

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа разработана на основе Проекта « Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы». Москва издательство «Просвещение» 2010 год. И Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение. 5-11 классы», Научные руководители: Ю.Л. Хотунцов, В.Д. , Симоненко. Москва: «Просвещение», 2008 год.

При разработке рабочей программы учтены следующие нормативные документы:

 Закон РФ «Об образовании» 2012 г.;

 Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 7 класса с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

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.

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;

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.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 7 классе 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение обще трудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет 4 проекта (по одному в четверть). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

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.

Организация образовательного процесса

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 материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной, системы обучения. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Выбор методов, средств, технологий обучения должен опираться на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями учащихся, под которыми ученые и практики понимают:

 освоение предметных знаний;

 умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации);

 овладение междисциплинарными умениями;

 коммуникативными умениями;

 умениями работать с информацией, представленной в различном виде;

 овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач;

 умения сотрудничать и работать в группах, учиться и самосовершенствоваться, решать проблемы и др.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, лабораторные

работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, лабораторная работа, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.

2. Индуктивные, дедуктивные.

3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

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.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.

2. Практические методы обучения.

3. Решение технических и технологических задач.

4. Учебно-практические или практические работы.

5. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.

6. Опытно-экспериментальная работа.

7. Проектные творческие технологии.

9. ИКТ.

10. Системно-деятельностный подход.

Исходя из Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, основная цель образовательной области «Технология» в системе общего образования – формирование представлений о составляющих техносферы о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Технология как предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматических ориентированно мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В процессе обучения технологии в рамках проекта «Разработка, адаптация и внедрение ФГОС общего образования второго поколения» учащиеся:

познакомятся:

• с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой;

• 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;

• 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 устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (шв. машин, механизмов, инструментов);

• 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;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• 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; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места;

.

Цели 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, мета предметных 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.

*Мета предметные 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 тру да 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 2 поколения).

Организация технологической деятельности с учетом здоровьесберегающих ресурсов.

Культура труда включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика. В процессе организации классно-урочной системы, на основе модульного подхода структурирования содержания учебного материала (разделы), необходимо акцентировать внимание обучающихся на соблюдение требований здоровье сберегающих ресурсов: безопасные приемы работы при работе с различными инструментами, материалами, бытовой техникой, компьютером, соблюдение правил личной гигиены.

В направление «Технологии ведения дома»:

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

• Экологическая безопасность материалов и технологий при выполнении работ.

• Правила безопасности труда, гигиены и пожаробезопасности при выполнении работ.

• Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

• Правила безопасного пользования бытовой техникой.

• Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Модуль (Раздел) «Кулинария»:

• Санитарные требования к помещениям кухни и столовой.

• Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

• Профилактика пищевых отравлений: оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

• Рациональное размещение оборудования кухни, столовой.

• Безопасные приемы выполнения технологий обработки пищевых продуктов.

• Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

• Физиология питания, пищевые продукты, источники рационального питания.

• Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

• Экологическая оценка технологий.

Модуль (Раздел) «Машиноведение»

• Правила безопасной работы с колющими, режущими инструментами.

• Правила электробезопасности.

• Правила эксплуатации электрооборудования и бытовых приборов.

• Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты электрооборудования и бытовых приборов.

• Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека .

• Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Содержание обучения по направлению «Технологии ведения дома» в VII классе (базовый уровень).

Новизна рабочей программы: Программа рассчитана на 68 часов. Последовательность изучения тем и разделов построена так, чтобы новый материал урока в 7 классе был повторением для 8 класса. В рабочую программу по предмету «Технология» в 7 классе внесены следующие изменения- последовательность и количество часов изучения разделов :

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Кол-во часов |
| Введение. | 1 |
| Раздел 1. Кулинария | 15 |
| Раздел 2. Элементы материаловедения. Уход за одеждой. | 4 |
| Раздел 3.Элементы машиноведения. | 4 |
| Раздел 4. Конструирование и моделирование одежды. | 10 |
| Раздел 5. Технология изготовления одежды. | 18 |
| Раздел 6. Рукоделие. Вязание крючком | 8 |
| Раздел 7. Интерьер жилого дома | 4 |
| Раздел 8. Творческий проект | 4 |
| Итого 68 часов. | |

Требования к уровню подготовки учащихся VII класса (базовый уровень).

