

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 36 ОАО «РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ»

Принято
педагогическим советом
Протокол № ____
от « » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
от « ____ » _____ 2015 г. № ____

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 7 класса Г

Составитель _____ Карасева С. А.

Подпись учителя

учитель технологии
квалификационная категория – высшая категория

г. Иркутск
2015 - 2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для учащихся 7 В класса составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта основного общего образования с учетом примерной программы основного общего образования по технологии.

Нормативную базу для разработки рабочей программы представляют документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Федеральный компонент государственных образовательных стандартов общего образования»;
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. №1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 г. № 576 "О внесении изменений в ФП учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 года № 253"
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (ред. От 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

Рабочая программа по предмету «Технология (технология ведения дома)» для девочек 7 класса на 2015-2016 учебный год составлена на основе программы, опубликованной в сборнике программ для общеобразовательных учреждений: Технология. 5-11 классы / Под ред. Хотунцева В.Д., Симоненко Ю.Л. - М.: «Просвещение». 2010 г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Технология: 7 кл. для девочек /под. ред. В. Д. Симоненко.- М.:Вентана-Граф, 2010.

Цели изучения курса

Изучение технологии в рамках основного общего образования направлено 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.

Место предмета в учебном плане лицея

Учебный план учреждения отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения образовательной области «Технология» в VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, из них количество часов для проведения практических работ - 27, для работы над проектами – 8 часов.

Учебно-тематический план

Разделы и темы		Содержание	Деятельность обучающихся
Раздел: КУЛИНАРИЯ (18 часов)			
Физиология питания	2	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микро-элементов.

		<p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ. их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах. солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона иорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс- методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях</p>	<p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p> <p>Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях</p>
Технология приготовления пищи	14	<p>Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.</p> <p>Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки</p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека.</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).</p> <p>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.</p> <p>Приготовление желе и</p>

		Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	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. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.
Заготовка продуктов	2	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	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
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ Элементы материаловедения	2	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.	Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ Элементы машиноведения	4	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. <u>Варианты объектов труда.</u> Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.	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. <u>Варианты объектов труда.</u> Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.
Технология изготовления швейных изделий	14	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка

		на ткани с крупным рисунком.	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. <u>Варианты объектов труда.</u> Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА Вязание крючком	8	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	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. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА Эстетика и экология жилища	4	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища.	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

		<p>Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.</p> <p>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.</p>	<p>семьи.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения. народных сказок.</p>
<p>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</p> <p>Электротехнические работы</p>	2	<p>Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.</p> <p>Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p>	<p>Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель.</p>
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	8	Определение и формулировка	Собирать коллекцию образцов

Творческие проектные работы		проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	декоративно-прикладного искусства края, России. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских
ИТОГО:	68		

Требования к уровню подготовки учащихся 7 Г класса

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:

- опытом изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
- опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
- опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
- опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей; проба сил в различных сферах профессиональной деятельности; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик должен

по разделу «КУЛИНАРИЯ»

знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- способы первичной обработки мяса и приготовления ясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- способы приготовления разных видов теста (песочное, бисквитное, заварное) и блюда из них;
- 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, методы определения качества ягод и фруктов, сроков сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;

уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлеты и натуральную рубленную массу и полуфабрикаты из нее, выбирать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

- приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- готовить следующие виды теста пресное, песочное, бисквитное, заварное и блюда из них;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;

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

- инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

знать:

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправления дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- краткие сведения из истории старинного рукоделия;
- правила подготовки материалов и подбора крючка для вязания крючком;
- условные обозначения применяемые при вязании крючком;
- технологию выполнения различных петель.

уметь:

- приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать
- петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиск;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и несимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях;
- выполнение образцов вязания крючком.

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

- ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;
- инструменты и материалы для вязания крючком;
- выбирать крючок в зависимости от ниток и узора.

по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

знать:

- санитарно-гигиенические требования к детской комнате;

- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы.
- уметь:
- оборудовать детский уголок,
- выращивать комнатные растения и размещать их.
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; средства индивидуальной защиты и гигиены.

