***Пояснительная записка.***

Рабочая программа предмета «Технология» для 7 класса составлена на основе:

 Федерального компонента государственного образовательного стандарта

основного общего образования (2004г);

 Федерального базисного учебного плана (2004г);

 Программы «Технология» для основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский,

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

 В соответствии с учебным планом МБОУ «Красноануйская оош» на 2014 -2015 учебный год, утверждённым приказом директора школы №26 от 24 мая 2014 года.

Учебного плана МБОУ

Предмет «Технология» изучает методы и средства преобразования и использования материи и информации, объектов природной и социальной сферы в интересах и по плану человека.

Основным предназначением предмета «Технология» в системе общего образования является формирование технологической грамотности, компетентности и мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащихся, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, так как предоставляет им возможность применить на практике знания основ наук.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на

достижение следующей **цели:**

 ***Освоение т***ехнологических 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 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» предстоит решить следующие

**задачи**:

- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитани**е** 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.

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, элементах машиноведения и материаловедения, технологии обработки ткани и пищевых продуктов;

- овладение навыками автономной и коллективной деятельности, работы с различными видами информации (таблицами, текстами, символами и т.д.), самоорганизации, самооценки, самообразования.

Преподавание предмета «Технология» представляет распределение учебных часов в соответствии с содержанием Примерной программы основного общего образования на базовом уровне по технологии.

Планирование рассчитано на изучение технологии в **7** классе в объеме **70** час(2час в неделю), всего – **70 часов в год.**

Содержание и структура тематического планирования соответствует содержанию и структуре УМК:

Учебники технологии для 7 класса под редакцией В.Д.Симоненко;

Программа «Технология» для основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Базовыми разделам программы являются разделы «Создание изделий из

текстильных и поделочных материалов» , также включены разделы «Кулинария»,

 «Черчение и графика», «Технологии ведения дома», «Проектирование и

изготовление изделий».

***Содержание учебного предмета***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п  |  Наименование раздела  | Количество часов |
| 1 | Вводный урок | 1 |
| 2 | Создание изделий из текстильных иподелочных материалов. | 30 |
| 3. | Кулинария | 18 |
| 4. | Черчение и графика | 2 |
| 5 | Технология ведения дома | 6 |
| 6. | Проектирование и изготовление изделий | 13 |

 ИТОГО: 70

**Содержание программы**

1. Вводный урок

1. класс (1ч)

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

Практические работы. Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7 клас­са (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.1. Швейные материалы

1. класс (2 ч)

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

Практические работы. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

2.2. Бытовая швейная машина

1. класс (2 ч)

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

Практические работы. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

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

2.3. Конструирование и моделирование

1. класс (4ч)

Теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Экономи­ческие требования, предъявляемые к одежде. Виды и харак­теристика плечевых изделий. Мерки для изготовления осно­вы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа ос­новы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рука­вом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива пле­чевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультиме­дийных программ.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия одним из способов. Мо­делирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выкройки швейных изде­лий из пакетов готовых выкроек, журналов мод, мультимедий­ных программ.

2.4. Раскройные работы

7класс (2 ч)

Теоретические сведения. Способы раскладки выкроек плече­вого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины тка­ни. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изго­товления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проект­ного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой про­кладочный материал.

2.5. Технология швейных работ

7 класс (8 ч)

Теоретические сведения. Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовы­вание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обра­ботки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изде­лия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. При­дание изделию окончательной формы. Способы контроля ка­чества готового изделия. Расчет материальных затрат на изго­товление изделия.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. Придание окончательной формы изделию. Расчет матери­альных затрат на изготовление изделия. Презентация творче­ского проекта.

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

2.6. Декоративно-прикладное творчество

7 класс (12 ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вяза­ния крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в упот­реблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепоч­ка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обо­значения нетель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для по­лучения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под зад­нюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плот­ное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной рабо­ты. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

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

Практические работы. Освоение приемов вязания крюч­ком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и тка­чества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (за­мысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эс­киза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Из­готовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы ткаче­ства. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, при­хватка, салфетка, тоник. Тканые панно, сумочка, очечник.

3. Кулинария

3.1. Культура питания

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полез­ное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые про­дукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в ор­ганизм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда. Кухонная посуда и инвентарь.

3.2. Технология приготовления блюд

7 класс (11ч)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании челове­ка. Домашние животные, мясо которых используется в пита­нии человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мя- » а. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мяс­ных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продук­тов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовле­ние творога в домашних условиях. Приготовление блюд из тво­рога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

Практические работы. Приготовление блюд из мяса, творо­га, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники, ленивые вареники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.

