

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа №1»
города Кирсанова Тамбовской области**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Технология»
для 7 класса VII вида
на 2015-2016 учебный год**

Составила
учитель технологии
Савельева Г. Б.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению Управляющим советом МБОУ «СОШ № 1»
города Кирсанова Тамбовской области от 28.08.2015 года, протокол № 4

Утверждена приказом МБОУ «СОШ № 1» города Кирсанова Тамбовской области
от 31.08.2015 года, № 185

Пояснительная записка

Направленность программы коррекционной работы.

Современная государственная система образования предполагает создание таких условий, при которых особый ребёнок со специальными образовательными потребностями получит возможность реализации своих прав на образование в соответствии с законодательством РФ. Объединяя в едином социальном и образовательном пространстве детей со стандартными образовательными потребностями и детей с ограниченными возможностями здоровья, система государственного образования позволяет решить ряд общепедагогических, социальных и гуманистических задач.

Особые трудности в обучении имеют дети с временной задержкой психического развития. Психическое развитие таких детей характеризуется более медленными темпами развития познавательной деятельности и инфантильными чертами в становлении характера. Если такому ученику не обеспечивается индивидуальный подход, учитывая его психические особенности, не оказывается должная помощь, на почве задержки психического развития формируется педагогическая запущенность, усугубляющая его состояние.

Задачи коррекции при работе с такими детьми направлены на формирование познавательных интересов и трудовых стереотипов.

Данная программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и типовой программы по технологии для общеобразовательных школ и утверждена Министерством образования и науки Российской Федерации и направлена:

- на создание в общеобразовательном учреждении специальных условий воспитания, обучения, обучающихся VII вида посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса;
- на формирование социальной компетентности обучающихся VII вида для обеспечения коррекции их психического развития и эмоционально-волевой сферы, активизации познавательной деятельности, формирования навыков и умений в учебной деятельности, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

Актуальность, педагогическая целесообразность.

Главная задача российского образования – повышение его доступности, качества и эффективности по отношению ко всем учащимся, в том числе и к обучающимся, кто в силу различных биологических и социальных причин испытывает стойкие затруднения в усвоении образовательных программ при отсутствии выраженных нарушений интеллекта.

В 7 «Б» классе по индивидуальной коррекционной программе обучается Зубехина Екатерина Юрьевна.

При обучении ребёнка данной категории при потенциально сохранных возможностях интеллектуального развития существует ряд проблем: слабая память, внимание, недостаточность темпа подвижности психических процессов и поэтому разработка коррекционной программы, для данного ребёнка является актуальной.

Цель программы коррекционной работы:

осуществление коррекции отклонений в развитии, ликвидации пробелов в знаниях посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса при освоении предмета «Технология».

Задачи программы:

- обеспечение психолого-педагогических условий, необходимых для формирования способности к самопознанию, саморазвитию, самосовершенствованию на основе развития творческих и интеллектуальных возможностей личности, а также для коррекции негативных тенденций развития: памяти, внимания, наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентации, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда, умение работать в коллективе;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Принципы.

Преемственность. Принцип обеспечивает создание единого образовательного пространства при переходе от начального общего образования к основному общему образованию, способствует достижению личностных, метапредметных, предметных результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования; обеспечивает связь программы коррекционной работы с другими разделами программы основного общего образования.

Соблюдение интересов ребёнка. Принцип определяет позицию педагога, который призван решать проблему ребёнка с максимальной пользой и в интересах ребёнка.

Системность. Принцип обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т. е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений у ребёнка, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов различного профиля, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем ребёнка.

Непрерывность. Принцип гарантирует ребёнку и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

Сведения о программе, на основании которой разработана данная программа, и информация о внесенных изменениях.

Данная программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и учебниками по технологии под редакцией В. Д. Симоненко и адаптирована к конкретному ребёнку.

Информация о количестве учебных часов, на которое рассчитана рабочая программа.

В основной школе предмет «Технология» изучается с 5 по 8 класс. Данная программа рассчитана на 68 рабочих часов, из расчета 2 часа в неделю.