*Учащиеся должны знать:*

 о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

 общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

 правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

 виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы 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, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, 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;

 кухонный и столовый инвентарь, посуду, 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, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

 назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;

 сервировку стола («Сибирские пельмени»); 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;

 санитарно-гигиенические требования к детской комнате;

 возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;

 роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;

 основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

 виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

 устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

 виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников;

 назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;

 экономную раскладку выкройки на ткани с 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 бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;

 единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

 правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;

 условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

*Учащиеся должны уметь:*

 оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, 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, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;

 оборудовать детский уголок;

 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 и купальника;

 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, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

 выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

*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, участка;

 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.

**Календарно – тематическое планирование по технологии для 7 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п,  дата | Кол-во  ча-сов | Тема урока | Тип  уро-  ка/  мето-ды | Решаемые проблемы | Понятия | ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  (в соответствии с ФГОС) | | Вид конт- роля | Домашнее зада-ние |
| Предметные результаты | УУД  Личностные результаты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | 1 | **Вводный урок. 1 ч.**  Вводный инструктаж по ТБ. | УИНМ | Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования. | Техно-логия | Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 7 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования | **Л.**учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи,  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации  **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. | опрос | Выу-чить правила ТБ |
| 2 | 1 | **Кулинария 15 ч.**  Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах. | УИНМ | Санитарно-гигиенические тре-бования, предъ-являемые к приго-товлению и хране-нию пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении. | Микро-организ-мы, пищевые отравле-ния | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; изучать основы физиологии питания человека; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. | конспект | §1, прине-сти форму, продукты |
| 3-4 | 2 | Мясо и мясные продукты. Пр.р. «Блюдо из рубленого мяса» | УИНМ, | Виды мяса. Признаки доброкачествен-ности мяса. | Мясо | Определять доброкачественность мяса; выполнять блюдо из рубленого мяса; овладевать навыками безопасной работы. | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр. работа | §2, прине-сти  проду-кты, сооб-щение «Профессия-повар, офици-ант» |
| 5-6 | 2 | Механическая и тепловая обработка мяса.  Пр.р. «Приготовление борща» | БУ | Механическая обработка мяса. Термическое состяние мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. | Термическое состояние мяса, виды тепловой обработ-ки | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §3, принести проду-кты |
| 7-8 | 2 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | УИНМ | Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. | Кисло-молочные продукты | Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов; готовить блюда из творога; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционой карте. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**  развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §4, принести продукты |
| 9-10 | 2 | Мучные изделия.  Приготовление изделий из пресного теста. | УИНМ | Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты, употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из теста в питании человека.  . | Мука, виды пресного теста | Анализировать рецептуру и кулинарное использование пресного теста. Готовить тесто, выпекать. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционой карте. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §5, 6 принести продукты |
| 11-12 | 2 | Фрукты и ягоды.  Сладкие блюда. | УИНМ, | Группы фруктов. Субтропические и тропические плоды. Ягоды. Орехоплодные. Хранение фруктов и ягод. Десерты из фруктов и ягод. | Плоды, ягодные культуры, орехи, желе, муссы, самбук, суфле, крем | Осваивать приемы механической и тепловой обработки фруктов и ягод; готовить горячее или холодное блюдо из фруктов и ягод; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §7, 8 принести продукты |
| 13-14 | 2 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.  Тест «Кулинария» | УИНМ,  УКУН | Подготовка к консервированию. Консервирование. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. Консервирование с помощью сахара. Правила консервирования и сушки плодов. | Консе-рвирова-ние, компоты, варенье, джем, конфи-тюр, цукаты, марме-лад, су-шка, | Осваивать приемы консервирования фруктов и ягод; готовить цукаты фруктов; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации  **К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мненияумение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений | работа в группах  тест | §9, 10  Прине-сти проду-кты. |
| 15-16 | 2 | Приготовле-ние обеда в походных условиях | УИНМ | Расчет количес-тва и состава продуктов для похода, сохран-ность продук-тов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. | Правила поведе-ния на природе | Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | работа в группах | §11, альбом |
| 17-18 | 2 | **Основы материаловедения. 4 ч**.  Химические волокна.  Пр.р. «Определение состава тканей и изучение их свойств» | УИНМ | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства химических волокон. | Материа-ловеде-ние, волокно, вискоза, ацетат, синтетика | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из химических волокон; распознавать виды ткани; проводить сравнительный анализ волокон; оформлять исследования. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**  развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §12, 13 ярлыки от одежды |
| 19-20 | 2 | Нетканые материалы из химических волокон.  Уход за одеждой из химических волокон.  Тест «Материало-ведение**»** | УИНМ,  УКУН | Прокладочные материалы. Утепляющие материалы. Уход за одеждой из химических волокон. Маркировка символов по уходу. | Клеевая прокла-дка, флизо-фикс, синтепон,  символы ухода | Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §14, 15, ножни-цы, ткань |