по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»

знать:

- о применении электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту;
- об электроосветительных и электронагревательных приборах и их безопасной эксплуатации;
- общие сведения о видах, принципе работы, и правилах эксплуатации бытовой техники.

уметь:

- рационально размещать осветительные приборы и розетки на плане квартиры.

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

- использовать безопасные приемы работы с бытовым электрооборудованием.

по разделу «ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ»

знать:

- основные термины и фактический материал по теме проекта; существующие точки зрения (подходы) к проблеме и способы ее решения источники информации.

уметь:

- выделять проблему и обосновывать ее актуальность; формулировать цель, задачи; сравнивать, сопоставлять, обобщать и делать выводы; выявлять причинно-следственные связи, приводить аргументы и иллюстрировать примерами; соотнести полученный результат (конечный продукт) с поставленной целью; находить требуемую информацию в различных источниках.

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

- владеть грамотной, эмоциональной и свободной речью; выражать собственную позицию, обосновать ее; уметь оценивать достоверность полученной информации; уметь эффективно организовать индивидуальное информационное и временное пространство.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;
умеет изложить его своими словами;
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;
допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;
не может изложить его своими словами;
не может подтвердить ответ конкретными примерами;
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;
не может изложить знания своими словами;
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:
правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:
допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:
не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:
не может спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 90 - 100%;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Учебно-методический комплект

1. Сеница Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. /Под ред. Симоненко В.Д. Учебник для общеобразовательных учреждений: Технология. Обслуживающий труд, 7 класс. Издание: Вентана – Граф, год экспертизы не ранее 2010.

Дополнительная литература

2. Джиллиан Холман Конструирование одежды, Москва, Эксмо, 2006
3. Рачицкая Е. И. Моделирование и художественное оформление одежды, Ростов н\Д, Феникс, 2002
4. Сосова И.В. __ Технология, Москва «Вентана-Граф»2008
5. Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
6. Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
7. Сунцова Т. А. Легкая женская одежда. Конструирование и моделирование, учебное пособие, Ростов н\Д, Феникс, 2001
8. Сафина Л. А. Дизайн костюма, Ростов н\Д, Феникс,2006
9. Труханова А. Т. Иллюстрированное пособие по технологии легкой одежды, Москва, академия,2000
10. Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2002

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Содержание урока	Тип урока* <small>(**Форма занятия для педагогов ДО)</small>	Ожидаемый результат (должны уметь, знать)	Дата урока по плану	Дата фактического проведения урока
1	2	3	4	5	6	7	8
Кулинария (18 ч.)							
Физиология питания (2ч.)							
1-2	Микроорганизмы Правила ТБ	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Понятие о микроорганизмах. Полезные и	Урок усвоения знаний, умений, навыков	знать: О влиянии на	1	

			<p>вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. <i>Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.</i></p> <p>Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. <u>Лабораторная работа № 1</u> Определение срока годности консервов по маркировке на банке.</p> <p><u>Варианты объектов труда</u></p> <p>Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.</p>		<p>качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.</p> <p>Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций.</p> <p>уметь:</p> <p>оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.</p>		
Технология приготовления пищи (14 ч.)							
3-4	Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Значение и место блюд</p>	Комбинированный урок (усвоения	иметь представление: -о видах мяса;	2	

			<p>из мяса, субпродуктов в питании.</p> <p>Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.</p> <p>Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности.</p> <p><u>Практическая работа №1</u> Приготовление блюд с мясом <u>Варианты объектов труда.</u> Заправочные супы с мясом. <u>Тест №1</u> Физиология питания</p>	<p>знаний, умений, навыков/практической работы)</p>	<p>-о признаках доброкачественности мяса; - об ассортименте и кулинарной обработки мясных полуфабрикатов</p>		
5-6	Виды теста, разрыхлители.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и</p>	<p>Урок усвоения знаний, умений, навыков.</p>	<p>знать: - способы приготовления разных видов теста (песочное, бисквитное, заварное дрожжевое), - способы</p>	3	

