

Министерство образования и науки РБ
Администрация города Улан – Удэ
Комитет по образованию
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25»

Рассмотрена на заседании МО _____ Протокол № _____ «__» _____ 20__ г.	Принято на заседании МС Протокол № _____ «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МАОУ СОШ №25 _____ «__» _____ 20__ г.
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курса технология (обслуживающий труд)

уровень обучения базовый год обучения 3.

для учащихся 7 класса (2 ч.)

УМК: Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко

"Технология. Технология ведения дома".

Составитель: Токмакова Т.М.

г. Улан – Удэ, 2014 г.

Пояснительная записка.

Основным предназначением образовательной области "Технология" в системе общего образования является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у них гуманистически ориентированного мировоззрения.

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

· федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03–1263).

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

Рабочая программа разработана с учётом требований профессионального стандарта педагога.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-**овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;

-**коррекция** психофизических недостатков в развитии учащихся;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

В процессе преподавания предмета "Технология" решаются следующие **задачи**:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчёту бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента, маркетинга и умение применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учётом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического вкуса и художественной инициативы ребёнка.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления "Технология. Обслуживающий труд".

В программе два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных направлений с сохранением объема времени, отводимого на их изучения.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Культура, экономика и эстетика труда.

- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Элементы экономики и предпринимательства,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая проектно-исследовательская деятельность.
- История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии,
- Распространенные технологии современного производства

Все разделы программы содержат основные теоретические и лабораторно-практические и практические работы.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности акцентируется внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений, с *химией* при изучении свойств материалов и продуктов, с *физикой* при изучении механических характеристик, с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. Возможно поведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир техносферы являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базовый учебный план для 7-х классов включает 68 учебных часов (по 2 часа в неделю), для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

С учетом общих требований ФГОС основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся,
- активное использование знаний полученных при изучении других учебных предметов и сформированных универсальных учебных действий.
- совершенствование умений совершать учебно-исследовательскую и проектную деятельность,

- формирование представлений о социальных и этнических аспектах научно технического прогресса,
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.
-

Формы организации образовательного процесса.

Основной организационной формой образовательного процесса является классно - урочная. Формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность.

Базовыми для рабочей программы являются разделы "Кулинария", "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов". Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ, причём проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности. Посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами и формами обучения предполагается осуществлять достижение целей и решение задач предмета "Технология".

Технологии, используемые в обучении.

Учитель приобретает новую роль – роль организатора самостоятельной познавательной, исследовательской, творческой деятельности учащихся. Он должен помочь им самостоятельно добывать нужные знания, критически осмысливать получаемую информацию и использовать её для решения жизненных проблем.

Среди разнообразных направлений педагогических технологий на уроках технологии в 7 классе используем:

- ✓ Технология интегрированного обучения
- ✓ Информационные технологии
- ✓ Игровые технологии
- ✓ Технология дифференцированного обучения
- ✓ Технология проблемного обучения
- ✓ технология интенсификации обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала
- ✓ перспективно-опережающее обучение с использованием опорных схем при комментируемом управлении
- ✓ личностно-ориентированное развивающее обучение
- ✓ Обучение в малых группах

Методы обучения:

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. практическая работа.

Формы и виды контроля.

Контроль знаний – это выявление соответствия сформированного объема знаний учащимися, требованиям стандарта или программы, а также определения уровня владения умениями и навыками. Так как контроль носит в средней школе обучающий характер, его методы рассматриваются в тесной связи с другими методами обучения. Обучающее значение его выражено в том, что позволяет ученику корректировать свои знания и умения. Систематический контроль способствует развитию самостоятельности, формированию навыков самоконтроля.

Изучение состояния технологической подготовки – неперенное условие совершенствования учебно-воспитательного процесса.

