
	65-66	Единство стиля костюма, прически, косметики. Сведения из истории. Виды косметических материалов.		Сбор и анализ информации о выборе стиля костюма, правилах подбор прически, выборе варианта макияжа. Ознакомление с историческими материалами о косметических средствах. Изучение видов косметических материалов.		подг. выступ. по теме «из истории косметич. средств»	
	67-68	Правила нанесения и снятия масок.		Ознакомление с приемами нанесения			

		Выполнение макияжа. Знакомство с профессией визажиста.		и снятия масок. Выбор средств по уходу за кожей. Анализ информации о приемах выполнения макияжа.			
--	--	---	--	--	--	--	--

Результаты изучения предмета «Технология»

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

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производств;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.