Формы организации учебного процесса, технологии обучения, механизмы формирования ключевых компетенций обучающихся.

Программа включает в себя основные разделы: «Технологии ведения дома», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария и отвечает задачам трудового, нравственного и эстетического воспитания.

Программа предусматривает отведение до 70% учебного времени на практические и лабораторные занятия, а остальное время на изучение теоретического материала.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, метод проектов. Творческие или проектные работы включаются в учебный процесс в течение учебного года.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим, экономическим требованиям: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Большое внимание должно быть обращено на обеспечение безопасности труда при выполнении технологических операций.

Психологические особенности школьников с задержкой психического развития:

- замедленный темп формирования обобщённых знаний,
- интеллектуальная пассивность детей,
- повышенная утомляемость в процессе интеллектуальной деятельности.

С учётом этих особенностей в программе намечены ***пути обучения***:

- обучение в несколько замедленном темпе (особенно на начальном этапе изучения нового материала)
- обучение с более широкой наглядной и словесной конкретизацией общих положений
- обучение с большим количеством упражнений, выполнение которых опирается на прямой показ приёмов решения
- постепенное сокращение помощи со стороны
- постепенное повышение трудности заданий
- постоянное уделение внимания мотивационно-занимательной стороне обучения, стимулирующей развитие познавательных интересов

При определении методик обучения особое внимание уделяется повышению уровня интеллектуального развития обучающихся. Характерной

особенностью учебно-воспитательного процесса является не пассивное приспособление к слабым сторонам психики детей, а принцип активного воздействия на их умственное развитие в целях максимального использования потенциальных возможностей каждого.

В целях успешного решения задач обучения активно используются **организационно-педагогические технологии:**

- Сочетание индивидуальной и дифференцированной работы с обучающимися на уроке с целью устранения причин, вызывающих трудности в обучении, оказание индивидуальной помощи учащимся,
- Коммуникативно-диалоговая технология в целях развития коммуникативной культуры, развития речи, памяти.
- Из предметных технологий используются в основном игровая технология для развития познавательных интересов обучающихся в соответствии с возрастными особенностями детей.

Коррекционно-развивающая работа включает:

— коррекцию и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и речевой сфер;

— развитие универсальных учебных действий в соответствии с требованиями основного общего образования;

— развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;

— формирование навыков получения и использования информации способствующей повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;

— социальную защиту ребёнка в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

Ожидаемые результаты:

- освоение обязательного минимума государственного образовательного стандарта;
- овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями;
- повышение умственного и речевого развития;
- развитие познавательных потребностей и интеллектуальных способностей;
- развитие самостоятельности и социально-трудовой адаптации.

Виды и формы контроля.

По темам, содержащим большое количество теоретического материала, усвоение которого сложно проверить выполнением практической работы, поэтому проводятся письменные тесты. Контроль сочетается с самоконтролем, что даёт возможность обнаружить и устранить недостатки по обучению. Используются традиционные виды и формы контроля – текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный контроль и итоговый. Задание представлено в виде теста, карточек-заданий. На занятиях используется технология развивающих игр: кроссворды, активизирующие познавательную деятельность и активность, способность аналитически мыслить, сопоставлять и отбирать нужную информацию.

Содержание рабочей программы

Кулинария (12 часов).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать:*

- полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты;
- заболевания, передающиеся через пищу;

уметь:

- определять доброкачественность продуктов органолептическим способом;
- определять сроки годности консервов по маркировке на банке;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- для приготовления пищевых продуктов, организации здорового питания;

Перечень контрольных мероприятий

- практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»;
- опрос по пройденному материалу.

Технология приготовления пищи (8 часов).