Систематическая проверка воспитывает у учащихся ответственное отношение к учёбе, позволяет выявить индивидуальные особенности школьников и использовать дифференцированный подход к обучению. Она даёт более достоверную информацию о достижениях учащегося и в их пробелах, позволяет учителю управлять процессом обучения. Систематичная проверка знаний способствует выработке у учащихся установки на длительное запоминание, на восполнение пробелов в их подготовке, на повторение и включение ранее приобретённых знаний в новую систему.

В учебно-познавательном процессе обычно пользуются тремя видами контроля – текущим, промежуточным и итоговым.

Тематический контроль осуществляется ежедневно при изучении отдельных тем. Систематический контроль знаний учащихся – обязательная составная часть учебно-воспитательного процесса. В процессе проверки знаний учитель имеет возможность установить характер усвоения учебного материала, учесть индивидуальные особенности учащихся и на основании этого далее улучшить методику обучения, сочетая коллективные формы работы с индивидуальным подходом.

Основными методами проверки знаний являются: индивидуальный устный опрос, фронтальная контролирующая беседа, письменные контрольные работы по темам или блокам, письменные на 10-15 мин. контрольные работы, технологические диктанты, практические и лабораторные работы. Все эти методы являются достаточно действенными только в общей совокупности и взаимосвязи.

Технологический диктант – фронтальная письменная работа (на 10-15 минут). Он представляет собой систему вопросов или заданий, которые диктует учитель и ответы, на которые учащиеся тут же дают в письменном виде. Ограничение времени на ответы приводит к активизации мыслительной деятельности учащихся, формирует способность рационально расходовать время, воспитывает у них собранность и другие качества личности. Диктант можно проводить почти на каждом уроке на всех его этапах. Систематическое проведение диктантов приучает учащихся готовить регулярно учебный материал, т.к. они понимают, что с их помощью знания каждого из них по определенным вопросам темы могут быть проверены и оценены на каждом уроке. Диктант является средством накопления отметок т.к. за непродолжительное время (10-15 минут) можно проверить знания всех учащихся.

Устный контроль (индивидуальный опрос, фронтальную контролирующую беседу) обычно применяю при текущей проверке, а иногда и при итоговом контроле тех или иных учебных вопросов (зачёт).

Практический способ контроля применяю для проверки овладения специальными практическими умениями.

Содержание учебного предмета, курса.

Направление «Технологии ведения дома»

Основным видом деятельности учащихся по направлению «Технологии ведения дома» является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют проект в рамках содержания 4 разделов программы (на выбор):

«Технологии домашнего хозяйства»

«Кулинария»

«Создание изделий из текстильных материалов»

«Художественные ремесла».

В конце учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют сделать творческий проект.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных коммуникативных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство с различными профессиями.

Раздел "Кулинария" (18 часов).

Вводный инструктаж по технике безопасности. Физиология питания. Микроорганизмы. Питательная ценность мяса, кисломолочных продуктов. Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. Блюда из кисломолочных продуктов. Определение доброкачественности кисломолочных продуктов. Виды теста. Изделия из пресного теста. Сладкие блюда (муссы, желе).

Практические работы: "Приготовление блюд из мяса", "Блюда из кисломолочных продуктов", "Изделия из пресного теста".

Раздел "Материаловедение" (6 часов).

Технология производства и свойства химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

Лабораторно-практическая работа "Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств".

Раздел "Конструирование, моделирование и изготовление плечевого изделия" (34 часа).

Характеристика лёгкой одежды. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (М 1:4). Моделирование плечевого изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой плечевого изделия.

Подготовка изделия к 1 примерке. Проведение примерки, устранение дефектов. Обработка деталей края. Способы обработки горловины. Проведение второй примерки. Демонстрация готовых изделий.

Практические работы "Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия", "Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на себя", "Разработка модели сорочки на себя", "Раскрой плечевого изделия", "Обработка горловины подкройной обтачкой", "Обработка боковых срезов запошивочным швом", "Обработка срезов рукавов подкройной обтачкой", "Обработка нижнего среза изделия", "Окончательная обработка плечевого изделия".

