**муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение**

**«Буранная средняя общеобразовательная школа»**

**Рабочая программа по предмету технология**

**для 7 класса**

**Составитель: Антропова Ирина Васильевна**

**учитель технологии, стаж работы 25 лет**

**с. Буранное**

**2016-2017 учебный год**

**2. Пояснительная записка**

**2.1 Перечень нормативных документов**

* Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
* Федеральный компонент государственного стандарта общеобразовательных учреждений, утверждённый приказом Министерства Российской Федерации №1089 от 05.03.2004 г.
* Приказ Министерства образования Оренбургской области от 19.07.2013 № 01-21/1061 «Об утверждении регионального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Оренбургской области»
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014г. №253 "Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2016/2017 учебный год".
* Устав МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» Оренбургской области
* Образовательная программа МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого района Оренбургской области.
* Положение МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» «О структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) образовательного учреждения, реализующего образовательные программы общего образования».
* Учебный план МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» Оренбургской области на 2016- 2017 учебный го**д**

 Рабочая программа по технологии разработана на основе общеобразовательного государственного стандарта общего образования, примерной основной общеобразовательной программы образовательного учреждения авторской рабочей программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: (В.Д. Симоненко, О.В.Табурчак, Н.В. Синица) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2016-2017 учебном году). Положение о рабочей программе. Приказ № 84 от 28.08.13г.

 **2.2 Ведущие целевые установки в предмете «Технология»**

 **2.2 Ведущие целевые установки в предмете «Технология»**

Программа учебного предмета »Технология» позволяет всем участникам образо­вательного процесса получить представление о целях, содер­жании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тема­тические и сюжетные линии курса, дает примерное распреде­ление учебных часов по разделам курса и вариант последова­тельности их изучения с учетом межпредметных и внутри- предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Она предоставляет широкие возможности для реализации раз­личных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции и творческого потенциала педагога, индиви­дуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных со­циально-экономических условий, национальных традиций ха­рактера рынка труда.

 **2.3. Цели обучения:**

 Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

1.Формирование познавательного интереса к учебному предмету «технология», учитывая потребности детей в познании окружающего мира.

2.Развитие пространственного воображения, потребности и способности к интеллектуальной и трудовой деятельности;

3.Овладение в процессе усвоения предметного содержания обобщенными видами деятельности: анализировать, сравнивать, исследовать создавать.

 **2.4. Конкретизация целей обучения технология**

МОБУ «Буранная СОШ» является общеобразовательным учебным учреждением. Преподавание ведётся на общеобразовательном уровне.

**2.5. Задачи изучения учебного предмета «технология» 7 класс**

Задачи курса:

 Дать образование каждому ребенку в соответствии с его потребностями и индивидуальными способностями.

 в сформированности целостного представления о тех­носфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

в формировании ценностных ориентаций в сфере сози­дательного труда и материального производства;

в готовности к осуществлению осознанного выбора ин­дивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; уме­ние объяснять объекты и процессы окружающей действитель­ности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них то­лерантных отношений и экологически целесообразного пове­дения в быту и трудовой деятельности;

формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образова­ния, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и тех­нологий, отношения к технологии как возможной области бу­дущей практической деятельности;

приобретение учащимися опыта созидательной и твор­ческой деятельности, опыта познания и самообразования; на­выков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуни­кативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

 **2.6. Общая характеристика учебного предмета**

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

 Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

технологическая культура производства;

распространенные технологии современного производ­ства;

культура, эргономика и эстетика труда;

получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;

основы черчения, графики, дизайна;

элементы домашней и прикладной экономики, пред­принимательства;

знакомство с миром профессий, выбор учащимися жиз­ненных, профессиональных планов;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

методы творческой, проектной деятель­ности;

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией

с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

с функциональными и стоимостными характеристика­ми предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

с производительностью труда; реализацией продук­ции;

с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

с экологичностью технологий производства;

с экологическими требованиями к технологиям произ­водства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производ­стве;

овладеют:

навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

навыками чтения и составления технической и техно­логической документации, измерения параметров технологи­ческого процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера

умением распознавать и оценивать свойства конструк­ционных и природных поделочных материалов;

умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте

навыками организации рабочего места.

