

АВТОНОМНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА д. СЕРГЕЕВО

РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете

Протокол № 6 от 28.08. 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор АМОУ ООШ д. Сергеево



/Герасимова Н.А./

Приказ № 38 от 1.09.15

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии 7 класс

на 2015-2016 учебный год

68 часов

Составила учитель : Сетова И.Е

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа составлена на основе авторской программы «Технология.» (программы начального и основного общего образования / [М. В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко]. – М.: Вента-Граф, 2011. – 192 с. и соответствует ФГОС

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Это может быть достигнуто, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета.

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

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся 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 обучающиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования);
- д) 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 обучающихся 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) 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.

Место предмета в базисном учебном плане.

Программа рассчитана на 68 ч в год (2 часа в неделю). Срок реализации программы – 1 год.

Рабочая программа для обучающихся 7 класса составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного ими при обучении в 5 и 6 классах. Программа обеспечивает преемственность содержания по основным разделам «Кулинария», «Материаловедение», «Технология изготовления одежды», «Элементы машиноведения», «Культура дома».

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

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

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии(теория и практика совместно).

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

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

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

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

Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:

- ☐ подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда; обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;
- ☐ показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования;
- ☐ представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению;
- ☐ выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:

- ☐ подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их; излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;
- ☐ допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;

- ☐ показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;
- ☐ представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;
- ☐ выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

- ☐ подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места; обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;
- ☐ не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;
- ☐ использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме;
- ☐ представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;
- ☐ выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

- ☐ неподготовлен, не может организовать рабочее место; обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок;
- ☐ использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме; или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;
- ☐ представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);
- ☐ выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория).

Балл «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.

Балл «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.

Балл «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.

Балл «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.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ.

Балл «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.

Балл «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.

Балл «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.

Балл «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.

Проверка и оценка практической работы учащихся.

Балл «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «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, выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Образование в современных условиях (в развитии по ФГОС) призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути. Главной целью образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями.

Это определило цель обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания 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.

Результаты изучения предмета «Технология».

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

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы
- в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Система универсальных учебных действий (УУД).

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию системы универсальных учебных действий (УУД) (ФГОС).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Личностные действия позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира. Регулятивные действия обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения. Познавательные действия включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания. Коммуникативные действия обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 7 класс

1. программы «Технология.» (программы начального и основного общего образования / [М. В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко]. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.

2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 3-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011 -176 с

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССА

Обучающиеся должны знать/понимать:

- 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 пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- способы первичной обработки мяса и приготовления мясных 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, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- 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;
- 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;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- правила поведения в гостях, за столом;
- 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;
- 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;
- 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, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- правила ухода за изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Обучающиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определить готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- 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;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные 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 обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

Иметь представление:

- о проверке качества муки, о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него;
- о желирующих веществах и ароматизаторах, видах сладких блюд и десертов;
- о технологии производства тканей из искусственных волокон;
- о приспособлениях к швейной машине, их применении во время изготовления и ремонта одежды;
- о силуэте и стилях одежды, зрительных иллюзиях, и видах плечевых изделий.

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания.	Прогнозируемый результат. Форма контроля	Домашнее задание	Сроки проведения уроков
1	ТБ при выполнении сельскохозяйственных работ	1	Урок биседа		Знать ТБ. Устный опрос		
2	Уборка урожая картофеля	1	комбинированный	Правила уборки урожая и закладка его на хранение	Знать: правила ТБ при работе на пришкольных участках Уметь: соблюдать правила уборки урожая овощей, соблюдать правила уборки и выноса мусора		
3	Уборка урожая картофеля	1	комбинированный				
4	Уборка урожая картофеля и закладка его на хранение	1	комбинированный				
5	Плодоводство	1	комбинированный		Применять правила ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарем. Выполнять самостоятельно подготовку почвы к зиме с соблюдением правил ТБ.		
6	Размножение плодовых и ягодных растений	1	комбинированный	Плодовые и ягодные растения. Особенности их размножения и посадки. Правила ухода за штамбами плодовых деревьев.			
7	Посадка плодовых растений	1	комбинированный		Выполнять самостоятельно посадку плодовых деревьев с соблюдением правил ТБ.		

8	Уход за штамбами плодовых деревьев	1	комбинированный		Выполнять самостоятельно обрезку кустарников с соблюдением правил ТБ.		
Вводное занятие 1 час							
9	Инструктаж по технике безопасности	1	Комбиниров.	Первичный инструктаж на рабочем месте	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии		
Кулинария 11 часов							
10	Физиология питания.	1	Комбиниров.	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.	.§1 стр.5-7	
11 12	Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. Уметь: подбирать инструменты и оборудование	.§2-3 стр.8-15	

				обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.	для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.		
13	Кисломолочные продукты и блюда из них	1	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. Уметь: определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ . Сервировать стол. Организовывать рабочее место.	Пр. раб.№2 .§4 стр.15-19	
14	Приготовление обеда в походных условиях.	1	Комбиниров.	Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараж. воды в поход. условиях. Меры противопожар. Безопасности.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.	.§11стр.43-46	
15 16	Приготовление изделий из пресного теста	2	Комбиниров.П р.р.	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Уметь: применять знания на	Пр. раб №3 .§6 стр.23-26	