Раздел "Рукоделие". Выполнение творческого проекта(10 часов).

Этапы выполнения творческого проекта. Способы создания изделий из бисера. Выбор технологии выполнения своего изделия. Изготовление выбранной модели. Выполнение творческого проекта. Защита творческих проектов. Выставка работ.

Требования к уровню подготовки учащихся.

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 жарения мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда;

посуда 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;
- виды пресного теста, способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краёв пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения их готовности;
- технологию приготовления дрожжевого теста;
- правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединения 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 лёгкого 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, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым и открытым 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 соединение её с изделием, обработки застёжки планкой, притачивание кулиски;

- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и ассиметричными 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.

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 неё, 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;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасности 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 чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять её с изделием, обрабатывать застёжку планкой, притачивать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и ассиметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета.

Личностные результаты:

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии,
- Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда,
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своего труда,
- Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий,
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками,
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности,
- Формирование основ экологической культуры,
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей
- формирование и развитие экологического мышления, умение применить его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере,
- освоение основ проектно- исследовательской деятельности
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации,
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач.
- Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач,

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса, подбор материала с учетом характера объекта труда и технологий
- решение творческих задач, моделирование, конструирования, проектирования,
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений,

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации
- документирование результатов труда и проектной деятельности *в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду, осознание ответственности за качество результатов труда,
- согласование своих потребностей и требований с требованиями других участников познавательного процесса,
- формирование представлений о мире профессий,
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, наличие экономической культуры при выполнении работы.
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий,
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики,
- умение в доступных формах выражать себя в формах художественно-прикладного творчества,
- стремление внести красоту в быт,
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности,
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы в группе, эффективное сотрудничество,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения, аргументирование своей точки зрения,
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, публичная презентация и защита проекта,
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами,
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Учебно-тематическое планирование.

№	Название раздела, блока, темы	Количество часов			Основные термины, понятия, формулы.	Виды учебной деятельности			
		всего	к/р	Лаб., практ., р/р.		коммуникативная	регулятивная	познавательная	предметная
1	Кулинария	18	1	3	Техника безопасности. Физиология питания. Микроорганизмы, их виды. Первая доврачебная помощь при отравлении Признаки доброкачественности мяса. Субпродукты. Мраморность мяса. Питательная ценность кисломолочных продуктов,	Характеризуют качество, признаки объекта, относящие его к определённому классу, виду. Используют поиск необходимой информации для	Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что известно и усвоено, и того, что еще неизвестно	Презентуют подготовленную информацию в наглядном и вербальном виде Ставят и формулируют цели и проблемы урока	Овладение правилами научной организации труда, освоение новыми видами деятельности, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

					<p>правила приготовления блюд из них. Требования к качеству готовых блюд. Виды теста. Дрожжевое, пресное тесто. Сладкие блюда (муссы, желе). Сервировка стола. Энергетическая ценность.</p>				
2	Материаловедение	6		1	<p>Материаловедение. Классификация химических волокон. Свойства синтетических и искусственных волокон и тканей из них. Саржевое переплетение. Гигроскопичность. Свойства тканей. Требования по уходу за тканями из химических волокон. Символы</p>	<p>Характеризуют существенный признак разбиения объектов на группы. Участвуют в коллективном обсуждении проблем, проявляют активность во взаимодействии для решения коммуникативны</p>	<p>Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что известно и усвоено, и того что еще неизвестно</p>	<p>Ставят и формулируют цели и проблемы урока</p>	<p>Желание приобретать новые знания, положительное отношение к учению, к познавательной деятельности.</p>

