

Рассмотрено и одобрено
на заседании школьного
методического
объединения
учителей гуманитарных
дисциплин
Протокол № 1
от 25.08.2016г.

Согласовано:
Заместитель
директора по
УВР

А.В. Кирсанова

Утверждаю
Директор МБОУ
«Торошинская средняя
общеобразовательная
школа»
В.А. Алексеева
Приказ № 28 от
01.09.2016г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Торошинская средняя общеобразовательная школа»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(девочки)

7 класс

на 2016- 2017 г.

Составитель: Гречишникова Л.А.
учитель технологии

д. Торошино
2016 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе авторской программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Макруцкая, утвержденным приказом Министерства Образования и Науки РФ М.:«Дрофа», 2014г.; учебного плана МБОУ «Торошинская СОШ» на 2016-2017 учебный год.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

К **задачам** учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся 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 и прагматически ориентированного мировоззрения.

2. Общая характеристика учебного предмета

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и

духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды

технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи. 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: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

3. Описание места предмета в учебном плане

На изучение учебного предмета «Технология» в 7 классе в соответствии с учебным планом МБОУ «Тророшинская СОШ» на 2016/2017 учебный год отводится 68 часов (2 часа в неделю).

4. Требования к уровню подготовки учащихся

Кулинария.

Знать: правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека. Состав теста и способы его приготовления, Правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для

сохранения и качества блюда. Рецептура фарша.

Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Материаловедение

Знать: технологию производства, свойство тканей, использование в производстве одежды,

Уметь: определять состав ткани.

Машиноведение

Знать: устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

Конструирование и моделирование изделия.

Знать: инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца; характеристики изделий; правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки. Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь: читать схемы, выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; проводить примерку изделия; выполнять виды рукоделия. Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия. Снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек, вносить изменения в чертеж в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

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

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища

Знать: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств.

Уметь:

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Проектирование изделий. Изготовление изделия.

Знать: основные компоненты проекта и этапы проектирования; о ресурсах компьютера при работе над проектом. Способы отделки изделия. Правила контроля и проверки качества изделия.

Уметь: работать над проектом. Уметь работать с поисковыми системами Интернета. Проводить анализ проделанной работы. Оценивать проделанную работу и защищать ее.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

- ☐ об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- ☐ о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- ☐ о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- ☐ правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- ☐ пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- ☐ требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ☐ общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ☐ сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- ☐ способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- ☐ назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- ☐ основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- ☐ классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- ☐ принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- ☐ силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- ☐ экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- ☐ осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- ☐ современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- ☐ традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
- ☐ историю создания вязаных изделий.

Должны уметь:

- ☐ оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- ☐ работать по технологическим картам;
- ☐ разделять рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- ☐ готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты);
- ☐ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- ☐ рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- ☐ соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- ☐ закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- ☐ читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- ☐ выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);
- ☐ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- ☐ подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

5. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Кулинария (18 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

1. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.
2. Определение доброкачественности продуктов.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов,

пряников, пирожных.

2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

3. Приготовление вареников.

Примерный перечень блюд

1. Печенье из песочного теста.

2. Шарлотка с яблоками.

3. Пельмени.

4. Пицца.

5. Сосиски в тесте.

6. Слоечки с сыром.

7. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде.

Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Подача десерта к столу.

Практические работы

1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

2. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

Примерный перечень блюд

1. Шарлотка с яблоками.

2. Шоколадный пудинг.

3. Ягодное суфле.

4. Яблочное суфле.

5. Компот.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ (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 перекладывания 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. Определение качества плодово-ягодной продукции.

2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.

3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Примерный перечень блюд

1. Джем яблочный.
2. Джем грушевый.
3. Яблочное варенье.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (4 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия. Последовательность построения основы чертежа изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа изделия.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки к раскрою.

6.Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Сборка изделия. Способы обработки среза. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

- 1.Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
- 2.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- 3.Обработка деталей кроя.
- 4.Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 5.Проведение примерки, исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 7.Влажно-тепловая обработка изделия.
8. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерный перечень изделий:

Косынка, фартук, ночная сорочка, халат, юбка

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (19 ч)

Вязание крючком и спицами. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком (спицами), в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком и спицами. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и спицами. Выбор крючка (спиц) в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (спицами).

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

- 1.Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
- 2.Изготовление образцов вязания крючком (спицами).
- 3.Изготовление простых изделий в технике плетения.

Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)

Тема 1: ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (2 ч)

Тема 2. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор декоративных комнатных растений к интерьеру.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.
3. Составление и оформление букета.
4. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел 4. Творческие проекты (9 ч)

Тема: ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, и др.).
5. Изготовление сувенира.

6. Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов	Требования к уровню подготовки учащихся
Кулинария	18	
Физиология питания	1	<i>Знать:</i> Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека.
Пищевые инфекции, отравления	1	<i>Уметь:</i> соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях
Виды теста	1	<i>Знать:</i> о видах теста, о технологии приготовления изделий из теста, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах. Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют. Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. <i>Знать:</i> О требованиях,
Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	1	
Виды начинок и украшений для изделий из теста	1	
Приготовление пельменей	1	
Приготовление вареников	1	
Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных	1	

		предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из пресного теста, к качеству посуды и инвентаря; о технологии приготовления вареников и пельменей. <i>Уметь:</i> готовить тесто, разделявать, выпекать изделия, соблюдая санитарно- гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне, готовить изделия из теста с соблюдением технологии приготовления, применять знания на деле
Сладкие блюда и десерты	1	<i>Знать:</i> о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда. <i>Уметь:</i> готовить сладкие напитки, десерты, используя технологическую карту
Сахар, его роль в кулинарии и питании человека	1	
Роль десерта в праздничном обеде	1	
Шарлотка с яблоками	1	
Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого	1	
Художественное оформление сладких и десертных блюд	1	
Подача десерта к столу	1	
Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод	1	
Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	<i>Знать:</i> Технологические процессы, применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов. <i>Знать:</i> о способах заготовки продуктов, варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, требованиях к качеству готового блюда. <i>Уметь:</i> определять готовность блюда, условия и сроки хранения готовить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, используя технологическую карту
Технология приготовления варенья и джема, хранение	1	

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	
Элементы материаловедения	1	<i>Знать:</i> Какова технология производства тканей из искусственных и синтетических волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. <i>Уметь:</i> определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия
Технология производства и свойства текстильных (искусственных, синтетических) волокон. Химические волокна	1	
Элементы машиноведения	1	<i>Знать:</i> Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. <i>Знать:</i> о приспособлениях к швейной машине, терминологии, применяемой при выполнении машинных работ, о правилах безопасного труда на швейной машине. <i>Уметь:</i> выполнять образцы швов с использованием различных приспособлений к швейной машине <i>Уметь:</i> выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой
Бытовая швейная машина. Обработка срезов зигзагообразной строчкой	1	
Конструирование швейных изделий. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Зрительные иллюзии в одежде	1	<i>Знать:</i> Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. <i>Знать:</i> о зрительных иллюзиях для подчеркивания достоинств, коррекции и маскировки недостатков фигуры, о

		видах плечевой одежды. <i>Уметь:</i> определять стиль
Эскизная разработка модели швейного изделия	1	<i>Знать:</i> Каковы приемы моделирования изделий.
Моделирование изделия выбранного фасона	1	<i>Знать:</i> о способах моделирования плечевой одежды. <i>Уметь:</i> выполнять моделирование плечевой одежды в соответствии с замыслом и эскизом
Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия	1	<i>Знать:</i> Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа изделия. <i>Знать:</i> о правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях. <i>Уметь:</i> снимать мерки и записывать результаты, определять линии чертежа
Технология изготовления швейных изделий	1	<i>Знать:</i> об общих правилах построения чертежей швейного изделия. <i>Уметь:</i> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину, рассчитать количество ткани на изделие
Раскрой ткани по выкройке	1	<i>Знать:</i> Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45° к долевой нити <i>Знать:</i> о приемах и последовательности раскроя швейного изделия. <i>Уметь:</i> выполнять подготовку выкройки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по

		предложенным критериям <i>Уметь:</i> определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять
Сборка изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя.	1	<i>Знать:</i> о приемах выполнения ручных работ, терминологии, правилах безопасной работы. <i>Уметь:</i> выполнять копировальные стежки для переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань
Способы обработки среза, проймы, горловины, застежек	1	<i>Знать:</i> Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов <i>Знать:</i> о способах и вариантах обработки горловины, о технологии обработки горловины косой бейкой, о технологии обработки нижнего среза плечевого изделия потайными стежками, швом вподгибку с закрытым срезом <i>Уметь:</i> выполнять обработку среза, проверять качество, выбирать способ обработки, выполнять обработку горловины швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани, выполнять обработку нижнего среза плечевого изделия швом вподгибку с закрытым срезом, соблюдать ТБ
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Стачивание машинными швами	1	<i>Знать:</i> Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов.
Обработка деталей кроя ручным и машинным способами	1	<i>Уметь:</i> выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ
Порядок проведения примерки, выявление и исправление	1	<i>Знать:</i> Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии

дефектов изделия		прокладывают сметочные строчки. Критерии правильной посадки изделия на фигуре. <i>Уметь:</i> готовить изделие к примерке, устранять дефекты
Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	1	<i>Знать:</i> Какую фурнитуру используют для проектного изделия <i>Знать:</i> о последовательности окончательной отделки швейного изделия, о правилах влажно-тепловой обработки изделия, об окончательной отделке изделий, об уходе за изделиями. <i>Уметь:</i> выполнять окончательную отделку швейного изделия, подготовить изделие к проверке, оформлять готовые работы
<i>Рукоделие. Художественные ремесла</i>	19	
Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком (спицами), в современной моде	1	<i>Знать:</i> Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Правила ТБ. <i>Уметь:</i> читать схемы, выполнять основные приемы вязания
Виды рукоделия	1	
Вязание спицами. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами	1	
Материалы и инструменты для вязания спицами. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора	1	
Набор петель на спицы Определение количества петель и ниток	1	
Основные виды петель при вязании спицами. Технология выполнения различных петель	1	
Вязание спицами полотна из лицевых и изнаночных петель	1	
Закрытие петель последнего ряда	1	
Вязание по кругу спицами.	1	