			украшений для изделий из теста. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Виды теста. Способ приготовления дрожжевого теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.		приготовления кулинарных и кондитерских изделий из разных видов теста. Способы оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.		
7-8	Изделия из песочного теста.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Способы приготовления песочного теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из песочного теста. <u>Практическая работа №2</u> Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). <u>Варианты объектов труда.</u> Песочное печенье.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – ассортимент изделий из песочного теста. уметь: - готовить песочное тесто; - выпекать изделия из песочного теста.	4	
9-10	Изделия из заварного теста.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Способ приготовления заварного теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из заварного теста. Оформление	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	знать: – состав теста и способ его приготовления; – ассортимент изделий из заварного и бисквитного теста;	5	

			<p>готовых изделий из заварного теста</p> <p><u>Практическая работа №3</u></p> <p>Выпечка изделий из заварного теста.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Эклеры, заварные кольца, профитроли.</p>		<p>- способы оформления изделий из заварного и бисквитного теста.</p> <p>уметь:</p> <p>- готовить заварное и бисквитное тесто;</p> <p>- выпекать изделия из заварного и бисквитного теста</p>		
11-12	Изделия из бисквитного теста.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Способы приготовления бисквитного теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из бисквитного теста.</p> <p><u>Практическая работа №4</u></p> <p>Выпечка изделий из бисквитного теста.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Бисквитный рулет, шарлотка, бисквитная основа для торта.</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	<p>знать:</p> <p>– состав теста и способ его приготовления;</p> <p>– ассортимент изделий из заварного и бисквитного теста;</p> <p>- способы оформления изделий из заварного и бисквитного теста.</p> <p>уметь:</p> <p>- готовить заварное и бисквитное тесто;</p> <p>- выпекать изделия из заварного и бисквитного теста</p>	6	
13-14	Пельмени и вареники	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки</p> <p>Первичная обработка муки.</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	<p>знать:</p> <p>- состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления.</p> <p>Инструменты для раскатки теста.</p>	7	

			<p><u>Практическая работа №5</u> Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. <u>Варианты объектов труда.</u> Пельмени, вареники. <u>Тест №2</u> Виды теста</p>		<p>Правила варки Первичная обработка муки. уметь: - готовить пресное тесто и начинки; - готовить вареники или пельмени; - варить пельмени и вареники; - оформлять готовые блюда и подавать их к столу.</p>		
15-16	Сладкие блюда и десерт	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u> 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. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. <u>Практическая работа №6</u></p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	<p>знать: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – о роли сахара в питании человека; – о видах сладких блюд и десертов. уметь: - выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом</p>	8	

			<p>Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.</p>				
17-18	Заготовка продуктов	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>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).</p> <p><u>Тест №3</u></p> <p>Для проверки знаний по разделу кулинария.</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков / проверки и оценки знаний)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о значении количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра; - способы определения готовности варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюр; - условия и сроки хранения варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюр; - способы хранения свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с 	9	

					сахаром, замороженная ягода).		
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 часа)							
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)							
19-20	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	<u>Основные теоретические сведения</u> 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. <u>Практическая работа №7</u> Определение состава тканей и изучение их свойств. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	Знать: - свойства тканей из искусственных волокон: - определять раппорт в тканях со сложным переплетением нитей. уметь: - определять состав тканей по их свойствам.	10-11	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (12 час).							
21-22	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Краткие сведения из	Комбинированный урок (усвоения	знать: - о видах женского легкого платья и	12	

	и эскизная разработка модели изделия.		<p>истории одежды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Современные направления моды.</p> <p>Народный костюм как основа в построении современных форм в одежде.</p> <p><u>Практическая работа №10</u></p> <p>Эскизная разработка модели швейного изделия. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Эскизы нарядной, спортивной одежды.</p>	знаний, умений, навыков/ практической работы)	<p>спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать особенности фигуры человека различных типов; - выполнять эскизы моделей одежды; - находить информацию о современных направлениях моды. 		
23-24	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды.</p> <p>Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерений фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по снятым меркам. Расчетные формулы необходимые для построения чертежей основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p><u>Практическая работа №11</u></p> <p>Снятие мерок и запись</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения; - строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 	13	