Основные теоретические сведения

Значение мяса и мясных блюд в питании. Виды мясного сырья и его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление блюд из варёного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Посуда, которую используют для приготовления мясных блюд. Способы жаренья мяса. Блюда из мяса, жаренного порционными кусками, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленой котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Продукты, необходимые для приготовления теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношений компонентов теста на качество готовых изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипки краёв. Правила варки. Оформление блюд и способы подачи пельменей к столу.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление мясного блюда по выбору. Выпечка и оформление изделий из теста. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда

Суп с фрикадельками. Бефстроганов, котлеты. Плюшки, пицца. Пельмени, вареники, ленивые вареники.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать:*

- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса;

- санитарные условия и способы первичной обработки мяса и мясных продуктов;
- виды тепловой обработки мяса;
- виды дрожжевого и пресного теста;
- технологию приготовления пельменей и вареников;
- уметь:*
- определять качество мяса, сорт мяса, готовность блюда из мяса и мясных полуфабрикатов;
- уметь готовить вареники, пельмени;
- готовить изделия из кислого и пресного теста;
- самостоятельно приготовить блюда и оформить их для подачи на стол; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.
- 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;
- приготовления блюд по готовым рецептам.
- Перечень контрольных мероприятий*
- опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ по приготовлению блюд.

Сладкие блюда и десерт. Заготовка продуктов. 2 часа.

Основные теоретические сведения.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы.

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать:*

- технологию приготовления сладких блюд и десерта;
- технологию приготовления варенья;

уметь:

- уметь готовить сладкие блюда и десерт;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для приготовления десертов и блюд в домашних условиях.

Перечень контрольных мероприятий

- тест на тему «Сладкие блюда и десерты»;
- опрос по пройденному материалу.

Создание изделий из текстильных, и поделочных материалов (48часов)

Элементы материаловедения (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен

знать/понимать:

- технологию производства искусственных и синтетических волокон;
- свойства химических волокон;
- использование тканей из химических волокон при производстве одежды;
- сложные переплетения нитей в тканях;
- зависимость свойств ткани от вида переплетения;
- правила ухода за изделиями из химических волокон;

уметь:

- определять виды тканей и их свойства;
- определять сложные переплетения нитей в тканях;
- читать символы ухода за одеждой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для изготовления изделий из текстильных материалов;

Перечень контрольных мероприятий

- тест на тему «Материаловедение»;
- практическая работа «Распознавание в ткани волокон и нитей из химических волокон».

Элементы машиноведения (2 часа).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен

знать/понимать:

- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины;
- принцип образования двухниточного машинного стежка;

- назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- неполадки в работе швейной машины и способы их устранения;
- правила техники безопасности при работе на швейной машине;
- уметь:*
- собирать челночный комплекс;
- чистить и смазывать машинку;
- устранять неполадки в работе швейной машинки;
- заменять иглу в швейной машине;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*
- для изготовления или ремонта изделий из ткани.
- Перечень контрольных мероприятий*
- опрос; тестирование, анализ деятельности учащихся.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов).

Основные теоретические сведения.

Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде: эксплуатационные, гигиенические, эстетические. Чтение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и правила снятия мерок, необходимых для его построения. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Формулы, необходимые для расчёта конструкции плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Основы графического моделирования изделий, объектов проектной деятельности. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путём изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Варианты объектов труда

Чертеж плечевого швейного изделия. Выкройка.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать:*

- требования к лёгкому женскому платью и бельевым швейным изделиям;
- иметь понятия о силуэте и стиле в одежде;
- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок;
- иметь понятия о моделировании плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- правила подготовки выкройки к раскрою;

уметь:

- снимать и записывать мерки с фигуры человека;
- читать и строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- уметь пользоваться инструкционной картой;
- разрабатывать эскиз моделей швейного изделия;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- подготавливать выкройку юбки к раскрою;
- определять расход ткани на юбку;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин.

Перечень контрольных мероприятий

- проверка практических работ по снятию мерок, построению чертежа и изготовлению выкройки фартука.

Технология изготовления плечевого изделия. (24 часа).