					на ярлычках.	х и познавательных задач			
3	Конструирование, моделирование и изготовление плечевого изделия.	34	2	9	Силуэт, стиль в одежде Требования к одежде. Правила снятия мерок. Конструирование. Масштаб. Моделирование. Конструктивные линии, точки. Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Последовательность подготовки деталей кроя к обработке.	Отстаивать свою точку зрения, приводить аргументы, подтверждая их фактами. Допускают возможность различных точек зрения, в том числе не совпадающих с их собственной.	Планируют свои действия с поставленной задачей и условиями	Представлять информацию в виде рисунка	Желание приобретать новые знания, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, способность к самооценке своих действий.
4	Желание приобретать новые знания, развитие трудолюбия	10	1		История возникновения бисера. Виды бисера. Способы создания изделий из бисера.	Используют поиск необходимой информации для	Планируют свои действия с поставленной задачей и условиями	Представлять информацию в виде рисунка	Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, развитие трудолюбия.

	<p>я, ответственности за качество своей деятельности, способность к самооценке своих действий.</p>				<p>Плетение, вышивка. Обработка готового изделия. Понятие творческого проекта. Этапы выполнения. Требования к оформлению творческого проекта.</p>				<p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства Проявлять понимание и уважение к ценностям культур народов, проявлять интерес к культуре своего народа, оценивать собственную учебную деятельность.</p>
--	--	--	--	--	---	--	--	--	---

Контроль уровня обученности

Формы контроля:

Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, оценивание выполнения практических работ, тестирование, участие в выставке работ, защита творческого проекта на выбранную тему.

В конце каждой четверти проводятся контрольные работы. В процессе изучения курса предусмотрено проведение 13 практических работ.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

1. Оценка устного ответа.

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Ответ «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя, отсутствие ответа.

2. Оценка экспериментальных умений.

- Оценка ставится на основании наблюдения за учащимися и письменного отчета за работу. **Отметка «5»:**

- работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении

работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию учителя.

Отметка «2»:

- допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые учащийся не может исправить даже по требованию учителя;
- работа не выполнена, у учащегося отсутствуют экспериментальные умения.

3. Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.
- работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

4. Оценка тестовых работ.

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 20—30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля.

При оценивании используется следующая шкала: для теста из пяти вопросов

- нет ошибок — оценка «5»;
- одна ошибка - оценка «4»;
- две ошибки — оценка «3»;
- три ошибки — оценка «2».

Для теста из 30 вопросов:

- 25—30 правильных ответов — оценка «5»;
- 19—24 правильных ответов — оценка «4»;
- 13—18 правильных ответов — оценка «3»;
- меньше 12 правильных ответов — оценка «2».

5. Оценка реферата.

Реферат оценивается по следующим критериям:

- соблюдение требований к его оформлению;
- необходимость и достаточность для раскрытия темы приведенной в тексте реферата информации;
- умение обучающегося свободно излагать основные идеи, отраженные в реферате;

- способность обучающегося понять суть задаваемых членами аттестационной комиссии вопросов и сформулировать точные ответы на них.

Перечень учебно-методических средств обучения

Основная литература

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Примерная программа основного общего образования по технологии.
3. «Технология. Технологии ведения дома», 7 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.
4. Рабочие программы «Технология 5-8 классы» - М. Дрофа, 2012 г.
5. Примерная образовательная программа «Алгоритм успеха» М., «Вентана-Граф» 2012

Дополнительная литература

1. Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО
2. Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Сеница Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г
3. "Фенечки из бисера" К. С. Самойлова,
4. "Энциклопедия для девочек" В. М. Кожевникова, Москва, 2007 г.

Материально-техническое обеспечение

Кулинария.

Плакаты «Санитарно-гигиенические требования», «Правила техники безопасности», «Организация рабочего места при проведении кулинарных работ».

Технологические схемы приготовления блюд.

Плакат «Правила техники безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью».

Таблица «Виды нарезки овощей».

Таблица "Мясо, приготовление блюд из мяса".

Плакат «Мука. Мучные изделия».

Таблица «Приготовление блинов».

