«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора по УВР
_____Е.Г. Рычкова
«___»_____2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ г. Иркутска СОШ №50
_____ Т.И. Бобыльская
«___»_____2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 7 классов,

Программа _____базового_____ уровня

(уровень: базовый, профильный, углубленный)

Разработчик: Жаворонкова Татьяна Александровна
Должность: учитель технологии
Квалификационная категория: первая

Рабочая программа составлена на основе:
Технология: 5-8 классы. Тищенко А.Т., Синица Н.В.
«Вентана-Граф», 2015

Программа рассмотрена на заседании МО _____
Протокол №1 от «____» _____2017 г.
Руководитель МО _____ (_____)
подпись расшифровка

Иркутск 2017

Пояснительная записка

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) для 6-ых классов составлена с учетом:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.)
- Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана -Граф», 2015 год.
- Приказа «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2015/16 учебный год, утвержденный приложением № 1 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1067» (http://www.glavbukh.ru/edoc/?docId=902392158&modId=99)
- Учебника. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.
- Учебный план МБОУ СОШ № 50 г.Иркутска на 2016-2017 учебный год.
- Санитарно-эпидемиологические требованиий к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10 (http://www.epidemiolog.ru/law/san/?ELEMENT_ID=3240117)
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием".
- Положение о рабочей программе, обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта общего образования.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета (с распределением времени по каждому разделу);
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе и учитывающее возрастание сложности изучаемого материала в течение учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом, включающее описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса. Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Цель и задачи учебного предмета «Технология»

Стратегической целью изучения предмета «Технология» в 7 классе является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу. В разделе «Художественные ремесла» в связи с отсутствием необходимых материалов и инструментов для ручной росписи тканей, эта тема заменена на тему «Вышивание».

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса

В результате освоения курса технологии 6 класса обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной 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;
- развитие готовности к самостоятельной деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации ;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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 обслуживающего труда.

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции , выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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 нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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 норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и принимать решения;
- владеть речью;

Регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планировнаие, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. ;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, планировать последовательность технологических операции по приготовлению теста и выпечки, готовить сладкие блюда, сервировать праздничный сладкий стол;
- выполнять чистку и смазку швейной машины;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: краевой окантовочный с закрытым и открытым срезами;
- Читать и строить чертеж поясного изделия - юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии, выполнять раскрой изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вышивки разными способами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.

Методические особенности реализации содержания программы

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные УУД:	***Познавательные УУД:***	***Коммуникативные УУД:***	***Личностные УУД:***
• принятие учебной цели; •выбор способов деятельности; •планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой	• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение	самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности

Методы формирования УУД

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, дискуссии, игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

<u>Методы воспитания качеств личности</u>

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

Формы организации учебной деятельности

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, внеурочная деятельность, внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

Контроль за уровнем достижений учащихся (КИМы), критерии оценки

Раздел	Вид контроля	
Интерьер жилого дома	Тест «Правила безопасной работы с эл.приборами» Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы. Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г. с.64-66	Защита проекта по теме: «Умный дом»
Кулинария	Тест «Кулинария» С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.8-9	Защита проекта по теме: «Праздничный сладкий стол»
Создание изделий из текстильных материалов	Тест «Материаловедение, Машиноведение» С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.18-19; с.30-31 Тест «Конструирование, Моделирование и изготовление одежды» С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.41-42; с.43-45; с.46-47	Защита проекта по темам: «Праздничный наряд»
Художественные ремёсла	Тест «Художественная обработка материалов» Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы. Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010 с.54-56	Защита проекта по теме: «Подарок своими руками»
Итоговый контроль	Итоговая контрольная работа. Приложение №1	Защита портфолио

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, IV четверти и год.

1. <u>При устной проверке.</u>

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. <u>При выполнении практических работ.</u>

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. <u>При выполнении тестов, контрольных работ</u>

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала — Ку. Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

$$Ку = \frac{N}{K}$$

где *N* — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;
К — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

Если Ку > 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка 3 ставится за 70% правильно выполненных заданий *(Ку* > 0,7), 4 — за 80—90% правильно выполненных заданий (0,8 = *Ку* < 0,9), 5 — за правильное выполнение всех заданий *(Ку* > 0,9).

4. Оценка творческого проекта

Обычная пятибалльная система не очень подходит для оценивания проектов. Для оценивания проектов Чечель И.З. советует использовать рейтинговую оценку. Для этого перед защитой на каждого учащегося составляется индивидуальная карта. В ходе защиты она заполняется педагогом и одноклассниками. После этого подсчитывается среднеарифметическая величина из расчета баллов, выставленных в таблице.

