

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования (2004 с изменениями на 23. 06.2015) и примерной образовательной программы для 7 класса «Обслуживающий труд» О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. М: Дрофа, 2014

**Цели:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи:**

* Формирование политехнических знаний и экологической культуры;
* Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
* Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
* Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения;
* Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

**Содержание программы**

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Проектирование и изготовление швейных изделий», «Элементы машиноведения», «Элементы материаловедения», «Рукоделие», «Уход за одеждой», «Гигиена девушки», «Интерьер жилого дома», «Уход за ребенком».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении разделов «Интерьер жилого дома», «Рукоделие» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся вышивать.

Изучая разделы «Элементы машиноведения» и «Элементы материаловедения», девочки овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда

**Требования к уровню подготовки учащихся**

должны знать:

* влияние на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте

кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

должны уметь:

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

должны использовать приобретённые знания в практической деятельности и повседневной жизни:

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

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п./п | Наименование разделов и тем | Всего часов | Из них | | | |
|  |  |  | Контрольные и диагностические материалы | Практические работы | Лабораторные работы | Экскурсии |
| I. | Кулинария | 16 часов | 2 часа | 12часов |  |  |
| II. | Интерьер жилого дома | 2 часа |  | 2часа |  |  |
| III. | Уход за одеждой. Ремонт одежды | 4 часа |  | 4 часы |  |  |
| IV. | Гигиена девушки. Косметика | 4 часа | 2 часа | 2 часа |  |  |
| V. | Уход за ребенком | 2 часа |  | 2 часа |  |  |
| VI. | Элементы материаловедения | 2 часа | 1 час |  | 1 час |  |
| VII. | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине | 4 часа | 1 час | 3 часа |  |  |
| VIII. | Рукоделие. Вязание крючком | 6 часов | 1 час | 5 час |  |  |
| IX. | Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки | 28 часов | 2 часа | 26часа |  |  |
|  | Итого | 68 ч | 9 часов | 58 часов | 1 час |  |

**Календарно - тематическое планирование 7класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п./п | Тема урока | Количество часов | Дата проведения | Примечание |
| 1 | Вводное занятие | 1 | 08.09 |  |
| 2 | ТБ и охрана труда, правила поведения в кабинете | 1 | 08.09 |  |
| 3 | Физиология питания | 1 | 15.09 |  |
| 4 | Мясо. Состав, значение | 1 | 15.09 |  |
| 5 | Блюда из жареного и вареного мяса. Блюда из жареного и вареного мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. Кисломолочные продукты и блюда из них  Приготовление теста. | 1 | 22.09 |  |
| 6 | Блюда из жареного и вареного мяса. | 1 | 22.09 |  |
| 7 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | 1 | 29.09 |  |
| 8 | Кисломолочные продукты и блюда из них. Изделие из теста | 1 | 29.09 |  |
| 9 | Приготовление теста. Пельмени, вареники, лепёшки.  Сладкие блюда. | 1 | 06.10 |  |
| 10 | Изделия из теста. | 1 | 06.10 |  |
| 11 | Пельмени, вареники, лепёшки. | 1 | 13.10 |  |
| 12 | Сладкие блюда. | 1 | 13.10 |  |
| 13 | Сервировка стола «Сибирские пельмени». | 1 | 20.10 |  |
| 14 | История создания, появление, традиции. | 1 | 20.10 |  |
| 15 | Заготовка продуктов | 1 | 27.10 |  |
| 16 | Варенье, сушка фруктов, ягод и их хранение.  Интерьер жилого дома. | 1 | 27.10 |  |
| 17 | Интерьер жилого дома. | 1 | 10.11 |  |
| 18 | Цветы в доме. | 1 | 10.11 |  |
| 19 | Уход за одеждой из текстильных волокон. | 1 | 17.11 |  |
| 20 | Ремонт одежды. | 1 | 17.11 |  |
| 21 | Стирка и ВТО одежды. | 1 | 24.11 |  |
| 22 | Штопка и аппликация, | 1 | 24.11 |  |
| 23 | Гигиена девушки. Косметика. | 1 | 01.12 |  |
| 24 | История появления косметики. Кожа. Уход. | 1 | 01.12 |  |
| 25 | Уход за грудным ребёнком. | 1 | 08.12 |  |
| 26 | Санитарно-гигиенические требования. Одежда. Режим. | 1 | 08.12 |  |
| 27 | Элементы материаловедения. | 1 | 15.12 |  |
| 28 | Получение, свойства искусственных волокон. Тесты. | 1 | 15.12 |  |
| 29 | Кинематические схемы, соединения.. | 1 | 22.12 |  |
| 30 | Машинные швы. | 1 | 22.12 |  |
| 31 | Машинные швы.. | 1 | 29.12 |  |
| 32 | .Приспособления. Тесты. | 1 | 29.12 |  |
| 33 | Вязание крючком. | 1 | 12.01 |  |
| 34 | Инструменты, материалы, приспособления. | 1 | 12.01 |  |
| 35 | Вязание крючком. Исторические сведения. | 1 | 19.01 |  |
| 36 | Приёмы вязания. | 1 | 19.01 |  |
| 37 | Приёмы вязания. | 1 | 26.01 |  |
| 38 | Оформление работы. Тесты. | 1 | 26.01 |  |
| 39 | Конструирование плечевых изделий. Снятие мерок.  Моделирование | 1 | 02.02 |  |
| 40 | Построение чертежа в М1:4. | 1 | 02.02 |  |
| 41 | Построение чертежа в М1:1. | 1 | 09.02 |  |
| 42 | Построение чертежа в М1:1. | 1 | 09.02 |  |
| 43 | Моделирование плечевых изделий. | 1 | 16.02 |  |
| 44 | Моделирование плечевых изделий. | 1 | 16.02 |  |
| 45 | Раскладка выкроек на ткани. | 1 | 02.03 |  |
| 46 | Раскладка выкроек на ткани. | 1 | 02.03 |  |
| 47 | Раскрой плечевых изделий. | 1 | 09.03 |  |
| 48 | Раскрой плечевых изделий. | 1 | 09.03 |  |
| 49 | Подготовка к 1 примерке. | 1 | 30.03 |  |
| 50 | Подготовка к 1 примерке. | 1 | 30.03 |  |
| 51 | Проведение 1 примерки. Проведение 1 примерки.  Стачивание швов. ВТО. | 1 | 06.04 |  |
| 52 жжжжжжж ьььььььь | Нанесение изменений после примерки | 1 | 06.04 |  |
| 53 | Обмётывание. Подкраивание отделочных деталей. | 1 | 13.04 |  |
| 54 | Дублирование подбортов и отделочных деталей. | 1 | 13.04 |  |
| 55 | Обработка воротника | 1 | 20.04 |  |
| 56 | Обработка воротника. | 1 | 20.04 |  |
| 57 | Обработка горловины воротником. | 1 | 27.04 |  |
| 58 | Обработка горловины воротником. | 1 | 27.04 |  |
| 59 | Обработка застёжки. | 1 | 04.05 |  |
| 60 | Обработка застёжки | 1 | 04.05 |  |
| 61 | Обработка низа рукавов. | 1 | 11.05 |  |
| 62 | Обработка низа рукавов. | 1 | 11.05 |  |
| 63 | Обработка низа изделия. | 1 | 18.05 |  |
| 64 | Обработка низа изделия. | 1 | 18.05 |  |
| 65 | Пробивание петель. | 1 | 25.05 |  |
| 66 | Окончательная отделка изделия. ВТО. Тест. | 1 | 25.05 |  |
| 67 | Защита проекта. | 1 |  |  |
| 68 | Защита проекта. | 1 |  |  |
|  | Итого | 68 |  |  |