Основные теоретические сведения

Назначение стачных швов (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытыми срезами). Конструкция швов, графическое обозначение, технология выполнения. Правила выполнения технологических операций: обработка проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом. Знакомство с новыми материалами и технологиями. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с направленным рисунком с учетом припусков на швы. Подготовка деталей к обработке. Подготовка изделия к примерке. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, выравнивание низа, подгонка изделия по фигуре.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен

знать/понимать:

- назначение и конструкция соединительных и краевых швов;
- экономную раскладку выкроек на ткани;
- способы обработки застежки и низа изделия;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани;
- технологическую последовательность обработки плечевого изделия;
- основные требования к качеству готового изделия;
- значение влажно-тепловой обработки при изготовлении швейных изделий;

уметь:

- выполнять соединительные и краевые швы;
- подготавливать выкройки к раскрою, подбирать ткань и отделку для изделия;
- выполнять экономную раскладку выкройки на ткани;
- раскраивать плечевое изделие;
- подготавливать детали кроя к обработке и обрабатывать их;
- проводить примерку, определять и исправлять дефекты;
- обрабатывать горловину и проймы подкройной обтачкой или окантовочным швом;
- выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, приборов влажно-тепловой обработки изделий; для выполнения некоторых видов художественного оформления изделий.

Перечень контрольных мероприятий

- проверка практических работ по выполнению машинных швов, обработке деталей, влажно-тепловой обработке изделия;
- зачетная работа по теме «Пошив плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».

Рукоделие. Вязание крючком (10 часов).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Приёмы работы, правильное положение рук. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Шарфик, шапочка, игрушки, чехол для телефона, салфеточка.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать*:

- краткую историю старинного рукоделия;
- как подбираются инструменты и материалы для вязания крючком;
- технологию выполнения различных петель;
- условные обозначения петель;

уметь:

- выбирать крючки в зависимости от ниток и узора;
- выполнять воздушные петли, столбики с накидом, без накида, полустолбики;
- выполнять прямое полотно;
- вязать по кругу;
- вязать несложные узоры;
- читать простые схемы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- для изготовления вязаных изделий для себя и в подарок.

Перечень контрольных мероприятий

- контроль качества готовых изделий.

Технология ведения дома (4 часа).

Интерьер жилого дома (4 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты, кухни. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере и их влияние на микроклимат помещения. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые и вечнозелёные растения. Огород на подоконнике. Декоративное цветоводство. Знакомство с профессией фитодизайнера. Эстетические требования к составлению букета.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты (гостиной, кухни).

Оформление оконных дверных проёмов .

Составление цветочной композиции.

Варианты объектов труда

Декоративные панно, подушки, шторы, комнатные растения.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате изучения раздела ученик должен

знать/понимать:

- понятие об экологии и микроклимате жилища, о составляющих микроклимата;
- виды комнатных растений и уход за ними;
- средства оформления интерьера;

уметь:

- подбирать комнатные растения для оформления интерьера;
- обустраивать и оформлять жилое помещение;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- для создания благоприятного микроклимата в жилом помещении.

Перечень контрольных мероприятий

- *практическая работа* «Создание и защита эскиза жилого помещения».

Творческие проектные работы (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания.

Практические работы.

Разработка и защита творческого проекта, «Изготовление сувенира».

Варианты объектов труда.

Презентация проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате обучения школьник должен

знать/понимать:

- что такое творческий проект;
- этапы выполнения творческого проекта;

уметь:

- обосновать выбор проекта;
- оформлять пояснительную записку проекта;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

для выполнения и художественного оформления изделий.

Перечень контрольных мероприятий:

- итоговый контроль.

Учебно-тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов
Кулинария.	12
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	48
Материаловедение	4
Машиноведение.	2
Конструирование и моделирование	8
Технология изготовления плечевого изделия	24
Рукоделие. Вязание крючком.	10
Технологии ведения дома	4
Интерьер жилого дома.	4
Творческие проектные работы	4
Итого	68

Требования к уровню подготовки обучающихся. Общетехнические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

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

Уметь

- рационально организовывать рабочее место; составлять последовательность технологических операций для изготовления изделия; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения технико-технологических сведений; 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; контроля качества выполняемых работ; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Кулинария

Знать/понимать

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; процесс пищеварения; роль и значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в жизнедеятельности организма; виды и технологию приготовления блюд из мяса, теста, ягод и фруктов; пищевую ценность этих продуктов; правила безопасной работы.

Уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; самостоятельно приготовить блюда и оформить их для подачи на стол; сервировать стол; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления

приготовленных блюд.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

-классификацию текстильных волокон; способы получения натуральных волокон; свойства этих тканей из этих волокон и их применение; виды ткацких переплетений.

Правила техники безопасности при работе с колющими и режущими инструментами; инструменты и приспособления; терминологию ручных работ; требования, предъявляемые к выполнению ручных работ; правила безопасной работы при ВТО; терминологию ВТО.

Устройство и принцип работы швейной машины, историю её создания виды приводов; составные части швейной машины; правила безопасной работы на швейной машине; организацию рабочего места; подготовку швейной машины к работе; виды машинных строчек; терминологию машинных работ; виды машинных швов и их применение; требования, применяемые к выполнению машинных работ.

Виды одежды; чертёжные инструменты; правила построения чертежа; правила снятия мерок с фигуры человека; понятие «масштаб»; названия линий на чертеже; основы моделирования; понятия об эскизе.

Правила раскроя, экономная раскладка выкройки на ткань; способы перевода выкройки на ткань; способы обработки изделия.

Виды традиционных народных промыслов; возможности техники лоскутного шитья и вязания крючком; материалы, инструменты; правила подбора ткани для лоскутного шитья.

Уметь

- распознавать ткани из натуральных и химических волокон и соответственно их использовать.

Применять правила безопасной работы; организовывать рабочее место; применять инструменты и приспособления; выполнять ручные строчки.

Применять правила безопасного труда; организовывать рабочее место; подготовить швейную машину к работе; выполнять различные виды машинных строчек и машинных швов; применять регуляторы швейной машины; использовать холостой и рабочий ход машины.

Различать виды одежды по назначению; выполнять эскиз изделия; снимать мерки; работать с инструкционной картой; строить чертёж в М 1:4 и М 1:1; определять линии и точки на чертеже; вносить в чертёж изменения по фасонным линиям; подготавливать выкройку к раскрою; выбирать вид отделки изделия; рассчитывать стоимость и количество ткани на изделие.

Подготовить ткань к раскрою; выполнять обмеловку выкройки; подготавливать детали к обработке; выполнить пошив и ВТО изделия (фартука); соблюдать правила безопасного труда. Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

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

Технология ведения дома

Знать/понимать

- правила ухода за одеждой; символы по уходу за одеждой.

Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; принцип обустройства жилого помещения; подбор и расстановка осветительных приборов в доме; виды комнатных растений, уход за ними; правила подбора цвета и материалов для отделки помещения (квартиры); приёмы оформления помещения.

Уметь

- чистить и удалять пятна; выполнять влажно-тепловую обработку одежды;

Обустраивать и оформлять жилое помещение растениями, осветительными приборами, мебелью, оборудованием, тканями и декоративными элементами.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; создания благоприятного микроклимата в жилом помещении.

Литература и средства обучения

УМК

Для реализации рабочей программы используется методический комплект, включающий: учебник (Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. перераб. – Вентана-Граф, 2009.), методическое пособие и рабочая тетрадь того же автора.

Литература

Для учащихся

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. Перераб. – Вентана-Граф, 2009.