3.3. Домашние заготовки

7 класс (2 ч)

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

Практические работы. Приготовление варенья, джема или цукатов.

Варианты объектов труда. Варенье, цукаты.

3.4. Творческое задание

7 класс (2 ч)

Приготовление сладкого стола

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Расчет коли­чества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых при­боров и посуды. Культура поведения за столом. Правила поль­зования столовыми приборами, салфеткой.

Практические работы. Приготовление сладкого стола. Сер­вировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Меню сладкого стола. Блюда для сладкого стола.

4. Черчение и графика

1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о системах конструктор­ской, технологической документации и ГОСТах, видах доку­ментации.

Практические работы. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков де­талей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изде­лий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

5. Технологии ведения дома

5.1. Уход за одеждой и обувью

1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

Практические работы. Расшифровка символов, встречаю щихся на ярлыках одежды из химических волокон.

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

5.2. Интерьер жилых помещений

1. класс (2 ч)

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

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение расте­ний. Уход за растениями, размножение растений.

Практические работы. Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

5.3. Ремонтно-отделочные работы

* 1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Основы технологии оклейки помеще­ний обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных ра­бот. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практические работы. Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных ра­бот. Ознакомление с технологией плиточных работ.

Варианты объектов труда. Обои. Облицовочная плитка.

6. Проектирование и изготовление изделий.

7 класс (13ч)

Теоретические сведения. Проектирование личностно или об­щественно значимых изделий с использованием конструкцион­ных или поделочных материалов. Алгоритм проектной дея­тельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Вы­бор модели проектного изделия.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: плечевое изделие с цельнокроеным рукавом; плечевое изделие без рукава; изделие, вязанное крючком; гобелен; меню и блюда для сладкого стола и др

