

муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
средняя общеобразовательная школа №11 города Свободного

РАССМОТРЕНО
на заседании МО педагогов
физико-математических и
практико-ориентированных
дисциплин
протокол №1
29.08.2019 г. *Хорасан*

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по
УВР МОАУ СОШ №11
г.Свободного
Г. П. Рыжкова
« 30 » 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МОАУ СОШ №11
г.Свободного
М. С. Киреева
« 01 » 09 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по
Технологии. Технологии ведения дома
для 7 класса

Разработала:
учитель технологии
Кожедей Н.С.

2019/2020 учебный год

Аннотация к рабочей программе по технологии 7 класс

Название курса	Технология
Составитель	Кожедей Наталья Сергеевна
Класс	7
Количество часов в год	68
Количество часов в неделю	2
Цель курса	формирование представлений о технологической культуре производства; развитие культуры труда подрастающих поколений; становление системы технических и технологических знаний и умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
Автор учебника	"Технология" (Технология ведения дома) для 7 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2015г
Структура курса	Введение Интерьер жилого дома Создание изделий из текстильных материалов Кулинария Художественные ремесла Технологии творческой и опытнической деятельности
Требования к результатам освоения дисциплины	Обучающиеся должны самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.
Основные образовательные технологии	информационно-коммуникационные технологии; исследовательские методы обучения; здоровьесберегающие технологии; технологии критического мышления.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7 класса разработана в соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; На основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Программы для общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 5-11 классы / Под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко. - М.: Просвещение. 2011г. Рабочая программа ориентирована на учебник «Технология» 7 класс для общеобразовательной школы, под редакцией В. Д. Симоненко. Москва, Издательский центр, «Вентана-Граф», 2011 г., согласно Федерального перечня учебников утвержденного минобрнауки России приказ № 253 от 31.03.2014г.

Важность привития молодежи технологической культуры в настоящее время признается во всем мире: ЮНЕСКО разработана программа «2000+» (Международный проект по научной и технологической грамотности для всех).

Технология определяется как 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, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Цели:

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 своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

Образовательные:

приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями;

знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия; формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий.

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.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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. В течение учебного года каждый обучающийся выполняет один проект. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося.

На занятиях по образовательной области «Технология» серьезное внимание необходимо уделять охране здоровья обучающихся и соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены. Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе обучающихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками, т. к. данный курс является практико - ориентированным.

На занятиях учащиеся обучаются безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием, проходят инструктаж по правилам ТБ.

Организация образовательного процесса.

Формы :урок.

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

Виды уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – игра.

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Метод проекта

Используемые технологии: игровые, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), здоровьесберегающие технологии, проектные методы обучения, технологии уровневой дифференциации, личностно-ориентированные технологии.

Календарно - тематическое планирование составлено на основе тематического плана для VII класса программы общеобразовательных учреждений «Трудовое обучение. Технология» 1-4 классы, 5-11 классы Москва, Просвещение, 2008г. Ю.Л. Хотунцев, В. Д. Симоненко. Изменения в тематическом плане следующие: раздел элементы машиноведения 4ч. увеличен на 2 ч. (6ч.), т.к. практические работы объемные и требуют дополнительного времени для их выполнения. Разделы: уход за одеждой 4ч., гигиена девушки 4ч. сокращены до 2ч. каждый, т.к. для изложения теоретического материала и практических работ достаточно данного времени. Раздел рукоделие 6ч. увеличен на 4ч. (10ч.), в связи с тем, что недостаточно времени на изготовление изделия связанного крючком.

В соответствии с учебным планом МОАУСОШ №11 на 2015-2016 уч. год рабочая программа рассчитана на 70 часов- 2ч. в неделю.

Учебно-тематический план

№	раздел	Темы раздела	К-во часов	Изучение материала	Практические работы	Защита проектов	Контроль работ
1	Элементы материаловедения	1 технология производства хим. волокон.	2	1	1		
2	Уход за одеждой	2. Уход за одеждой из хим. волокон.	2	1	1		
3	Элементы машиноведения	3 Шв. машина с эл. приводом.. 4. приспособления к шв. машине. 5. выполнение машинных швов	6	2	3		1

4	Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.	6. Силуэт и стиль в одежде. Измерение фигуры. 7. Построение основы чертежа ночной сорочки в М 1:4 8. Построение чертежей ночной сорочки на себя. 9. Моделирование . 10. Виды отделки. 11. Подготовка выкройки к раскрою. 12. Раскладка деталей выкройки на ткани. Раскрой изделия. 13. Подготовка деталей кроя к смётыванию. Подготовка изделия к примерке. Примерка. 14.Обработка срезов рукава. 15.Обработка горловины. 16..Обработка горловины. 17. Обработка нижнего среза изделия. 18. Окончательная обработка изделия. Отделочные работы . 19. Защита творческого проекта. «Ночная сорочка». Демонстрация изделий.	28	8	18	1	1
5	Рукоделие-вязание крючком	20. Вязание крючком. Основные виды петель. 21. Вязание полотна. 22. Вязание по кругу. 23. Вязание прихватки. 24. Оформление прихватки.	10	3	7		
6	Уход за ребенком	25. Уход за ребенком. Подготовка к празднику. 26. Изготовление сувенира другу.	4	1	2		
7	Кулинария	27. Физиология питания 28. Блюда из мяса. 29.Блюда из кисломолочных продуктов. 30-31. Изделия из пресного теста. 32. Сладкие блюда. 33. заготовка продуктов	14	4	7		
8	Интерьер жилого дома.	34. Роль комнатных растений в жизни человека.	2	1	1		
9	Гигиена девушки. Косметика.	35.Индивидуальный уход за кожей лица. Маски для лица. Итого: 70ч.	2	1	1		

Содержание программы.