Суммирование в этом случае выглядит следующим образом:
- 50 баллов - «5»;
- 43 балла - «4»;
- 35 баллов - «3»;

Более низкая оценка за проект не выставляется. Он подлежит переделке или доработке.

Критерии оценивания творческого проекта и его защиты

Оценка пояснительной записки проекта (до 12 баллов)		
1	Общее оформление	
2	Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта	
3	Сбор информации по теме проекта. Анализа прототипов	
4	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идеи	
5	Выбор технологии изготовления изделия	
6	Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	
7	Разработка конструкторской документации, качество графики.	
8	Описание изготовления изделия	
9	Описание окончательного варианта изделия	
10	Эстетическая оценка выбранного варианта	
11	Экономическая и экологическая оценка готового изделия	
12	Реклама изделия	

Оценка изделия (до 14 баллов)		
1	Оригинальность конструкции	
2	Качество изделия	
3	Соответствие изделия проекту	
4	Практическая значимость	
Оценка защиты проекта (до 24 баллов)		
1	Формулировка проблемы и темы проекта	
2	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи	
3	Описание технологии изготовления изделия	
4	Четкость и ясность изложения	
5	Глубина знаний и эрудиция	
6	Время изложения	
7	Самооценка	
8	Ответы на вопросы	
Итого (до 50 баллов)		

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

Учебно-тематический план

НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
Технологии домашнего хозяйства	**6**
Кулинария	**14**
Создание изделий из текстильных материалов	**30**
Художественные ремесла	**18**
ИТОГО:	**68 часов**

Содержание и объём курса технологии в 7 классе

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	**Основное содержание материала темы**	**Характеристики основных видов деятельности учащихся**
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ***(6 ч)***		
Тема **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(2 ч)*	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема **«Гигиена жилища»** *(2 ч)*	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Тема **«Бытовые электроприборы** *(2 ч)*	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» ***(14 ч)***		
Тема **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(2 ч)*	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Тема **«Изделия из жидкого теста»** *(2 ч)*	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	мёда органолептическими и лабораторными методами	
Тема **«Виды теста и выпечки»** *(6 ч)*	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
Тема **«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч)*	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		нахождения рецептов для их приготовления
Тема **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(2ч)*	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ***(30 ч)***		
Тема **«Свойства текстильных** *(2 ч)*	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема **«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч)*	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема **«Моделирование швейных изделий»** *(2 ч)*	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
Тема **«Швейная машина»** *(2ч)*	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
Тема **«Технология изготовления швейных изделий»** *(20 ч)*	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
Раздел «Художественные ремёсла» ***(18 ч)***		
Тема **«Вышивание»** *(18 ч)*	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом

Календарно-тематическое планирование 7 класса

№ п/п	Наименование разделов курса, тем урока	Кол-во часов	Дата		Примечание
			по плану	факт.	
	Технология домашнего хозяйства	**6**			
1,2	Водный урок. Творческий проект «Умный дом» Освещение жилого помещения.	2			
3,4	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Творческий проект.	2			
5,6	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки Защита проекта «Умный дом	2			
	Кулинария	**14**			
7,8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Приготовление блюд	2			
9,10	Изделия из жидкого теста Приготовление изделий из жидкого теста	2			.
11,12	Виды теста и выпечки Приготовление блюд	2			
13,14	Технология приготовления слоеного теста Приготовление изделий из слоеного теста	2			
15,16	Технология приготовления песочного теста Приготовление изделий из песочного теста	2			
17,18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление блюд	2			
19,20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2			
	Создание изделий из текстильных материалов	**30**			
21,22	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Изучение свойств материалов»	2			
23,24	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок»	2			
25,26	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Построение чертежа в масштабе»	2			
27,28	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Подготовка выкроек к раскрою»	2			
29,30	Раскрой швейного изделия и дублирование детали пояса. Практическая работа «Раскрой изделия»	2			
31,32	Технология ручных работ. Практическая работа «Выполнение ручных работ».	2			
33,34	Технология машинных работ. Приспособления к шв.машине. Практическая работа « Выполнение окантовочного шва»	2			
35,36	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией»	2			