Каждый компонент программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обуче­ния. Вместе с тем методически возможно построение годово­го учебного плана занятий с введением творческой, проект­ной деятельности в учебный процесс с начала или с середи­ны учебного года. При организации творческой или проект­ной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включа­ют в себя обучение элементам семейной экономики, освое­ние некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в фор­ме учебных упражнений с использованием стендов и наборов раздаточного материала.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на осно­ве использования межпредметных связей. Это связи с алгеб­рой и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкци­онных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов, приборов, видов современ­ных технологий; с историей и искусством при освоении тех­нологий традиционных промыслов. При этом возможно про­ведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

 В основе начального курса технологии, нашедшего отражение в учебниках, лежит методическая концепция, которая выражает необходимость целенаправленного и систематического формирования приемов умственной деятельности: анализа и синтеза, сравнения, классификации, аналогии и обобщения в процессе усвоения программы. Овладев этими приёмами, учащиеся могут не только самостоятельно ориентироваться в различных системах знаний, но и эффективно использовать их для решения практических и жизненных задач.

Нацеленность курса технологии на формирование приёмов умственной и практической деятельности позволяет на методическом уровне реализовать в практике обучения системно-деятельностный подход. Он ориентирован на компоненты учебной деятельности, (познавательная мотивация, учебная задача, способы её решения, самоконтроль и самооценка). Создать дидактические условия для овладения универсальными учебными действиями (личностными, познавательными, регулятивными, коммуникативными), которые необходимо рассматривать как целостную систему, так как происхождение и развитие каждого действия определяется его отношением с другими видами учебных действий, в том числе и трудовыми, что и составляет сущность понятия «умение учиться».

Достижение основной цели среднего образования – формирования у детей умения учиться – требует внедрения в школьную практику новых способов (методов, средств, форм) организации процесса обучения и современных технологий усвоения, которые позволяют не только обучать, но и воспитывать трудолюбие. В связи с этим в курсе технологии реализован целый ряд методических инноваций, которые создают дидактические условия для формирования предметных и межпредметных умений в их тесной взаимосвязи.

**2.7. Общая характеристика учебного процесса.**

*Содержание обучения* направлено на целенаправленное развитие мышления всех учащихся в процессе усвоения программного содержания.

*Методы обучения* опираются на исследование самим ребенком в сотрудничестве с другими детьми оснований собственных действий.

*Формы организации детей* (от групповой, парной, до индивидуальной) позволяют осуществлять не только смену, но и обмен деятельностями.

 *1. Основные технологии обучения*.

Основным подходом к обучению математики является системно - деятельностный подход, который включает в себя базовые образовательные технологии:

1) обучение на основе «проблемных ситуаций»;

2) проектная деятельность;

3) уровневая дифференциация;

4) информационно - коммуникационные технологии;

5) интерактивные технологии, используемые в школе;

6) мозговой штурм (письменный мозговой штурм, индивидуальный мозговой штурм);

7) технология обучения смысловому чтению учебных естественнонаучных текстов;

8) технология интенсификации обучения на основе схем;

9) здоровьесберегающая технология.

2. *Логические связи технологии с остальными предметами учебного плана*

Каждый компонент программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обуче­ния. Вместе с тем методически возможно построение годово­го учебного плана занятий с введением творческой, проект­ной деятельности в учебный процесс с начала или с середи­ны учебного года. При организации творческой или проект­ной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включа­ют в себя обучение элементам семейной экономики, освое­ние некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ.

**2.8. Обоснование выбора УМК на основе описания учебно-познавательных и учебно-практических задач, решаемых им.**

Рабочая программа по технологии в 7 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, О.В.Тбурчак, Н.В. Синица) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).

