

Нефтеюганское районное муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

«Куть-Яхская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано

на заседании методического совета ОУ

Протокол №1 от «27» августа 2015г.

Утверждаю:

Директор школы

_____ /Е.В. Бабушкина

Приказ от 28.08.2015г. № 385-0

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

7 «а» и 7 «б» классы

2 часа в неделю, 70 часов в год

учитель: Исянова Е.В. учитель технологии
выс. кв. категория

:

2015-2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана на основе:

- Федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Программа основного общего образования по направлению «Технология ведения дома» в 5-8 классах. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с. Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования 2010г.
- Входит в систему учебно- методических комплектов «Алгоритм успеха»
- Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Согласно действующему Базисному учебному плану, рабочая программа для 7 класса предусматривает обучение технологии в объеме

70 часов из федерального компонента.

Количество часов: 70 (2 часа в неделю). Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем Государственного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам и темам.

Срок реализации рабочей учебной программы 2015-2016 учебный год.

Календарно-тематический план ориентирован на использование **учебника:**

Н.В. Сеница, Технология ведения дома: учебник для учащихся 7 класса / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко; - М.: Вентана-Граф. 2015-192 с.: ил.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. *Левицкая, Л. В.* Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая [и др.]. - М. : Просвещение, 1992.

2. *Технология* : сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. / авт.-сост. Е. И. Колусева. - Волгоград : Учитель, 2006.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- находить и использовать необходимую информацию;
- выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета.

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основное содержание обучения

Технология производства ткани из искусственных волокон

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Основные теоретические сведения

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. Настройка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Рукоделие. Вязание крючком

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Конструирование и моделирование плечевого изделия

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Кулинария. Технология приготовления пищи.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

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

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов	Лабораторных и практических	и контрольных
I.	Технология производства ткани из искусственных волокон	20	4	1
II.	Рукоделие. Вязание крючком.	12	4	1
III.	Конструирование и моделирование одежды	19	4	1
IV.	Кулинария. Технология приготовления пищи.	19	6	1
	Итого	70	18	4

Список используемой учебно-методической литературы

Учебник: Технология ведения дома: учебник для учащихся 7 класса / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко; - М.: Вентана-Граф. 2015- 160 с.: ил.
Программа основного общего образования по направлению «Технология ведения дома» в 5-8 классах. – М.: Вентана-Граф, 2015-160 с.

Материально-техническое оборудование

- Компьютер;
- Мультимедийный проектор
- Интерактивная доска
- Комплект презентаций;
- Швейные машины;
- Оверлок;
- Чайный сервиз;
- Набор кастрюль;
- Материалы и инструменты для вышивки.

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 и лабораторно-практических работ

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 100 - 90 %;

«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).

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса (базовый уровень)

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Должны владеть компетенциями:

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

Класс: 7Б/з
 Предмет: Технология
 Учитель: Исянова Е.В.

Часов		Название темы/урока
План	Дата	
20		Технология производства ткани из искусственных волокон
01.09		Технология производства ткани из искусственных волокон
01.09		Определение вида тканей
08.09		Виды соединения в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного маш. шва.
08.09		Изготовление образцов машинных швов
15.09		Изготовление машинных швов
15.09		Уход за одеждой из текстильных волокон. Стирка и влажно- тепловая обработка изделий
22.09		Изучение символов ухода за текстильными изделиями.
22.09		Изучение символов ухода за текстильными изделиями
29.09		Штопка одежды. Ремонт детской одежды с использованием аппликации.
29.09		Ремонт одежды с помощью аппликации
06.10		Ремонт одежды с помощью аппликации.
06.10		Роль комнатных растений в жизни человека.
13.10		Разновидности комнатных растений и уход за ними.
13.10		Перевалка комнатных растений.
20.10		История косметики. Кожа. Индивидуальный уход за кожей
20.10		Перевалка комнатных растений.
27.10		Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы.
27.10		Макияж на скорую руку.
10.11		Практическая работа №7 Макияж на скорую руку.
10.11		Элементы материаловедения
12		Рукоделие. Вязание крючком
17.11		Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель.
17.11		Практическая работа №8 Вязание основных видов петель.
24.11		Вязание полотна. Вязание полотна рядами.
24.11		Практическая работа №9 Столбик без накида
01.12		Практическая работа №10 Столбик с накидом.
01.12		Вязание по кругу. Способы вязания по кругу.
08.12		Практическая работа №11 Плотное вязание по кругу.
08.12		Практическая работа №11 Плотное вязание по кругу.
15.12		Санитарно-гигиенические требования к детскому оборудованию
15.12		Практическая работа №12 Вязание полотна
22.12		Зачет: Рукоделие
22.12		Силуэт и стиль. Требования предъявляемые к одежде.
19		Конструирование и моделирование одежды

29.12	Мерки для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
29.12	Практическая работа №13 Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия
12.01	Расчет величин для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
12.01	Построение чертежа плечевого изделия.
19.01	Практическая работа №14 Построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом..
19.01	Конструирование и моделирование воротников.
26.01	Практическая работа №15 Построение чертежа стояче- отложного воротника
26.01	Моделирование основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
02.02	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.
02.02	Практическая работа №16 Раскрой изделия
09.02	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к первой примерке.
09.02	Проведение первой примерки. Внесение уточнений после первой примерки.
16.02	Практическая работа №17 Проведение первой примерки
16.02	Обработка изделия после первой примерки. Обработка плечевых и боковых швов. Разметка петель.
01.03	Обработка воротника. Соединение воротника с изделием.
01.03	Практическая работа №18 Обработка воротника
15.03	Раскрой подборта и обтачки горловины окантовочным швом. Обработка срезов горловины окантовочным швом.
15.03	Обработка нижнего среза изделия. Обработка пояса.
29.03	Внеурочное мероприятие. Окончательная обработка изделия. Демонстрация выполненных работ.
19	Кулинария. Технология приготовления пищи.
29.03	Внеурочное мероприятие. Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма
05.04	Мучные изделия. Изделия из пресного теста.
05.04	Практическая работа №19 Приготовление хвороста.
12.04	Приготовление обеда в походных условиях
12.04	Приготовление приправы для салатов.
19.04	Кисломолочные продукты и блюда из них.
19.04	Практическая работа №20 Приготовление пудинга из творога.
26.04	Практическая работа №20 Приготовление пудинга из творога.
26.04	Практическая работа №20 Приготовление пудинга из творога.
03.05	Значение фруктов и ягод в питании человека.
03.05	Сладкие блюда и напитки.
10.05	Значение сладких блюд и напитков в питании человека.
10.05	Заготовка продуктов
17.05	Заготовка продуктов
17.05	Консервирование.
24.05	Приготовление солений из овощей.
24.05	Приготовление солений из овощей.

31.05	Тематика и оценка проекта
31.05	Итоговая контрольная работа