1. Элементы материаловедения. (2ч.)

Свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Технология производства химических волокон. Рабочие профессии химического производства. Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас).

Практическая работа: «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.»

2. Уход за одеждой, обувью (2 часа). Выбор рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение бытовых санитарно-гигиенических средств.

Практическая работа: «Изучение символов ухода за текстильными изделиями».

3.Элементы машиноведения. (6ч.)

Классификация швейных машин. Устройство шв. машины эл. приводом. Организация рабочего места. Обеспечение работы на швейной машине. Применение зигзагообразной строчки. Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Практические работы: Применение зигзагообразной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

4. Проектирование и изготовление рабочей одежды —28ч. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа выкройки плечевого изделия, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Последовательность построения основы чертежа. Расчетные формулы. Построение основы чертежа ночной сорочки в М 1:4 и натуральную величину. Способы моделирования. Выбор моделей. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка ночной сорочки к примерке. Примерка исправление дефектов. Обработка изделия после примерки. Технологическая последовательность обработки изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия, самоконтроль, взаимоконтроль.

Практические работы: «Снятие мерок и запись результатов измерения», «Расчет конструкции по формулам», «Построение основы чертежа ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину», «Моделирование ночной сорочки », « Подготовка выкройки к раскрою», «Раскладка выкройки и раскрой ткани», «Обработка деталей кроя», «Проведение примерки», « Исправление дефектов», «Окончательная отделка».

5. Рукоделие. Вязание крючком. (10ч.)

Сведения из истории старинного рукоделия. Изделия связанные крючком в современной моде. Инструменты, материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения. Приемы работы, правильное положение рук. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (ст. без накида, ст. с накидом, полустолбик, и др.). Работа с журналами мод.

Практические работы: Вывязывание цепочки воздушных петель. Вывязывание соединительных столбиков. Изготовление образцов столбик без накида, столбик с накидом. Вязание по кругу. Вязание прихватки. Ажурное вязание.

6. Уход за ребенком. (4ч.)

Значение правильного ухода за ребенком. Общение с детьми младшими по возрасту. Умение занять малыша. Питание детей различного возраста. Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление сувениров, подарков.

Практическая работа: «Изготовление сувенира другу»

7. Кулинария (14 часов).

Правила безопасной работы в кабинете технологии. Правила техники безопасности при работе с электроприборами в школе и дома. Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.). Расчет количества и состав продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу. *Практическая работа:* Приготовление приправы для салатов. Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками. Приготовление сырников. Приготовление вареников. Приготовление пончиков. Приготовление сладкого блюда. Варенье из яблок.

8. Интерьер жилого дома (2ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений на подоконника, полках, полу. Виды растений. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

Практическая работа: «Пересадка комнатных растений»

9. Гигиена девушки. Косметика (2ч)

Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, тени, тушь и др. Правила нанесения и снятия масок. Выполнение макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Практическая работа: «Выполнение макияжа»

Требования к уровню подготовки учащихся:

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 зашивки краев 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 легкого 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, экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскройки ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия; единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь: оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении; определять качества 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; приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из кисломолочных продуктов; приготавливать пресное тесто и блюда из него, зашивку края пельменей и вареников; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы; выращивать комнатные растения и размещать их; соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских; 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 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, выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья; выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.

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

Контроль выполнения программы осуществляется по следующим параметрам качества: степень самостоятельности учащихся при выполнении трудовых заданий; характер деятельности (репродуктивная, творческая); качество выполняемых работ и итогового продукта.

Критерии оценки.

«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; изделие оформлено небрежно или 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.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

Оборудование ,инструменты, приспособления:

Кулинария

Электроплита, кухонная посуда (кастрюли, сковорода, дуршлаг, сито, разделочные доски, кухонные ножи), столовая посуда (тарелки глубокие и мелкие, стаканы), чайная посуда, столовые приборы.

Элементы материаловедения

Коллекция химических волокон, образцы тканей, макеты сложных переплетений. *Уход за одеждой .*

Ярлыки готовых изделий

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.

Швейные машины, ножницы.

Проектирование и изготовление плечевого изделия.

Чертежные инструменты, см. ленты, ножницы, иглы, булавки, резец, меловая доска, швейные машины.

Рукоделие

Крючки,пряжа

Уход за ребенком.

Цветная бумага, клей, картон, лоскут ткани.

Интерьер жилого дома.

Комнатные растения, кашпо, земля, лопатки.

.Гигиена девушки. Косметика.

Различные крема, маски для лица.

Дидактический материал

Инструкционные карты: выполнение макетов сложных переплетений , построение чертежа ночной сорочки, технологическая последовательность выполнения краевых швов, технологическая последовательность изготовления ночной сорочки...

Образцы поузловой обработки изделия.

Таблицы к разделу «Кулинария» *Контрольные тесты* по темам: «Кулинария», «Элементы материаловедения», технологическая последовательность обработки изделия, карточки-задания по темам «Кулинария», «Машинные швы», «Снятие мерок».

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект:

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Программы для общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 5-11 классы / Под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко. - М.: Просвещение. 2011г.

2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений/ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011г.