Учебники  являются методическим средством, позволяющим реализовать современные требования к содержанию и организации образования школьников. В учебниках реализуется деятельностный подход к организации учебной работы, что позволяет формировать у учащихся умение осознавать учебную задачу, планировать свои действия, осознанно их выполнять, осуществлять самоконтроль (итоговый и пошаговый), проводить самооценку.

На материале каждого учебного предмета осуществляется целенаправленное формирование приёмов умственной деятельности и трудовой (анализ и синтез, сравнение, классификация, аналогия, обобщение), обучение установлению причинно-следственных связей, построению рассуждений, фиксации выводов в различной форме: словесной, схематичной, модельной.

Наряду с формированием логического мышления, все учебники создают условия для совершенствования эмоциональной сферы ребёнка, для расширения его опыта образного восприятия мира, для развития образного и творческого мышления.

Учебниками образовательной системы обеспечивается обучение всем видам деятельности, в том числе различным видам чтения, поиску, получению, переработке и использованию информации, её пониманию и представлению в различной форме: словесной, изобразительной, схематичной, модельной, трудовой.

 **2.9. Место учебного предмета в учебном плане**

В федеральном базисном образовательном плане на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю, всего 68;

 **2.10. Результаты освоения учебного предмета «технология».**

В результате изучения курса технологии по данной программе будут сформированы знания, умения, навыки и представления, предусмотренные программой курса.

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Большинство учащихся овладеют следующими умениями:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**3. Содержание учебного предмета «технология»**

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: "Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд" и "Технология. Сельскохозяйственный труд".

Базовым для направления "Технология. Обслуживающий труд" - является разделы "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов", «Кулинария» ,Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: "Электротехнические работы", "Технологии ведения дома", "Черчение и графика", "Современное производство и профессиональное образование". Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Электротехнические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Технологии ведения дома

Интерьер жилых помещений и их комфортность. СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА И ТЕХНИЧЕСКОГО РИСУНКА.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

 **4. Тематическое планирование**

 Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

Содержание курса технологии 7 класс

Вводный урок (1 час)

*Теоретические сведения*. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

*Варианта объектов труда*. Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Швейные материалы

*Теоретические сведения.* Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканные материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных требований

*Варианты объектов труда.* Образцы тканей из химических волокон, прокладочных материалов, нетканых материалов

Бытовая швейная машина

*Теоретические сведения.* Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек

*Варианты объектов труда.* Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек

Конструирование и моделирование.

*Теоретические сведения.* Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия.

*Варианты объектов труда*. Чертеж и выкройка плечевого изделия .

Раскройные работы

*Теоретические сведения.* Способы раскладки выкройки плечевого изделия на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Экономические требования.

*Варианты объектов труда*. Ткань, выкройки, клеевой прокладочный материал.

Технология швейных работ

*Теоретические сведения.* Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей. Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей, оттягивание деталей Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой, соединение лифа с юбкой. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

*Варианты объектов труда*. Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

Декоративно-прикладное творчество

*Теоретические сведения.* Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия

*Варианты объектов труда*. Образцы вязок. Вязанные крючком изделия.

Кулинария (14 часов)

*Теоретические сведения.* Понятие микроорганизмы. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Значение мяса в питании человека. Мясо домашних животных. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Кисломолочные продукты, ассортимент кисломолочных продуктов, сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Правила подачи блюд к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста. Особенности приготовления разного вида теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

*Варианты объектов труда*. Кухонная посуда и инвентарь. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.

Домашние заготовки

*Теоретические сведения.* Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервы с сахаром

Творческое задание

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами и салфеткой.

Технология ведения дома (11 часов)

Гигиена девушки

*Теоретические сведения.* Индивидуальный уход за кожей лица. Выступление учащихся с сообщениями. Уход за глазами.

*Практические работы*. Приготовление масок для лица из свежих продуктов

*Варианты объектов труда*. Свежие продукты для масок.

Уход за одеждой и обувью

*Теоретические сведения.* Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды.

*Варианты объектов труда*. Ярлыки от одежды из синтетических и искусственных тканей.