| 21-  22 | 2 | **Основы машинове-дения**. **4ч.**  Правила ТБ при работе на ШМ. Применение зигзагообра-зной строчки.  Приспособления к швейной машине. | УИНМ | Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Обметывание срезов, выпол-нение аппликации. Приспособления к швейной машине. | Аппликация, зигзаго-образная строчка, штопка | Изучать устройство современной бытовой ШМ, выполнять качественные зигзагообразные строчки на ткани, произвести машинную штопку на ткани. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно- познавательную деятельность**.**  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Опрос, пр.р. | §16, 17 ножни-цы, ткань, нитки, клей |
| 23-24 | 2 | Пр.р. «Изготовление образцов машинных швов».  Тест «Машинные швы» | УИНМ,  УКУН | Виды машинных швов. Формирование навыков работы на ШМ. | Шов, ширина шва | Выполнять машинные швы соединительные: настрочной, расстрочной, двойной, запошивочный и краевые: обтачной, окантовочный.  Овладевать безопасными приемами труда на ШМ. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.**  задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. | Конт-роль качества,  тест | §18 ,  Цв. карандаши, альбом |
| 25-26 | 2 | **Конструирование и моделиро-вание плечевого швейного изделия. 10 ч.**  Силуэт и стиль в оде-жде. Требования, предъявляемые к одежде. | УИНМ | Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. | Силуэт, стиль,  Плечевые изделия | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Находить информацию в журналах мод, развивать творческое мышление, устную речь.  Выполнять эскизы одежды. | **Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, развитие эстетического вкуса, творческого мышления.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.  **К.** развивать умение слушать, самооценку учебной деятельности. | Пр.р. | §19 , санти-метр |
| 27-28 | 2 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.  Тест «Конструирование» | УИНМ,  УКУН | Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. | Мерки, конструирование | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р.  тест | § 20 линей-ку, газету |
| 29-30-  31-32 | 2  2 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. | УИНМ | Прибавки на свободное облегание. | Прибавки, конструктивные линии,  Масштаб 1:1, 1:4 | Строить чертежи основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом в масштабе 1:4, 1:1. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике,  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности | Опрос,  Контроль качества | §21 линей-ку, треугольник, газету.  Цв. бумага цв. каран-даши, клей, ножн-цы,  Чер-теж осно-вы |
| 33-34 | 2 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. | УИНМ | Моделирование изменением длины изделия, формы выреза горловины, кокетки. Художественное оформление одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод (доп.) | модели-рование модель | Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять эскизные зарисовки, макеты изменения фасона одежды из цв. бумаги. Подготовить выкройку к раскрою. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности. | Пр.р. | §22,23,  Ножницы, выкройка, ткань |
| 35-36 | 2 | **Технология изготов-ления пле-чевого из-делия.18 ч.**  Раскрой изделия.  Пр.р. «Раскрой изделия» | УИНМ | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. | Раскрой  Декати-рованиедетали кроя | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.**  владение методами чтения способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §24  Ножницы, детали кроя, иголкунитки, клеевую |
| 37-38 | 2 | Дублирование деталей.  Подготовка изделия к примерке. | УИНМ | Выкраивание деталей из прокладки. Соединение детали с клеевой прокладкой.  Перенос линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия для первой примерки. | Дублирование | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию, подготавливать изделие к примерке. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р. | §25, 26 иголканитки, ножни-цы, детали кроя |
| 39-40 | 2 | Проведение примерки. Устранение дефектов. | УИНМ | Правила выполнения примерки. Исправление дефектов. | Примерка, дефекты | Читать технологическую документацию, подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Конт-роль качества | §27 иголканитки, ножни-цы, детали кроя |
| 41-42 | 2 | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. | УИНМ | Правила выполнения технологических операций. | Вытач-ка, шов | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.**  владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р. | §28, иголка нитки, ножни-цы, детали кроя |
| 43-44-  45-46-  47-48-  49-50-  51-52 | 2  2  2  2  2 | Обработка срезов подкройной обтачкой.  Обработка срезов косой бейкой.  Обработка боковых срезов.  Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.  Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | УИНМ | Правила выполнения технологических операций. | Обтачка  Бейка.  Оттягивание.  Подборт.  Окончательная отделка. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность, организовывает рабочее место.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §29 иголканитки, ножни-цы, детали кроя.  §30.  §31.  §32.  §33. |
| 53-54-  55-56 | 2  2 | **Творческий проект. 4 ч.**  Аналитический этап проекта «Плечевое изделие».  Технологический этап проекта «Плечевое изделие».  Контрольный этап.  Презента-ция творческого проекта «Плечевое изделие». | УИНМ,  УОСЗУН,  УКУН | Учебная проектная деятельность. Последовательность выполнения поекта.  Оценка качества изделия. Защита проекта. | Проект, проектирование | Читать технологическую документацию, выполнять обработку плечевого изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда.  Подготовить проектную документацию. Рассказать о процессе проектирования изделия. Оценить качество изделия. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** публичная защита проекта | Пр.р.  Выступление | §34-35  Изделие, документация  §36 крючок пряжу |
| 57-58-  59-60  61-62-63-64 | 2  2  4 | **Технология вязания крючком. 8 ч.**  Правила ТБ при вязании крючком.  Инструменты и материалы.  Основные виды петель.  Пр.р. «Вязание полотна».  Пр.р.» Вязание по кругу» | УИНМ  БУ  БУ | Декоративно – прикладное творчество. Виды крючков. Материалы для вязания. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Основные виды петель.  Вязание рядами.  Основное кольцо. Способы вязания по кругу. | Фасонная пряжа, меланжевая пряжа.  Петля поворо-та | Подбирать крючок и нитки для вязания. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении основных петель вязания крючком. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.**  развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р.  Конт-роль качества | §37, 38 нож-ницы, крючок пряжу  §39  §40 |
| 65-66-  67-68 | 2  2 | **Технология ведения дома.** **4 ч.**  Роль комнатных растений в жизни человека.  Уход за комнатными растени-ями.  Тест «Интерьер».  Разновидности комнатных растений.  Комнатные растения в интерьере квартиры. | УИНМ,  УКУН  УОСЗУН | История появления растений в жилище человека. Роль растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.  Разновидности комнатных растений  Одиночные растения. Композиция из горшечных растений. Комнатный садик. Террариум. | Интерь-ер,  Теплицаоранже-рея, жарди-ньерка, виды полива, кашпо, горшок, контей-нер | Пересаживать растения, правильно ухаживать за ними.  Использовать варианты оформления интерьера растениями Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять эскиз аранжировки интерьера. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Пр.р.  тест | §41, 42, цв. карандаши  §43-44 |

