Пояснительная записка

Данная рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс» разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования РФ. Рабочая программа составлена на основе программы Симоненко В.Д.

 На изучение программы выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю. Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Содержанием рабочей программы направления «Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.» предусматривается изучение программы по следующим направлениям.

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:
2. элементы материаловедения;
3. рукоделие - вязание крючком;
4. элементы машиноведения;
5. конструирование и моделирование швейных изделий;
6. технология изготовления швейных изделий;
7. Строительные ремонтно-отделочные работы
8. Творческие проектные работы.
9. Уход за одеждой, ремонт одежды
10. Интерьер жилого дома
11. Гигиена девушки. Косметика.
12. Кулинария:
13. Физиология питания
14. Технология приготовления пищи
15. Заготовка продуктов.

Кроме того, программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников по выполнению творческих проектов в ходе учебного процесса, поэтому на раздел «Творческие проектные работы» отводится 8 часов – на оформление пояснительной записки и защиту проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

 При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Девочки учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов. Учащиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры, быта и костюма народов России, что играет важную роль в духовно-нравственном воспитании учащихся.

**Цели и задачи**

Главной целью образовательной области «Технология» и данной программы является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

**Это предполагает решение общих задач трудового воспитания и обучения:**

 - формирование политехнических знаний и экологической грамотности;

 - подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;

- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

        - освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и  декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства:  вышивке, вязании крючком.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 класса

**Учащиеся  должны знать:**

•  роль   комнатных   растений   и   способы   их   размещения   в интерьере,   влияние   комнатных   растений   на   микроклимат помещения;

• правила ухода за одеждой из химических волокон;

•  основные   свойства   химических   волокон   и   тканей   из   них, способы их получения;

•  приспособления к швейной машине;

•  правила     безопасной     работы     на     швейной     машине     с электроприводом;

•  инструменты    и    материалы    для вышивания лентами, технику выполнения элементов вышивки;

•  правила вышивания цветов и листьев атласными лентами;

•  возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения, способы вязания по кругу;

•  виды женского легкого платья и бельевых изделий, требования к ним;

• правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки;

•  особенности моделирования плечевых изделий на основе ночной сорочки;

• назначение,      конструкцию,      технологию      выполнения      и графические   обозначения   швов:   стачных   и   краевых (окантовочный с открытым и закрытым срезом);

• экономную  раскладку  выкройки  на  ткани  с  направленным рисунком,   правила   раскроя   ткани,   правила   подготовки   и проведения примерки, выявление дефектов изделия;

• технологию  обработки  изделия, способы  отделки  и  влажно-тепловой обработки, требования к готовому изделию;

• понятие о микроклимате в доме, роли освещения в интерьере;

•  виды штукатурных работ, приемы нанесения вяжущих растворов;

• общие сведения из истории костюма, прически, косметические материалы, правила  их нанесения, знакомство с профессией визажиста;

• 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;

• способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности блюд;

• 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  и тепловой обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы, правила подачи готовых блюд к столу;

• общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов.

• общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов.

**Учащиеся должны уметь:**

•   выращивать комнатные растения и размещать их;

•  соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерских;

•  оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

•  соблюдать меры противопожарной безопасности;

•   уметь подбирать крючок, подготавливать материалы к вязанию, вязать по схеме, вязать по кругу;

•  определять ткани из химических волокон по их свойствам;

•  работать     на     швейной     машине     с     электроприводом, обметывать срезы деталей зигзагообразной строчкой;

• работать с журналами мод, читать и строить чертеж ночной сорочки,   снимать    и    записывать    мерки,   моделировать изделия на основе чертежа ночной сорочки;

• выполнять  окантовочные  швы,  обрабатывать   пройму  и горловину подкройной обтачкой, обрабатывать застежку и срезы рукавов;

• выполнять   раскрой   ткани   с   направленным   рисунком, в полоску и клетку;

• проводить     примерку, исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

• изготавливать изделия для оформления интерьера;

• наносить косметические материалы;

• составлять технологические карты на приготовление блюд из мяса, мучных изделий; рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд;

**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.-225с

**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. 7класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2004. – 90с.

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.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2010. – 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.