Тематическое планирование по технологии 7 класса. 2 час в неделю, 70 часов в год.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | ТЕМА | Количество уроков | Практические работы |
| 1 | **1.Вводный урок** Инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям. | 1 |  |
|  | **2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **30** |  |
| **Швейные материалы.** | **2** |
| 2 | Текстильные волокна. Технология производства химических волокон. | 1 |  |
| 3 | Свойства некоторых химических волокон.Пр.р. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия. | 1 | 1 |
|  | **Бытовая швейная машина.** | **2** |  |
| 4 | Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машинке.Пр.р. Применение приспособлений к швейной машине |  | 1 |
| 5 | Машинные швы. Пр.р. Изготовление образцов машинных швов. | 1 | 1 |
|  | **Конструирование и моделирование.** | **4** |  |
| 6 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | 1 | 1 |
| 7 | Снятие мерок для построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Пр.р. Снятие мерок | 1 | 1 |
| 8 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Пр.р. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия одним из способов. | 1 |  |
| 9 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Пр.р. Мо­делирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою | 1 | 1 |
|  | **Раскройные работы** | 2 |  |
| 10 | Подготовка ткани к крою. Раскрой.Пр.р. Выкраивание деталей кроя для изго­товления образцов швов и узлов. | 1 | 1 |
| 11 | Подготовка деталей кроя к обработке.Пр.р. Раскладка выкройки проект­ного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия. | 1 | 1 |
|  | **Технология швейных работ.** | **8** |  |
| 12 | Технология выполнения ручных операций | 1 |  |
| 13 | Технология выполнения машинных операцийПр.р. Изготовление образцов машинных швов | 1 | 1 |
| 14 | Технология выполнения операций влажно-тепловой обра­ботки.Пр.р. Выполнение влажно-тепловых работ. | 1 | 1 |
| 15 | Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.Пр.р. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия. | 1 | 1 |
| 16 | Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.Пр.р. Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну | 1 | 1 |
| 17 | Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.Пр.р. Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. | 1 | 1 |
| 18 | Типовая последовательность изготовления плечевого изде­лия (без рукавов и воротника) с проведением примерки.Пр.р. Придание окончательной формы изделию | 1 | 1 |
| 19 | Пр.р.Способы контроля ка­чества готового изделия. Расчет материальных затрат на изго­товление изделия. | 1 | 1 |
|  |  **Декоративно- прикладное творчество.** | **12** |  |
| 20 | Материалы и инструменты для вяза­ния крючком. | 1 | 1 |
| 21 | Основные виды петель и приемы их выполнения.Пр.р. Освоение приемов вязания крюч­ком  | 1 | 1 |
| 22 | Основные виды петель и приемы их выполнения.Пр.р. Освоение приемов вязания крюч­ком | 1 | 1 |
| 23 | Основные виды петель и приемы их выполнения.Пр.р. Освоение приемов вязания крюч­ком | 1 | 1 |
| 24 | Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель.Пр.р. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и тка­чества вручную | 1 |  |
| 25 | Плот­ное и ажурное вязание по кругу.Пр.р. Создание идеи (за­мысла) для выполнения творческого задания. | 1 | 1 |
| 26 | Плот­ное и ажурное вязание по кругу.Пр.р. Выполнение эс­киза модели авторского декоративного изделия вручную. | 1 |  |
| 27 | Плот­ное и ажурное вязание по кругу.Пр.р. Из­готовление декоративного изделия. | 1 | 1 |
| 28 | Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной рабо­ты. | 1 | 1 |
| 29 | Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции. | 1 | 1 |
| 30 | Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия | 1 |  |
| 31 | Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.Пр.р. Окончательная обработка изделия. | 1 | 1 |
|  | **Кулинария.** | **18** |  |
|  | **Культура питания.** | **1** |  |
| 32 | Физиология питания .Пр.р. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | 1 | 1 |
|  | **Технология приготовления блюд.** | **11** |  |
| 33 | Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. | 1 |  |
| 34 | Пр.р. Приготовление блюд из мяса. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
| 35 | Кисломолочные продукты и блюда. | 1 |  |
| 36 | Технология приготовления творога в домашних условиях.  | 1 |  |
| 37 | Пр.р. Приготовление блюд и творо­га. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
| 38 | Мучные изделия | 1 |  |
| 39 | Приготовление изделий из из пресного теста | 1 |  |
| 40 | Пр.р. Приготовление блюд из теста. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
| 41 | Пр.р. Приготовление блюд из теста. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
| 42 | Сладкие блюда. | 1 |  |
| 43 | Пр.р. Приготовление блюд сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
|  | **Домашние заготовки** | **2** |  |
| 44 | Заготовка продуктов .Стерилизованные консервы. | 1 |  |
| 45 | Пр.р. Приготовление варенья, джема или цукатов | 1 | 1 |
|  | **Творческое задание.** | **4** |  |
| 46 | Меню сладкого стола. | 1 |  |
| 47 | Набор столовых приборов и посуды для ужина. | 1 |  |
| 48 | Элементы этикета. | 1 |  |
| 49 | Пр.р**.** Приготовление сладкого стола.. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
|  | **Черчение и графика.** | **2** |  |
| 50 | Понятие о системах конструктор­ской, технологической документации и ГОСТах, видах доку­ментации. | 1 |  |
| 51 | Пр.р. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков де­талей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта. | 1 | 1 |
|  | **Технология ведения дома.** | **6** |  |
|  | **Уход за одеждой и обувью.** | **2** |  |
| 52 | Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды. | 1 |  |
| 53 | Пр.р. Расшифровка символов, встречаю щихся на ярлыках одежды из химических волокон. | 1 | 1 |
|  | **Интерьер жилых помещений.** | **2** |  |
| 54 | Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных рас­тений. Пр.р. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. | 1 | 1 |
| 55 | Понятие «ландшафтный дизайн». Размещение расте­ний.Пр.р. Пересадка (перевалка) растений | 1 | 1 |
|  | **Ремонтно-отделочные работы** | 2 |  |
| 56 | Основы технологии оклейки помеще­ний обоями.. Основы технологии малярных работ.Пр.р. Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных ра­бот | 1 | 1 |
| 57 | Основы технологии плиточных ра­бот.Пр.р. Ознакомление с технологией плиточных работ | 1 | 1 |
|  | **Проектирование и изготовление изделий** | 11(13) |  |
| 59 | Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов | 1 |  |
| 60 | Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов | 1 |  |
| 61 | Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов | 1 |  |
| 62 | Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов | 1 |  |
| 63 | Алгоритм проектной деятельности. | 1 |  |
| 64 | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | 1 |  |
| 65 | Требования к готовому проекту. | 1 |  |
| 66 | Пр.р. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. | 1 | 1 |
| 67-68 | Пр.р.Анализ моделей-аналогов из банка идей. | 1 | 1 |
| 69-70 | Пр.р. Выбор модели проектного изделия. | 1 |  |

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6–7 классов**

***Должны знать:***

* о влиянии 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 кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных 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.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– 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.

**Формы организации учебного процесса**

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические, учебно-практические работы . Предусмотрено выполнение творческих проектов.

 **Проектная деятельность учащихся** - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.
 На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, интернет-ресурсы и другие базы данных.

**Список литературы**:

Программа «Технология» для начального и основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский,

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.2010г;

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений и др.: под ред. В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2007г.

Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая

С.Э. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 128с.

 Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2007