Интерьер жилых помещений

*Теоретические сведения* Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

*Варианты объектов труда*. Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнаты, холлах школы.

**5. Описание учебно – методического и материального технического обеспечения образовательного процесса:**

Для реализации целей и задач обучения технологии по данной программе используется УМК

К техническим средствам обучения, которые используются на уроках технологии, относятся

компьютер;

возможности информационного центра

швейные машины с ручным и электрическим приводом

электрические утюги

гладильные доски

манекен

электрические плиты

наборы кухонной посуды и инструменты

Для учащихся

Учебник  - Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. перераб. – М.:  Вентана-Граф, 2009.)

Для учителя

Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.

Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.

Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.

Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.

Ерзенкова II. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.

Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992

Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 1988

История костюма. Ростов н/Д, 1993.

Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.

Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.

Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.

Козлова Т. В. Моделирование и художественное офор мление женской и детской одежды. М., 1990.

Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.

Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991

Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.

Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.

Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.

Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.

Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКиППС, 2008.

Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениз дат— «Человек», 1991.

Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999

Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию.

Белгород, Крестьянское дело, 1994.

Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.

Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.

Скопцова М.Й Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.

Технология. 6 класс (для девочек) : Поурочные планы / Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2008.

Технология. 6 кл.: поуроч. планы по учеб. под ред. В. Д. Си моненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учи тель, 2009.

Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.

Труханова Т. Иллюстрированное пособие по техноло гии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.

Ханус С. Как шить? М.: Легпром-бытиздат. 1991

Ханус С. Секреты кроя и шитья. М.: «Легкая и пищевая промышл». 1984.

Шаффер Клер Б. Энциклопедия быстрого шитья. М.: Аквариум, 1994.

Шитье для женщин. М.: ООО «Фирма» изд-во ACT, 2000.

Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.

Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех кни гах). Сост. Криворосов Р. В., Алешхевич В. И. СПб., 1993.

Журнал «Школа и производство» 2000 - 2010

Журнал «Бурда»

 **6.Планируемые результаты изучения программы 6 класс**

Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;

Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;

Соблюдение норм и правил культуры труда;

Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

 **7.Приложение к рабочим программам**

Календарно-тематическое планирование на один год

**развернутый тематический план**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Домашнее задание | Дата проведения |
| план | факт |
| 1–2 | Вводный урок *(2 часа)* | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 | Беседа  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса  | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте**Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе  | Опрос  | Повторить правила ТБ на рабочем месте | 7.097.09 |  |
| 3–4 | кулинария: физиология питания *(2 часа)* | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь  | 2 | Комбинированный  | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях  | **Знать:**– о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;– источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.**Иметь представление:** – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них | Опрос  | Приготовить сообщение о пищевых отравлениях и инфекциях | 14.0914.09 |  |
| 5–6 | Кулинария: Технология приготовления  | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста  | 2 | Комбинированный  | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияниекомпонентов теста на качество изделия.  | **Иметь представление:**– о видах теста и разрыхлителей;– технологии приготовления теста и изделий из него;  | Опрос  | Приготовить сообщение о разных видах теста | 21.0921.09 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | пищи *(10 часов)* |  |  |  | Виды начинок и украшений для изделий из теста  | – видах начинок и украшений для изделий из теста |  |  |  |  |
| 7–8 | Кулинария: Технология приготовления пищи*(10 часов)* | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников  | 2 | Комбинированный  | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок  | **Знать:*****–*** состав теста и способ его приготовления;– правила первичной обработки муки;– рецептуру начинок  | Тестирование  | Приготовить вареники, составить инструкционную карту | 28.0928.09 |  |
| 9–10 | Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом  | 2 | Практическая работа  | Технология приготовления пельменей и вареников  | **Уметь** применять знания на деле  | Контроль качества  | Приготовить пельмени, составить инструкционную карту | 5.105.10 |  |
| 11– 12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии  | 2 | Комбинированный | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)  | **Иметь представление:** – о желирующих веществах и ароматизаторах;– роли сахара в питании человека;– видах сладких блюд и десертов | Опрос  | Приготовить сообщение о сладких блюдах | 12.1012.10 |  |
| 13–14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу  | 2 | Практическая работа  | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом  | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом  | Контроль за действиями  | Приготовить сообщение об украшении десертных блюд | 19.1019.10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15–16 | Заготовки продуктов *(2 часа)* | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения  | 2 | Комбинированный  | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения | **Знать:** – особенности приготовления сладких заготовок;– способы определения готовности;– условия и сроки хранения  | Опрос | Выполнить реферат с описанием рецептов блюд, которые подаются на десерт | 24.1024.10 |  |
| 17–18 | Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материало-ведения *(12 часов)* | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы  | 2 | Комбинированный | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:** – об истории рукоделия;– применении его в современной моде.**Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.**Уметь** читать схемы  | Опрос и проверка схем  | Записать рапорт узора | 2.112.11 |  |
| 19–20 | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком  | 2 | Комбинированный | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком  | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.**Уметь:**– использовать эти правила в работе;– набирать петли крючком  | Проверка качества  | Набрать петли  | 16.1116.11 |  |
| 21–22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель  | 2 | Практическая работа  | Способы провязывания петель. Схема образования петель  | Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель  | Качество образца  | Выполнить образец вязания полустолбиком | 23.1123.11 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23–24 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком  | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вя-зания полотна крючком  | **Уметь:**– читать схемы;– выполнять различные петли  | Качество образца | Выполнить образец вязания столбиком | 30.1130.11 |  |
| 25–26 |  | Вязание крючком образцов  | 2 | Практическая работа | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | Уметь вязать полотно по разным схемам | Качество образца | Выполнить вязание полотен по кругу ажурным рисунком | 7.12.7.12 |  |
| 27–28 |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях  | 2 | Комбинированный | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей  | **Иметь представление:** – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;– областях их применения.**Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей  | Опрос  | Повторить сведения о видах переплетений нитей в тканях | 14.1214.12 |  |
| 29–30 | Элементы машинове-дения *(4 часа)* | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки  | 2 | Комбинированный | 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  | **Иметь представление** о видах соединений в узлах механизмов и машин.**Знать** устройство качающегося челнока;– принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки  | Опрос  | Устранить недостатки, выявленные во время самоконтроля и проверки | 21.1221.12 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31–32 |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 2 | Комбинированный | Правила регулировки и наладки швейной машины  | **Уметь** регулировать швейную машину | Контроль за действиями  | Повторить правила регулировки и наладки швейной машины | 28.1228.12 |  |
| 33–34 | Конструи-рование и моделиро-вание плечевого изделия *(8 часов)* | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия | 2 | Комбинированный | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | **Иметь представление** о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.**Уметь** делать эскизы | Опрос, эскиз  |  Разработать эскиз модели женского платья | 18.0118.01 |  |
| 35–36 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | 2 | Комбинированный  | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом  | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия  | Контроль за действиями | Построитьчертеж в М 1:4 | 25.0125.01 |  |
| 37–38 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона  | 2 | Комбинированный  | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий  | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.**Уметь** их применять  | Контроль за действиями | Повторить сведения об особенности моделирования плечевых изделий | 1.021.02 |  |
| 39–40 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою  | 2 | Практическая работа  | Правила подготовки выкройки к раскрою  | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою  | Контроль качества  | Построить чертеж в М 1:1 | 8.028.02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41–42 | Технология изготовления плечевого изделия *(14 часов)* | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани  | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.**Уметь** выполнять эти правила  | Контроль за действиями | Раскроить ткань | 15.0215.02 |  |
| 43–44 | Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | Комбинированный | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек  | Контроль за действиями | Перенести контурные и контрольные точки и линии на детали кроя | 22.0222.02 |  |
| 45–46 | Технология изготовления плечевого изделия *(14 часов)* | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя  | 2 | Практическая работа  | Правила сметывания деталей кроя  | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие  | Контроль качества | Сметать детали кроя | 1.031.03 |  |
| 47–48 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной  | 2 | Практическая работа | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной  | **Знать** правила ТБ ВТО.**Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Контроль качества | Повторить правила ТБ ВТО | 15.0315.03 |  |
| 49–50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов  | 2 | Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения  | **Знать** правила проведения примерки.**Уметь** выявлять и устранять дефекты  | Контроль за действиями | Внести необходимые изменения в изделие после первой примерки.  | 22.0322.03 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 51–52 |  | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 | Практическая работа | Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов | Контроль качества | Выполнить отделочные работы | 5.045.04 |  |
| 53–54 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия  | 2 | Комбинированный | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества  | **Знать:**– особенности ВТО различных тканей;– правила проведения контроля качества изделия | Контроль за действиями | Провести ВТО изделия  | 12.0412.04 |  |
| 55–56 | Технология ведения дома *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации  | 2 | Комбинированный | Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере | **Иметь представление:** – об основных элементах систем обеспечения;– правилах их эксплуатации;– оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию  | Опрос | Повторить правила эксплуатации систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 19.0419.04 |  |
| 57–58 | Технология ведения дома *(4 часа)* | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей  | 2 | Комбинированный | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере  | **Знать** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления  | Проверка эскиза  | Повторить требования к интерьеру прихожей и детской комнаты | 26.0426.04 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 59–60 | Электротехни-ческие работы *(2 часа)* | Электроосвети-тельные и электронагре-вательные приборы. Электро-приводы | 2 | Комбинированный | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами  | **Иметь представление** об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.**Знать** правила ТБ работы с электроприборами  | Опрос | Повторить правила ТБ работы с электроприборами | 3.053.05 |  |
| 61–62 | Творческие проектные работы *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.  | **Уметь:** – выбирать посильную и необходимую работу;– аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения | Выбрать тему для творческого проекта | 10.0510.05 |  |
| 63–64 | Творческие проектные работы *(8 часов)* | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе  | **Уметь:**– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи  | Контроль выполнения | Выбрать оборудование, инструменты и приспособления |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 65–66 |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия  | **Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы  | Контроль выполнения | Доработать проект | 24.0524.05 |  |
| 67–68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)  | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия  | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее  | Защита проекта  |  | 31.0531.05 |  |