Материально-техническое и информационное обеспечение

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

2. Технические средства обучения (проектор, ПК).

3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

4. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

5. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

6. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и тд.).

7. Интерактивные средства обучения (учебные электронные мультимедио издания на компакт-дисках).

8. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы для 7 класса

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.

2. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Проект-М.: Просвещение, 2010.

3. Технология. Программы начального и основного общего образования. Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М.: Вентата-Граф, 2008.

Учебники:

1.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Н.В. Синица, О.В. Табарчук, О.А. Кождина. – 3-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.

Учебные пособия

1.В.И. Ермакова. Кулинария. М.: Просвещение, 1993.

2.А.Т. Труханова, В.В. Исаев, Е.В. Рейнова. Основы швейного производства. Учебное пособие для учащихся 8-9 классов средней школы. М.: Просвещение, 1989.

Методическое обеспечение

1. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова- Волгоград: Учитель, 2009.
2. Технология. Предметные недели в школе 5-11 класс. Авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. Волгоград: Учитель. 2008.
3. Предметные недели в школе. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт.-сост. О.В. Павлова. Волгоград: Учитель, 2009.
4. Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий 6-8 классы. Авт.-сост. И.Г.Норенко. Волгоград: Учитель, 2007.
5. Технология. Проектная деятельность учащихся 5-11 классы. Авт.-сост. Л.Н. Морозова и др. Волгоград: Учитель, 2008.
6. Технология. Практико-ориентированные проекты. 7-11 классы. Авт.-сост В.П. Боровых. Волгоград: Учитель, 2009.
7. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентата-Граф, 2003.

Литература для учителя

3.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.

4.Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

5.Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы (к любому учебнику). М.: Изд-во «Экзамен», 2008.

6.Методические рекомендации по курсу «Теория и методика обучения технологии и предпринимательству» (Занимательный материал для уроков технологии). Авт.-сост. О.Ю. Перцева, Е.А. Малиновская. Иркутск, 2003.