			<p>результатов измерений.</p> <p><u>Практическая работа №12</u></p> <p>Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1: 4..</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия.</p>				
25-26	<p>Особенности моделирования плечевого изделия.</p> <p>Моделирование изделия выбранного фасона.</p>	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Вилы художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия.</p> <p>Художественное оформление народной одежды Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма</p> <p>Выбор модели изделия из журнала мол с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p><u>Практическая работа №13</u></p> <p>Моделирование изделия выбранного фасона в масштабе 1: 4.</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать эскизы различных моделей одежды: - выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. - использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. - подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. - моделировать выбранный фасон 	14	

					швейного изделия по чертежу его основы.		
27-28	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u> Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Определение количества ткани на изделие. <u>Практическая работа №14</u> Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. <u>Тест №4</u> Конструирование и моделирование швейных изделий</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	<p>уметь: - строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; - рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий: - рассчитывать количество ткани на изделие: - копировать выкройки из журналов мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры; - выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>	15	
29-30	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки,	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u> Правила подготовки ткани к раскрою и экономная</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений,	<p>Знать: - правила подготовки ткани к</p>	16	

	обмеловка и раскрой ткани		раскладка. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка и ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. <u>Практические работы №15</u> Выполнение раскроя изделия. <u>Варианты объектов труда</u> Выкройка изделия, ткань.	навыков/ практической работы)	раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь: - выполнять эти правила		
31-32	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. <u>Практические работы №16</u> Дублирование деталей клеевой прокладкой. <u>Варианты объектов труда.</u> Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	Знать и уметь использовать: - способы переноса контурных и контрольных линий и точек - способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани.	17	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)							
33-34	Правила ТБ при работе на швейной машине	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - о видах соединений в узлах механизмов и машин. - устройство качающегося челнока; – принцип получения двухниточного машинного стежка простой и	18	

			<u>Практическая работа №8</u> Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.		зигзагообразной строчки. уметь: - определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;		
35-36	Наладка швейной машины	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. <u>Практическая работа №9</u> Челнок швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины. Работа на швейной машине. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы машинных швов, мешочек-косметичка, прихватка.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	уметь: - разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.	19	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 часов)							
37-38	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. <u>Практические работы №17</u> Подготовка изделия к	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	Уметь: - обрабатывать детали кроя и сметывать изделие.	21	

			<p>примерке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.</p>				
39-40	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Подготовка к примерке. Сметывание среднего шва спины. Сметывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки среза. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки мелких деталей.</p> <p><u>Практические работы №18</u></p> <p>Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка мелких деталей (пояс, воротник, брители).</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Детали кроя изделия.</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения примерки; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и устранять дефекты. - обрабатывать мелкие детали кроя. 	22	
41-42	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.</p> <p><u>Практические работы 19</u></p> <p>Обработка среднего шва</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/практической работы)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. - технология обработки боковых срезов и соединение лифа с 	23	

			спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. <u>Варианты объектов труда.</u> Изделие		юбкой; уметь: - выявлять обработку среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.		
43-44	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология дублирования деталей клеевой прокладкой. Технология обработки выреза горловины обтачной с расположением на изнаночной и лицевой стороне. Технология обработки застежки подбортом. <u>Практические работы №20</u> Дублирование деталей клеевой прокладкой. Влажно-тепловая обработка изделия. <u>Варианты объектов труда.</u> Детали кроя из ткани и клеевой прокладки,	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - правила ТБ ВТО; - технологию обработки выреза горловины обтачной; - технологию дублирования деталей клеевой прокладкой. уметь: - правильно подкраивать обтачку; - дублировать детали клеевой прокладкой; - обрабатывать горловину обтачной.	24	
45-46	Обработка боковых и нижнего среза изделия.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Обработка нижнего среза изделия. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия <u>Практические работы №20</u>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - технологию обработки нижнего среза изделия; - приемы ВТО тканей из натуральных и химических волокон. уметь: - выбирать режим	25	