				фарша.	деле		
17 18	Сервировка стола «Сибирские пельмени» (проект)	2	комбинирован ный	Рецептура приготовления пельменей. Способы подачи пельменей к столу. Правила поведения в гостях	Знать способы подачи пельменей и правила поведения в гостях. Уметь применять знания на деле		
19 20	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2	Комбиниров.П р.р.	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.	Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения.	.§9стр.35-39	
21 22	Культура дома. Интерьер жилого дома 2 часа Роль комнатных растений в интерьере	2	комбинирован ный	Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Размещение комнатных растений	Знать как размещать комнатные растения и влияние их на микроклимат помещения Уметь сажать комнатные декоративные растения		
Уход за одеждой. Ремонт одежды 2 часа							
23	Уход за одеждой	1	комбинирован ный	Стирка и ВТО изделий из натуральных и химических волокон	Знать ТБ при выполнении ВТО Уметь выполнять ВТО		
24	Ремонт одежды	1	комбинирован	Применение универсальной швейной машины для починки	Знать Способы поднятия петель на трикотажных		

			ный	и шtopки швейных изделий. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях	изделиях Уметь шtopать с применением швейной машины		
25	Гигиена девушки. косметика	1	Урок беседа	Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы. Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.	Знать Косметические материалы. Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа Уметь правильно пользоваться косметическими материалами		
26	Уход за ребенком	1	комбинированный	Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.	Знать Санитарно-гигиенические требования к детской комнате Уметь занять малыша.		
Материаловедение 2 часа							
27	Химические волокна Свойства химических волокон и тканей из них	1	Комбиниров.	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Уметь: определять состав	.§12,13 стр.47-51 Пр. раб.№9.	

					ткани		
28	Нетканые материалы из химических волокон.	1	Комбиниров.	Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. Уметь: определять состав ткани	§14, 15 стр.52-58 Пр. раб.№10	
Элементы машиноведения 4 часа							
29 30	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Комбиниров.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.	.§16,17 стр.59-67 Пр. раб.№12	
31 32	Машинные швы	2	Комбиниров.П р.р.	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать	.§18 стр.67-76	

					обтачной шов <i>Уметь:</i> выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ	Пр. раб.№13	
Конструирование и моделирование плечевых изделий 6 часов							
33	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	1	Комбиниров.	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки.	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. <i>Уметь:</i> определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки.	.§19 стр.77-82	
34	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	Комбиниров.П р.р.	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа	.§20 стр.82-85 Пр. раб. №14	

35 36	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров.	Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда. Уметь: определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.	.§21 стр.85-92 Пр. раб. №15	
37 38	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров.П р.р.	Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.	Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. Уметь: выполнить моделирование по эскизу модели.	.§22 стр.92-100 Пр. раб. №16	
Технология изготовления плечевого изделия 16 часов							
39	Раскрой изделия	1	Комбиниров. Пр.Р.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на	Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как	.§24 стр.105-107 Пр. раб.	

				швы	выкроить косую бейку под углом 45* к долевой нити <i>Уметь:</i> определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять.	№18	
40	Подготовка изделия к примерке	1	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. <i>Уметь:</i> готовить изделие к примерке	.§26 стр.109-113 Пр. раб. №20	
41 42	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре. <i>Уметь:</i> устранять дефекты.	.§27 стр.114-117 Пр. раб. №21	
43	Обработка среднего шва	2	Комбиниров.	Познакомить с технологией	Знать: Чем отличаются	.§28	

44	спинки , плечевых швов и нижних срезов рукавов		Пр.р.	стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ	обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.	стр.117-120 Пр. раб. №22	
45 46	Обработка срезов подкройной обтачкой	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой	Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ .	.§29 стр.120-123 Пр. раб.№23	
47 48	Обработка срезов косой бейкой	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой	Знать: Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза. Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество,	.§30 стр.123-125 Пр. раб.№24	

					выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .		
49 50	Обработка боковых срезов	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§31 стр.126-127 Пр. раб.№25	
51 52	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта	Знать: как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания. Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§32 стр.127-128 Пр. раб.№26	

53 54	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.	Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. <i>Уметь:</i> подготовить изделие к проверке	.§33 стр.129-130 Пр. раб. №27	
Рукоделие Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком 6 часов							
55 56	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель	2	Комбиниров. Пр.р.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. <i>Уметь:</i> читать схемы выполнять основные приемы вязания.	.§37. 38 стр.140-146	

-

-

57	Вязание полотна.	4	Пр.р.	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	Знать: Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить Уметь: выполнять образец полотна.	.§39 стр.147-153 Пр. раб№28-29	
58	Вязание по кругу						
59	Проектная работа						
60							
61	ТБ при выполнении сельскохозяйственных работ	1	Урок беседа	Правила ТБ	Знать правила ТБ		
62	Обрезка ягодных кустарников	1	комбинированный	Обрезка ягодных кустарников	Знать: правила ТБ при работе на пришкольных участках Уметь: соблюдать правила уборки и выноса мусора, формировать грядки, соблюдать приёмы посадки свёклы, моркови, картофеля		
63	Обработка почвы	1	комбинированный	Особенности обработки почвы			
64	Обработка почвы	1	комбинированный	Обработка почвы			
65	Предпосевная обработка почвы	1	комбинированный	Особенности предпосевной обработке почвы			
66	Подготовка семян к посеву	1	комбинированный	Особенности подготовке семян к посеву			
67	Рыхление почвы. Борьба с сорняками	1	комбинированный	Оформление грядок			
68	Прореживание и окучивание	1	комбинированный	Прореживание и окучивание			

	Итого	68 часов					
--	-------	-------------	--	--	--	--	--

-

-