Формы и методы работы с детьми с ограниченными возможностями здоровья

Коррекционная направленность урока осуществляется преимущественно за счет применения в процессе обучения системы методических приемов, способствующих оптимальному освоению обучающимися содержания основных образовательных программ общего образования. С учетом анализа научно-методической литературы, требования к уроку, который предполагает реализацию коррекционной направленности обучения, возможны следующие методы и формы работы:

- четкое планирование коррекционных задач урока;

- медленный темп урока с последующим его наращиванием;

- использование в начале урока простых, доступных для выполнения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья заданий, что позволит создать положительную стимуляцию к обучению;

- включение обучающихся в выполнение заданий по нарастающей сложности; задания, требующее максимального напряжения при выполнении целесообразно предъявлять обучающимся в первой половине урока;

- снижение объема и скорости выполнения заданий;

- предложение помощи обучающемуся в случае затруднения при выполнении задания; помощь предлагается постепенно: от минимальной ­стимулирующей, к организующей, направляющей, затем, в случае недостаточной эффективности названных видов помощи, обучающей;

- преимущественное использование на уроке частично-поискового метода обучения, введение элементов решения проблемных ситуаций;

- широкое использование на уроке наглядности для обеспечения адекватного восприятия, понимания и запоминания учебного материала;

- использование на уроке не более трех-четырех видов деятельности;

- обязательное использование ориентировочной основы действий в виде схем, алгоритмов, образцов выполнения заданий и других;

- использование на уроке четкой структуры и графического выделения выводов, важных положений, ключевых понятий;

- соблюдение тематической взаимосвязи учебного материала в рамках одного урока;

- преимущественная опора на зрительный анализатор.

***Система работы с одарёнными детьми включает в себя следующее:***

- выявление одарённых детей;

- развитие творческих способностей на уроках;

- развитие способностей во внеурочной деятельности (олимпиады, конкурсы, исследовательская работа);

-создание условий для всестороннего развития одарённых детей.

На уроках литературы используются **следующие виды деятельности:**

Использование современных образовательных технологий и методов:

-технологии развивающего и проблемного обучения,

-технология критического мышления;

- информационно- коммуникативные технологии;

-здоровьесберегающиетехнологии;

- технологии дифференцированного и индивидуального подхода к каждому ребёнку;

- деятельностный подход;

- проектная и исследовательская деятельность учащихся.

Организовать на уроках работу консультантов из числа одарённых учащихся ; использовать задания повышенной трудности.

**Критерии оценивания работы обучающихся на уроках технологии**

**1.1. Критерии оценивания устных ответов обучающихся**

Развёрнутый устный ответ ученика должен пред­ставлять собой связное, логически последовательное сообщение на задан­ную тему, показывать его умение применять определения и правила в кон­кретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями:

1) полнота и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимание изученного материала;

3) языковое оформление ответа.

**Отметка «5»** ставится, если ученик полно излагает изученный ма­териал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаружива­ет понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учеб­нику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последова­тельно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка «4»**ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка «3»**ставится, если ученик обнаруживает знание и понима­ние основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке пра­вил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суж­дения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка «2»**ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошиб­ки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспо­рядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие не­достатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятстви­ем к успешному овладению последующим материалом.

Отметка «5», «4», «3» может ставиться не только за единовремен­ный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определен­ное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится *поурочный* балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались его ответы, но и осуществлялась проверка умения применять знания на прак­тике.

**1.2. Критерии оценивания практических работ**

При оценке практических работ по технологии учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

**Критерии оценки знаний и умений**

*Таблица 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологичес-кие требования** | **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |
| Качество выполненной работы | Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу | Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого | Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетвори-тельно | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнитель-ная доработка не может восстановить годность изделия |
| Затраты времени на выполнение работы | Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме | На выполнение задания затрачено времени не более установленного по норме | На выполнение задания затрачено времени больше чем предусмотрено по норме, но не более 25 % | На выполнение задания превышение времени составляет более 25 % |
| Соблюдение технологии при выполнении работы | Работа выполнялась в соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций | Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения | Задание выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия (детали) | Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмот-ренные операции. Изделие вышло в брак |
| Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований | СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСЕГНДА И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХСЯ НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ РАБОТЫ. НАРУШЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! | | | |

**1.3. Критерии оценивания тестовых заданий**

Коэффициент качества усвоения знаний рассчитывается по формуле

K=a/p, где

K – уровень усвоения (оценка);

a – количество правильных ответов;

p – общее количество заданий.

При K ≥ 0.7 процесс усвоения знаний по данной теме (разделу) можно считать завершенным, учащийся готов к самостоятельной работе на этом же уровне.

При K = 0,9-1.0 – оценка «5»;

При K = 0.8-0.9 – оценка «4»;

При K = 0.7-0.8 – оценка «3»;

При K < 0.7 – оценка «2».