			<p>Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.</p> <p><u>Тест №5</u></p> <p>Технология изготовления швейных изделий.</p>		<p>работы и выполнять отделочные работы;</p> <p>- обрабатывать нижний срез изделия.</p> <p>- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>		
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)							
47-48	Тематика творческих проектов и этапы.	2	<p>Тематика творческих проектов и их выполнения.</p> <p>Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)</p>	Комбинированный (урок закрепления знаний, умений, навыков / урок самостоятельной работы)	<p>уметь:</p> <p>– выбирать посильную и необходимую работу;</p> <p>– аргументировано защищать свой выбор;</p> <p>– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия</p>	27	
49-50	Составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	<p>Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе</p>	Комбинированный (урок закрепления знаний, умений, навыков / урок самостоятельной работы)	<p>уметь:</p> <p>– пользоваться необходимой литературой;</p> <p>– подбирать все необходимое для выполнения идеи;</p> <p>- составлять план своей работы.</p>	28-29-28	

51-52	Технологический этап выполнения творческого проекта.	2	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Комбинированный (урок закрепления знаний, умений, навыков / урок самостоятельной работы)	уметь: - конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы; - изготавливать изделие и проверять его качество.	29-31-29	
53-54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Комбинированный (урок закрепления знаний, умений, навыков / урок самостоятельной работы)	уметь: - проводить самоанализ; - защищать проект.	31-32-31	
ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ (8 часов)							
55-56	Вязание крючком: традиции и современность.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. <u>Практические работы № 21</u> Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком.	Урок усвоения знаний, умений, навыков	знать - правила подготовки материалов и подбора крючка. уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	32-33-32	
57-58	Выполнение образцов вязания полустолбиком.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - способы провязывания петель. Схемы образования петель.	33-34-33	

			<u>Практические работы №22</u> Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель крючком. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы вязания.		уметь: - подбирать крючки и нитки		
59-60	Технология выполнения различных петель и узоров.	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. <u>Практические работы №23</u> Вывязывание полотна из столбиков без накида, столбиками с накидами несколькими способами. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы вязания. Рисунки орнаментов.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - условные обозначения, применяемые при вязании крючком. уметь: - вязать полотно столбиками без накида	34-35-34	
61-62	Вязание крючком образцов	2	<u>Основные теоретические сведения</u> Вязание по кругу. Способы вязания по кругу. <u>Практические работы №24</u> Выполнение плотного вязания по кругу. <u>Варианты объектов труда.</u> Шарфик, шапочка.	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	знать: - условные обозначения, применяемые при вязании крючком. уметь: - вязать по кругу	35-36-35	
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)							
63-64	Эстетика и экология жилища.	2	<u>Основные теоретические</u>	Комбинированный	знать:	36-37-36	

			<p><u>сведения</u></p> <p><i>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.</i></p> <p>Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.</p> <p><u>Практические работы №25</u></p> <p>Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи для детской комнаты и прихожей.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Декоративные панно, каталоги бытовой техники, комнатные растения.</p>	<p>ый урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)</p>	<p>- требования к интерьеру прихожей, детской комнаты;</p> <p>- о влиянии комнатных растений на микроклимат в доме</p> <p>уметь</p> <p>- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать ее возможности использования в интерьере;</p> <p>- подбирать на основе рекламной информации современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.</p>		
65-66	Требования к интерьеру.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.</p>	<p>Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)</p>	<p>знать:</p> <p>- понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме;</p> <p>- о влиянии комнатных растений на микроклимат в доме</p>	37-38-37	

			<p><u>Практические работы №26</u></p> <p>Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Эскиз интерьера с комнатными растениями, комнатные растения.</p>		<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - ухаживать за комнатными растениями. - выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты, прихожей. 		
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)							
67-68	Электроосветительные приборы.	2	<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.</p> <p>Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p> <p><u>Практические работы №27.</u></p> <p>Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему</p>	Комбинированный урок (усвоения знаний, умений, навыков/ практической работы)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о применении электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту; - о электроосветительных и электронагревательных приборах и их безопасной эксплуатации; - общие сведения о видах, принципе работы, и правилах эксплуатации бытовой техники. 	38-39-38	

		<p>напряжению. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроинструмент.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)
ДЛЯ 7 КЛАССА В

СОГЛАСОВАНО

предметная комиссия по _____

протокол № _____

от «__» _____ 2014 г. _____ / _____

СОГЛАСОВАНО

координационный совет

руководитель координационного совета _____ / _____

от «__» _____ 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР (ВР) _____ / _____

от «__» _____ 2014 г.