Плакат "Приготовление блюд из кисломолочных продуктов".

Плакат «Сладкие блюда. Муссы, желе».

Плакат «Сервировка стола к ужину».

Оборудование кухни, спец. одежда.

Технология обработки ткани:

Плакат "Правила снятия мерок для построения чертежа плечевого изделия".

Коллекции химических волокон.

Раздаточный материал «Образцы машинных швов».

Комплект таблиц «Технология изготовления плечевого изделия».

Учебный манекен.

Комплект таблиц «Конструирование и моделирование швейных изделий».

Плакат «Раскладка выкроек на ткани».

Плакат "обработка горловины подкройной обтачкой".

Карты пооперационного контроля.

Инструкционные карты.

Тематическое планирование . 7 класс. 2013-2014 уч. год.

№ урока п/п	Блоки, темы.	Количество часов.	
		Блоки .	Темы .
	Кулинария.	18	
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности. Физиология питания. Микроорганизмы.		2
3-4	Мясо. Блюда из мяса. Первичная обработка мяса.		2
5-6	Практическая работа № 1 по теме «Приготовление блюд из мяса».		2
7-8	Кисломолочные продукты, блюда из них. Определение доброкачественности.		2
9-10	Практическая работа № 2 по теме «Блюда из кисломолочных продуктов».		2
11-12	Виды теста. Изделия из пресного теста.		2
13-14	Практическая работа № 3 по теме «Изделия из пресного теста».		2
15-16	Заготовка ягод. Итоговая контрольная работа по разделу «Кулинария».		2
17-18	Сладкие блюда (муссы, желе). Обобщение по разделу «Кулинария».		2
	Материаловедение.	6	
19-20	Технология производства и свойства искусственных волокон.		2
21-22	Свойства синтетических волокон. Лабораторно-практическая работа № 4 по теме «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств».		2
23-24	Уход за одеждой.		2

№ уроко в п\п	Блоки, темы	Количество часов	
		Блоки .	Темы .
	Конструирование и моделирование плечевого изделия.	34	
25-26	Характеристика лёгкой одежды. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.		2
27-28	Практическая работа № 5 по теме «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Контрольный тест за 1 полугодие.		2
29-30	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (М 1:4).		2
31-32	Практическая работа № 6 по теме «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на себя (М 1:1)».		2
33-34	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на себя.		2
35-36	Практическая работа № 7 по теме «Моделирование плечевого изделия. Моделирование сорочки для себя».		2
37-38 39-40	Подготовка ткани и выкройки к раскрою.		4
41-42	Практическая работа № 8 по теме «Раскрой плечевого изделия».		2
43-44	Подготовка изделия к 1 примерке. Проведение 1 примерки. Устранение дефектов.		2
45-46	Обработка деталей кроя (вытачек, плечевых и боковых срезов). Контрольная работа по теме «Конструирование и моделирование плечевого изделия».		2
47-48 49-50	Практическая работа № 9 по теме «Обработка горловины подкройной обтачкой».		4

51-52	Практическая работа № 10 по теме «Обработка боковых сторон запошивочным швом».		2
№ урока в п\п	Блоки, темы.	Количество часов.	
		Блоки	Темы
53-54	Проведение 2 примерки. Практическая работа № 11 по теме «Обработка срезов рукавов подкройной обтачкой».		2
55-56	Практическая работа № 12 по теме «Обработка нижнего среза изделия».		2
57-58	Практическая работа № 13 по теме «Окончательная обработка плечевого изделия».		2
	Рукоделие. Творческий проект.	10	
59-60	Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы.		2
61-62	Бисероплетение. История возникновения. Гармония цвета.		2
63-64	Способы создания изделий из бисера. Выбор технологии для своего изделия.		2
65-66	Изготовление выбранной модели. Контрольный срез по теме "Изготовление плечевого изделия".		2
67-68	Итоговое занятие. Защита проекта.		2
	Итого:	68	