Носки		
Вязание различных, в том числе и цветных узоров	1	
Вязание крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком	1	<i>Знать:</i> Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ
Материалы и инструменты для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора	1	<i>Знать:</i> о способах вязания крючком, о видах материалов и инструментов для вязания.
Размеры крючков. Определение количества ниток. Набор петель крючком. Вязание полотна	1	<i>Уметь:</i> читать схемы, читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, столбики с накидом, выполнить эскиз для образцов, связанных крючком, выполнять основные приемы вязания
Вязание по кругу крючком	1	
Вязание различных узоров	1	
Вязание крючком коврика	1	
Вязание крючком прихватки	1	
Вязание крючком салфетки	1	
Работа с журналами мод	1	<i>Знать:</i> о технологии выполнения круговых элементов связанных крючком <i>Уметь:</i> читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, выполнять вязание по кругу
Технология ведения дома	6	
Эстетика жилища	1	
Экология жилища	1	
Интерьер жилого дома	1	
Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения	1	<i>Знать:</i> Разновидности комнатных растений. Правила ухода и размножения комнатных растений. <i>Знать:</i> о требованиях к размещению комнатных растений в интерьере, способах подбора и посадки декоративных комнатных растений <i>Уметь:</i> ухаживать за комнатными растениями, пересаживать комнатные растения, украсить квартиру цветами, выполнять эскиз (план) размещения приусадебного участка с декоративными растениями с учетом всех требований, подбор и посадку

		декоративных комнатных растений
Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей	1	
Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой	1	
Творческие проекты	9	<i>Знать:</i> Какие процессы включает технологический этап работы над проектом. Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием <i>Знать:</i> об алгоритме учебного проектирования, технологической последовательности изготовления изделия, о правилах и требованиях к защите проекта <i>Уметь:</i> определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнение работы, оформлять дизайн-папку, разрабатывать и выполнять проектное изделие презентовать свою проектную работу, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта
Творческие, проектные работы по выбору. Изготовление изделия	9	
Итого	68	

7.Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения

Литература для учащихся

Учебник: Н.В. Синица. О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология»
7 класс М., Вентана – Граф, 2008.

Литература для учителя

- «Технология», программно-методические материалы, 5-11 класс, М., Дрофа, 2001г.
- Технология, 7 класс, поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко, вариант для девочек, автор-составитель О.В.Павлова, Волгоград, Учитель, 2006;
- Технология, 5-11 классы (вариант для девочек) развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко, Волгоград, Учитель, 2009;
- Технология. Дополнительные и занимательные материалы. 5-9 классы. Авторы – составители Л.Д.Караценцева, О.П.Власенко, Волгоград, Учитель, 2009
- Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. 6-8 классы. Автор – составитель И.Г.Норенко, Волгоград, Учитель, 2007
- Технология. Уроки с использованием ИКТ, 5-9 классы. Автор – составитель Л.В.Боброва, Волгоград, Учитель, 2009
- Технология для девочек. Контрольно-измерительные материалы. Автор – составитель Г.А.Гориенко, Волгоград, Учитель, 2010
- Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009
- Т.П.Лакоценина, Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009
- К.Н.Поливанова, Проектная деятельность школьников, М., Просвещение, 2008
- Обучение технологии в средней школе, 5-11 класс, М., Владос, 2004г.
- М.Б.Павлова, «Метод проектов в технологическом образовании школьников», М., Вентана-Граф, 2003г.
- Г.И.Кругликов, «Методика преподавания технологии с практикумом, М., АКАДЕМА, 2002г.
- А.К.Бешенков, «Методика обучения технологии», 5-9 класс, М., Дрофа, 2003г.
- О.Б.Ставрова, «Современный урок технологии с применением компьютера, М., Школьная Пресса, 2004г.
- Технология, Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко, 5-8 класс, Волгоград, Учитель АСТ, 2003г.
- О.В.Павлова, «Неделя технологии в школе», Волгоград, 2006г.
- Ю.В.Крупская, Технология, Методические рекомендации, М., Вентана-Граф, 2006г.

- Л.Н.Морозова, «Технология, Проектная деятельность учащихся», 5-11 класс, Волгоград, Учитель, 2005г.

.

- Легко вязать (практическое пособие по вязанию спицами, крючком и на машинке)
- Выкройки. Одежда для женщин Журналы мод

Материально-техническое обеспечение

- Электронно-програмное обеспечение:
 - - презентации к урокам на дисках и флеш носителях;
 - -DVD фильмы по технологии
 - -музыкальные записи
 - -компьютерный журнал моделей