Муниципальное бюджетное

общеобразовательное учреждение

Сухо-Сарматская средняя общеобразовательная школа

Принято Утверждаю

на заседании педагогического Приказом от30.09.2012 № 247

совета школы Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

протокол от 30.08.2012г. № 1 Н. А. Неткачева

 **Рабочая программа** **по предмету**

 **«Технология» 7 класс (девочки).**

 **по программе В. Д. Симоненко**

**(Технология для учащихся общеобразовательных учреждений/В. Д. Симоненко, А.Т. Тищенко. П. С. Самородский; под ред. В. Д. Симоненко. – М. «Просвещение», 2007.)**

 **Составитель: Шаповалова И. Н.**

**учитель первой категории**

 I.НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.

ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ.

|  |  |
| --- | --- |
| № | Нормативные документы. |
| 1. | Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. Стандарт основного общего образования по технологии. |
| 2. | Примерная программа для общеобразовательных школ, гимназий, лицеев. Под редакцией В.Д. Симоненко «Дрофа» Москва 2004 |
| 3. | Обязательный минимум содержания основного общего образования по предмету (Приказ МО от 19.05.98 1276) |
| 4. | Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. «Дрофа» Москва 2004 |
| 5. | Школьный компонент стандарта общего образования. (разрабатывается на основе федерального ) |
| 6. | Закон «Об образовании» РФ. |

 II.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

 Данная рабочая программа разработана на основе примерной программы для общеобразовательных школ, гимназий, лицеев. Под редакцией В.Д. Симоненко «Технология», «Дрофа» 2004г. При разработке программы использовались нормативные документы, обеспечивающие ее реализацию: федеральный компонент государственного стандарта общего образования, стандарт основного общего образования по технологии, обязательный минимум содержания основного общего образования по предмету, региональный компонент государственного стандарта общего образования, закон «Об образовании» РФ, концепция модернизации российского образования, конституция РФ.

 Программа составлена для общеобразовательного класса, который сформирован из учащихся с различной трудовой подготовкой. Следует отметить, что среди учащихся есть дети, которые обладают слабой технологической подготовкой: недостаточно хорошо развита моторика рук, знание технологического материала, усидчивость, поэтому программа предусматривает повторение базового содержания основной школы, обеспечение умений и знаний на базовом уровне по всем содержательным линиям:

* рациональное питание;
* текстильные волокна;
* чертёж, лекало;
* устройство швейной машины;
* композиция интерьера.

 Программа предусматривает продолжение изучения основных сквозных линий:

* Кулинария;
* технология обработки ткани;
* материаловедение;
* машиноведение;
* основы проектирования и конструирования;
* бисероплетение;
* творческий проект;
* культура дома.

 И знакомство с новой линией

* вязание крючком.

 Программа рассчитана на 68 недель по 2 часа = 136 часов в течении 2 лет. Курс труда реализуется через урочные занятия (2 часа в неделю). Такое распределение часов создает условия для изучения предмета на профильном уровне, реализации цели и задачи:

* освоение технологических знаний;
* овладениеобщетрудовыми и специальными умениями;
* развитие познавательных интересов;
* воспитаниетрудолюбия, вежливости, аккуратности;
* получениеопыта.

 В ходе изучения предмета «труд» учащиеся продолжают овладение различными способами деятельности, приобретают и совершенствуют опыт.

 Результаты обучения представлены в требованиях к уровню подготовки, которые должны достигать все выпускники средней (полной) школы. Требования структурированы по трем компонентам:

* знать, понимать;
* уметь;
* использовать в повседневной деятельности.

 III. ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА.

* ***Освоение*** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* ***Овладение*** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* ***Развитие*** познавательных интересов,технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* ***Воспитание*** трудолюбия, вежливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* ***Получение*** опыта применения политехнических знаний в самостоятельной практической деятельности.

 IV. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ.

 С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технологический труд», «Технология. Обслуживающий труд.» и «Технология. Сельскохозяйственный труд».

 Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создания изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» - разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» - разделы «Растениеводство», «животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы Направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технологический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «черчение и графика», «Современное производство профессиональное образование».

***Создание изделий из текстильных***

***и поделочных материалов.***

 Организация рабочего места . Соблюдение правил безопасного труда при использование инструментов, механизмов и машин.

 Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплутационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

 Современные направления моды в одежде . Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

 Подготовка выкройке к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

 Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

 Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

 Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

 Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

 Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

 Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел) , распространенных в районе проживания.

 Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

 Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

 ***Кулинария.***

 Санитарные требования к помещения кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.

 Планирование рационального питания. *Пищевые продукты как источник белков , жиров, углеводов, минеральных солей.*

 Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

 Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи на стол. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

 *Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологии обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологии.*

 Профессии связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

***Технологии ведения дома.***

Интерьер жилых помещения и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений.*

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запасов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

 *Характеристика основных элементов системы энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.* Правила их эксплуатации.

 Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнения с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование различных средств ухода за обувью *Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.* Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасности пользования бытовой техникой.

 Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

 Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

 *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товарах и услугах.* Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательской способностью населения. *Выбор путей продвижения продукта труда на рынке.*

***Современное производство и***

 ***профессиональное образование.***

 Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

 Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

 V. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ.

 ***знать/понимать***

* основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

 ***уметь***

* рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготовляемого изделия 9детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

 ***использовать приобретенные знания и умения в практической***

 ***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создание изделий или получение продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроль качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда или услуги; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

 VI. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ.

***В результате изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» ученик должен***

 ***знать/понимать***

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

***уметь***

* выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия» выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

 ***использовать приобретенные знания и умения в практической***

 ***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

***В результате изучения раздела «Кулинария» ученик должен***

 ***знать/понимать***

* влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

***уметь***

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

 ***использовать приобретенные знания и умения в практической***

 ***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирование и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформление приготовленных блюд.

***В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен***

 ***знать/понимать***

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

***уметь***

* *планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;*

***использовать приобретенные знания и умения в практической***

 ***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

***В результате изучения раздела «Современное производство и профессиональное образование » ученик должен***

 ***знать/понимать***

* сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

***уметь***

* находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

 ***использовать приобретенные знания и умения в практической***

 ***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* построение планов профессиональной карьеры, выборы пути продолжения образования или трудоустройства.

 VII . СТРУКТУРА КУРСА.

 7КЛАСС.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  РАЗДЕЛ  | ПРИМЕРНОЕ КОЛ-ВО ЧАСОВ |
| 1. | Кулинария. |  8 |
| 2. | Бисероплетение. |  10 |
| 3. | Творческий проект. |  6 |
| 4. | Материаловедение. Машиноведение. |  8 |
| 5. | Основы проектирования и конструирования. |  20 |
| 6. | Вязание крючком. |  8 |
| 7. | Гигиена девушки. |  4 |
| 8. | Интерьер дома. |  4 |
|  |  Общее количество часов:  |  68 |