**Лист корректировки**

**Поурочное планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п./п | Тема урока | Примечание | Дата |
| 1 | Цели и задачи курса. |  |  |
| 2 | Особенности современных материалов. |  |  |
| 3 | Выполнение упражнений на машине. |  |  |
| 4 | Терминология ручных, машинных, утюжильных работ. |  |  |
| 5 | Классификация одежды. Понятие о стиле и моде. .  Приготовление теста. |  |  |
| 6 | Техническое моделирование. |  |  |
| 7 | Выполнение отделочных строчек. |  |  |
| 8 | Изготовление петель, защип, буф.. |  |  |
| 9 | Снятие мерок.  Сладкие блюда. |  |  |
| 10 | Построение основы чертежа лёгкого платья. |  |  |
| 11 | Техническое моделирование чертежа. |  |  |
| 12 | Расчёт количества и выбор ткани. |  |  |
| 13 | Раскрой изделия. |  |  |
| 14 | Подготовка к 1 примерке и её проведение.. |  |  |
| 15 | Устранение недостатков. Дефекты. |  |  |
| 16 | Стачивание, обмётывание швов.  Интерьер жилого дома. |  |  |
| 17 | Обработка воротников и соединение их с горловиной. |  |  |
| 18 | Обработка различного вида рукавов. |  |  |
| 19 | Обработка манжет и нижнего среза рукавов.. |  |  |
| 20 | Обработка нижнего среза платья. |  |  |
| 21 | Окончательная отделка и ВТО. |  |  |
| 22 | Выбор эскиза юбки. |  |  |
| 23 | Построение чертежа прямой юбки. |  |  |
| 24 | Моделирование юбки. |  |  |
| 25 | Раскрой юбки. |  |  |
| 26 | Подготовка к 1 примерке и её проведение. |  |  |
| 27 | Нанесение изменений после 1 примерки |  |  |
| 28 | Дублирование отделочных деталей. |  |  |
| 29 | Стачивание швов. Обмётывание, ВТО. |  |  |
| 30 | Обработка кокеток, верхнего среза юбки. |  |  |
| 31 | Обработка застёжки тесьмой-молнией. |  |  |
| 32 | Обработка нижнего среза юбки. ВТО. |  |  |
| 33 | Окончательная отделка юбки. |  |  |
| 34 | Итоговое занятие. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Моделирование |  |  |