 Система оценивания в предмете

Оценка устных ответов учащихся

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

Примерные нормы оценки практической работы

                                          Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

 Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Тесты по технологии в 7 классе

1. Контрольные линии на деталях кроя прокладываются:

а) сметочными;

б) копировальными;

в) косыми;

2. После выполнения машинной строчки концы ниток:

а) выводят на изнаночную сторону и завязывают узелками;

б) выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3 – 4 ручными стежками;

в) закрепляют обратным ходом.

3. Установите соответствие между внешним видом и конструкцией воротников

4. Дописать предложения.

        Детали швейного изделия, вырезанные из бумаги называют ……

5. Как называется шов, изображенный на рисунке? К какому виду относится этот шов? Опишите технологию выполнения данного шва. Нарисуйте его условное обозначение.

6. Перечислите не менее четырех способов обработки срезов деталей, предохраняющих их от осыпания.

7. Перечислите мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия?

8. При обработке плечевых и боковых срезов применяются швы:

а) стачной враутюжку;

б) обтачной;

в) стачной взаутюжку;

г) двойной;

д) вподгибку с закрытым срезом.

9. Плечевые и боковые швы в изделии:

а) заутюживают на сторону спинки;

б) разутюжить на обе детали;

в) заутюживают на сторону переда.

10. При обработке нижнего среза применяют швы:

а) стачной;

б) двойной;

в) вподгибку с закрытым срезом;

г) вподгибку с открытым обработанным срезом.

11. Для вязания крючком используют нитки:

а) хлопчатобумажные;

б) нитки – мулине;

в) шелковые;

г) шерстяные;

д) полушерстяные.