Для учителя

1. М.И Гуревич, М.Б. Павлова. Технология, 5 класс; сборник проектов:
2. Е.Н.Перова, Уроки по курсу«Технология»: 5-9 класс – М., 5 за знания, 2006.
3. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся, автор сост. Л.Н.Морозова, Н.Г.Кравченко, О.В.Павлова, 2-е изд., Волгоград, Учитель, 2008.
4. С.Э Маркуцкая.Технология. Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы-М Издательство «Экзамен», 2006.
5. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко, авт.-сост. О.В.Павлова.- Волгоград: Учитель,2006.
6. Н.Ю.Крапивина. Технология. 7 класс. Вариант для девочек: 2т.- Саратов: Лицей, 2005.
7. Л.Н.Барылкина, С.Е.Соколова. Технология (конспекты уроков) 5-9 класс.-М.,2006.
8. Л.В.Левицкая. Занятия по трудовому обучению.- М., Просвещение, 1992.
9. В.А.Соколова. Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 7 класс: учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2007.
- 10.Скопцова М.И Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.
11. Ханус С. Как шить? М.: Легпром-бытиздат. 1991
12. Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.
13. Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех книгах). Сост. Криворосов Р. В., Алешевич В. И. СПб., 1993.
14. Журнал «Школа и производство» 2000 – 2010
15. Журнал «Бурда

Календарно - тематический план

№п/п	Раздел. Тема урока.	Кол-во часов	Дата провед.	
			План.	Факт.
	Кулинария 12 ч.			
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности. Физиология питания.	2	08.09	
3-4	Виды мясного сырья. Блюда из варёного мяса.	2	15.09	
5-6	Блюда из жареного мяса. Мясные закуски.	2	22.09	
7-8	Приготовление изделий из кислого теста. Приготовление изделий из пресного теста.	2	29.09	
9-10	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников.	2	06.10	
11-12	Сладкие блюда и десерт. Заготовка продуктов.	2	13.10	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 48 ч			
	Материаловедение 4 ч.			
13-14	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон.	2	20.10	
15-16	Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из химических волокон.	2	27.10	
	Машиноведение. 2 ч.			
17-18	Принцип образования двухниточного машинного стежка и зигзагообразной строчки. Устранение неполадок в работе швейной машинки.	2	10.11	
	Конструирование и моделирование плечевого изделия. 8 ч.			
19-20	Силуэт и стиль в одежде. Требования к одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия.	2	17.11	
21-22	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4.	2	24.11	
23-24	Построение основы чертежа плечевого изделия в натуральную величину.	2	01.12	
25-26	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	2	08.12	
	Технология изготовления плечевого изделия. 24 ч.			
27-28	Стачные швы. Краевые швы.	2	15.12	
29-30	Технология выполнения окантовочного шва. Способы обработки горловины и пройм.	2	22.12	
31-32	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2	29.12	
33-34	Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка деталей кроя к обработке.	2	12.01	
35-36	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки устранение дефектов.	2	19.01	
37-38	Обработка вытачек. Обработка плечевых и боковых срезов.	2	26.01	
39-40	Обмётывание срезов. Заготовка беек и обтачек.	2	02.02	

41-42	Обработка срезов горловины. Обработка пройм изделия.	2	09.02	
43-44	Обработка горловины и застёжки подбортами. Обработка нижнего среза изделия.	2	16.02	
45-46	Выполнение отделочных работ. Окончательная отделка изделия.	2	01.03	
47-48.	Влажно-тепловая обработка. Оформление творческого проекта.	2	15.03	
49-50	Защита творческого проекта.	2	05.04.	
	<i>Рукоделие. Вязание крючком. 10 ч.</i>			
51-52	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.	2	12.04	
53-54	Упражнения в выполнении петель с накидом. Вязание прямого полотна	2	19.04	
56-57	Вязание по кругу. Технология выполнения прибавок.	2	26.04	
58-59	Способы вязания по кругу. Вязание квадрата.	2	03.05	
59-60.	Вязание узорного полотна. Технология выполнения различных петель.	2	10.05	
	Технологии ведения дома. 4 ч.			
	<i>Интерьер жилого дома. 4 ч.</i>			
61-62	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями их роль в интерьере квартиры.	2	17.05	
63-64	Защита творческого проекта «Растения в интерьере кухни». Использование изделий декоративно-прикладного искусства в интерьере.	2	24.05	
	Творческие проектные работы. 4ч.			
65-66	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	31.05	
67-68	Технологический этап выполнения творческого проекта .Заключительный этап (оценка проделанной работы)	2	31.05	