**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов под руководством учителя, позволит обучающимся приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит им интеллектуальное и физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Согласно базисному (образовательному) плану образовательных учреждений всего на изучение технологии в 7 классе выделяется 68 ч. (из расчета 2 часа в неделю, 34 рабочих недели в год).

Представленная программа обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

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

 Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

**Приоритетными являются следующие виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Содержание курса 7 класса (девочки)**

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
2. Черчение и графика
3. Технологии ведения дома
4. Проектирование и изготовление изделий
5. Кулинария

**Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

***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 кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев 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 легкого 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, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качества 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 кисломолочных продуктов;
* 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, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, 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 симметричным и ассиметричным 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.

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов |
| 1. | **Вводный урок** | **1** |
| 2. | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **28** |
| 2.1. | Швейные материалы | 2 |
| 2.2. | Бытовая швейная машина | 2 |
| 2.3. | Конструирование и моделирование | 4 |
| 2.4. | Раскройные работы | 2 |
| 2.5. | Технология швейных работ | 8 |
| 2.6. | Декоративно-прикладное творчество | 10 |
| 3. | **Черчение и графика** | **2** |
| 4. | **Технологии ведения дома** | **6** |
| 4.1. | Уход за одеждой и обувью | 2 |
| 4.2. | Интерьер жилых помещений | 2 |
| 4.3. | Ремонтно-отделочные работы | 2 |
| 5 | **Проектирование и изготовление изделий** | **11** |
| 6. | **Кулинария** | **16** |
| 6.1. | Культура питания | 1 |
| 6.2. | Технология приготовления блюд | 9 |
| 6.3. | Домашние заготовки | 2 |
| 6.4. | Творческое задание | 4 |
| 7. | **Резервные часы можно использовать на изучение последнего раздела**  | **2** |
|  | Итого  | 68 |

|  |
| --- |
| **Календарно-тематическое планирование 7 класс** (*девочки)* |
|  | Разделы и темы | ко часов | Д/З |
|  | ***Вводный урок .***  | **2** |  |
|  | ***Швейные материалы*** | **2** |  |
|  | Ткани из искусственных волокон. | 2 | §12-15 ответить на? в конце § |
|  | ***Бытовая швейная машина*** | **2** |  |
|  | Применение зигзагообразной строчки | 2 | §16 прочитать и ответить на? |
|  | Приспособления к швейной машине. | 2 | § 17-18 прочитать и ответить на? |
|  | ***Конструирование и моделирование*** | **4** |  |
|  | Мерки, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия | 2 | §19-20 выучить мерки. |
|  | Построение основы чертежа ночной со­рочки. Моделирование плечевого изделия. | 2 | §21-23 прочитать и ответить на? |
|  | ***Раскройные работы*** | **2** |  |
|  | Раскрой ткани. | 2 | §24-25 прочитать и ответить на? |
|  | ***Технология швейных работ*** | **8** |  |
|  | Подготовка изделия к примерке | 2 | §26-27 ответить на? в конце § |
|  | Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | § 28-30 прочитать и ответить на? |
|  | Обработка срезов ночной сорочки | 2 | § ответить на? в конце § |
|  | Художественная отделка плечевого изделия Окончательная отделка плечевого изделия. | 2 | §31-33 ответить на? в конце § |
|  | ***Декоративно-прикладное творчество*** | **10** |  |
|  |  Инструменты и материалы для вязания крючком. Узоры вязаные крючком. | 2 | §37 прочитать и ответить на? выучить обозначения петель |
|  | Приемы вязания крючком. | 2 | §38 ответить на? в конце § |
|  | Вязание крючком различных узоров и изделий. | 2 | §39 прочитать и ответить на? |
|  | Вязание по кругу | 2 | §40 ответить на? в конце § |
|  | Изготовление вязаного изделия | 2 |  |
|  | ***Черчение и графика*** | **2** |  |
|  | Технический рисунок детали и изделия | 2 |  |
|  | ***Технологии ведения дома*** | **6** |  |
|  | Уход за одеждой и обувью | 2 |  |
|  | Комнатные растения в интерьере. | 2 | §41-44 ответить на? в конце § |
|  | Технология оклейки помеще­ний обоями. | 2 |  |
|  | ***Проектирование и изготовление изделий*** | **11** |  |
|  | Алгоритм проектной дея­тельности | 2 | §34 прочитать и ответить на? |
|  | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов | 2 |  |
|  | Вы­бор модели проектного изделия | 2 | §35 прочитать и ответить на? |
|  | Требования к готовому изделию. | 2 |  |
|  | Изготовление изделия. Оформление проектной документации | 2 | §36 прочитать и ответить на? |
|  | Защита проекта.  | 1 |  |
|  | **Кулинария** | **16** |  |
|  | Экология окружающей среды.Правила санитарии, гигиены безопасной ра­боты. | 11 | §1 прочитать и ответить на? |
|  | Физиология питания. Кисломолочные продукты и блюда из них. | 2 | §4 ответить на? в конце § |
|  | Блюда из вареного мяса. | 2 | §2-3 прочитать и ответить на? |
|  | Блюда из жареного мяса. | 2 | §§ |
|  | Изделия из пресного теста. Сервировка стола к ужину. | 2 | §5-6 прочитать и ответить на? |
|  | Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда. | 2 | §7-8 ответить на? в конце § |
|  | Приготовление обеда в походных усло­виях. | 2 | §11 ответить на? в конце § |
|  | Заготовка продуктов. Стерелизование | 2 | §9-10 прочитать и ответить на? |
|  | Резервные часы можно использовать на повторение раздела кулинарии. | 3 |  |
|  | итого | 68 |  |

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 7 класс**

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синица и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

**Учебник**

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с

**Учебные пособия**

1.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

2.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

**Литература для учителя**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2010.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2011.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

**Литература для учащихся**

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.