12. От чего зависит № крючка.

13. К основным видам петель относятся:

а)

б)

в)

г)

14. Какую роль несут комнатные растения в жизни человека?

15. Запишите правильную последовательность пересадки комнатных растений. Для чего это необходимо?

16. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к интерьеру.

17. От чего зависит размещение комнатных растений в помещении. Почему?

***Вариант 1***

***1. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:***

а) сметочными;

б) копировальными;

в) косыми.

***2. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***При выкраивании косой бейки ее долевую нить располагают:***

а) под углом 30° к долевой нити;

б) поперек бейки;

в) под углом 45° к долевой нити;

г) вдоль бейки.

***3. Отметьте знаком «+» правильные ответы.***

***Наиболее подходящими для изготовления летнего платья являются ткани:***

а) шерстяная;

б) льняная;

в) хлопчатобумажная;

г) синтетическая;

д) искусственная.

***4. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***При раскрое изделия необходимо учитывать:***а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) ширину ткани;

г) величину припусков на швы;

д) направление ворса.

***5. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Текстильные волокна делятся на натуральные и:***

а) растительные;

б) минеральные;

в) химические;

г) синтетические;

д) искусственные.

***6. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***К швейным изделиям плечевой группы относятся:***

а) юбка-брюки;

б) сарафан;
в) платье;

г) комбинезон;
д) жилет.

***7. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:***

а) расстрочной;
б) обтачной;

в) в подгибку с закрытым срезом;

г) настрочной;

д) накладной.

***8. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Ширина ткани - это:***

а) расстояние, равное длине уточной нити;

б) расстояние от кромки до кромки;

в) расстояние, равное длине основной нити.

***9. Какой из перечисленных видов теста не является пресным?***

а)бисквитное;

б)слоеное;

в) дрожжевое безопарное.

***Вариант 2***

***1. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***При выкраивании подкройной обтачки ее долевую нить располагают:***

а) вдоль обтачки;

б) поперек обтачки;

в) под углом 45°;

г) по направлению долевой нити основной детали;

д) перпендикулярно долевой нити основной детали.

***2. Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность***

***технологии обработки плечевого изделия:***

[ ] а) примерка изделия;

[ ] б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;

[ ] в) обработка нижнего среза;

[ ] г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;

[ ] д) уточнение деталей после примерки.

***3. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:***

а) полотняном

б) сатиновом

в) саржевом

г) атласном

***4. Нити, проходящие поперек основы ткани, называются:***

а) уток

б) долевая нить

в) продольная нить

г) челночная нить

***5. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***К искусственным волокнам относятся:***

а) нитрошелк;

б) вискозный шелк;

в) ацетатный шелк;

г) нейлон;

д) капрон.

***6. Впишите правильные ответы.***

***Лицевую сторону ткани можно определить:***

а)

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)

г)

д**)**

***7. Установите соответствие между видом машинного шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.***

**Вид машинного шва        Условное обозначение**

1. Настрочной шов        а)
2. Накладной шов        б)
3. Расстрочной шов        в)

***8. Какой из перечисленных видов теста не является пресным?***

а)бисквитное;

б)слоеное;

в) дрожжевое безопарное.

***9. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***При раскрое ткани пользуются ножницами:***

а) маникюрными;

б) садовыми;

 в) канцелярскими;

г) портновскими.

**Ключ**

***Вариант 1***

**1.**б)

**2.**в)

**3.**б), в)

**4.**а), б), в), г), д)

**5.**в)

**6**б), в), г), д)

**7.**а), б), г)

**8.**б)

**9.**в)

***Вариант 2***

**1.**г

**2.**1 б), 2 а), 3 д), 4 в), 5 г)

**3.**в)

**4.**а), г)

**5.**а), б), в)

**6.**а) по яркости и четкости рисунка; б) по наличию блеска; в) по наличию ворса; г) по небольшому количеству технических узелков; д) по аккуратной кромке.

**7.**1 в), 2 а), 3 б)

**8. в)**

**9.**г)