37,38	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа «Примерка изделия»	2			
39,40	Технология обработки юбки после примерки. Практическая работа «Обработка вытачек»	2			
41,42	Технология обработки боковых срезов. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	2			
43,44	Технология обработки пояса. Практическая работа «Обработка пояса, петли»	2			
45,46	Технология обработки нижнего среза. Практическая работа «Обработка нижнего среза»	2			
47,48	Окончательная влажно-тепловая обработка . Подготовка защиты проекта	2			
49,50	Защита проекта «Праздничный наряд»	2			
	Художественные ремесла	**18**			
51,52	Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке.	2			
53,54	Ручные стежки. Выполнение образцов швов.	2			
55,56	Вышивание счетными швами. Выполнение образца вышивки крестом	2			
57,58	Вышивание по свободному контуру. Выполнение образцов вышивки гладью	2			
59,60	Швы французский узелок и рококо. Выполнение образцов вышивки.	2			
61,62	Вышивание лентами Выполнение образцов вышивки лентами.	2			
63,64	Творческий проект «Подарок своими руками» Разработка идеи.	2			
65,66	Подготовка проекта к защите. Составление доклада	2			
67,68	Защита проекта «Подарок своими руками» Защита портфолио.	2			
	ИТОГО	68			

Учебно – методический комплект

Учебник	Методическое пособие для учителя	Дидактические материалы	Сборники контрольных и тестовых работ
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2015г.	А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2013г. Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» Методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2013г.	С.Е.Меркуцкая «УМК технология 5-9 классы», М: «Экзамен», 2009г.	С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г.

Интернет-ресурсы

http://gotovim-doma.ru/
http://ru.pro100.eu/
http://www.ikea.com/ms/ru_RU/romms_ideas/splashplanners.html
http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety
http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html
http://www.ovkuse.ru/id/62
http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия

- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек 6 кл.: пособие для учителей. - М.: Школьная Пресса, 2005
- Макридина О.И. Технология. 6 кл.(девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология 6кл.» Симоненко В.Д. Часть 1, часть 2. - Волгоград: Учитель, 2003
- Норенко И.Г. Технология 6-8 кл. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий. - Волгоград: Учитель, 2007
- Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры. - Волгоград: Учитель., 2007

- Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 кл. /Сост. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. - М.: 5 за знания., 2006
- Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / сост. Гурбина Е.А. – Волгоград: Учитель, 2007.- 200с.
- Попова Г.П., Павлова О.В. Технология. 6 кл. (девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология 5кл.» Симоненко В.Д. - Волгоград: Учитель, 2007

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
3. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
4. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
5. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
6. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вента-Граф, 2012.
7. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
8. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.
9. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
10. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
11. Интернет - ресурсы:

http://masterica.narod.ru/ «-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

http://www.cooking.ru/ - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

http://www.uzelok.ru сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

Дополнительная литература

- Азбука этикета. / Под ред. Иофф Л.В. Иркутск: «Символ» 1997
- Грузинцева О. Стильные шторы для дома. - М.: АСТ-ПРЕСС книга, 2006
- Гульянц Э.К., Базик И.Я. Что можно сделать из природного материала.- М.: Просвещение, 1991
- Домоводство./ Под ред. Мусской Е.К. Ижевск: РИО «Квест» 1994.
- Егорова Р.И. Монастырная В.П. Учись шить: книга для уч-хся сред. шк. возраста.- М.: Просвещение, 1988.
- Ерёменко Т.И. Рукоделие. – М.: Лёгпромбытиздат, 1990.
- Ермакова В.И. Основы кулинарии : Уч. пособие для уч-хся 8-11 кл. – М.: Просвещение,1993.
- Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобраз. школ. Трудовое обучение.- М.: Педагогическое общество России, 2002.
- Журавлёва И.Д. Ткани. Обработка. Уход, Окраска. Аппликация. Батик. М.: Изд. Эскимо, 2003.
- Косачёва И.Н. Дом, хозяйство, семья. - Т.:Узбекистон.,1992
- Лабзина А.Я. Дидактический материал по обслуж. труду : Пособие для уч-ля.- М.: Просвещение, 1993.
- Максимова М.В. Вязание без секретов. - М.: Эксмо-пресс, 1999
- Фефелова Л.Н. Если вы любите шить: Руководство по моделированию, раскрою и технологии пошива женской одежды. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та., 1991
- Швея, портной:Лабораторный практикум по технологии пошива одежды: Учебное пособие для учащихся проф. Лицеев, училищ и курсовых комбинатов / Автор составитель Л. М. дашкевич. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 352с.
- Журналы « Школа и производство».
- Энциклопедия кройки и шитья.- М.: Вече. ,2000

Мастерская по обработке ткани

Оборудование

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
Манекен	Ножницы
Доска гладильная	Ручные иглы
Швейная машина «Jaguar» (электропривод)	Машинные иглы
Швейная машина «Singer» (электропривод)	Линейка-закройщика
Оверлок 720	Линейка-угольник
Швеные машины (ручной привод)	Лекало
Утюг электрический.	Крючок