

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
лицей № 486  
Выборгского района Санкт-Петербурга



Директор ГБОУ лицей № 486

Ю.В. Васильева

Приказ № 39 от 31.08.2020г.

**Рабочая программа**  
**по технологии (обслуживающий труд)**  
**для 7-ых классов**  
**на 2020-2021 учебный год**

**Разработчик:**  
**Дубнова В.В.,**  
**Чижевская А.В.**  
**учителя технологии**

Обсуждена и согласована на заседании  
учителей методического объединения  
«Здоровье»

Принята на педагогическом совете

Протокол № 1 « 31 » 08 2020 г.

---

Протокол № 1 от « 27 » 08 2020  
г.

Санкт-Петербург  
2020 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Общая характеристика программы курса

**Особенностью предмета «Технология»** является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

**К задачам учебного предмета «Технология»** в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

#### Место курса в учебном плане

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий. Таким образом, обучение по данной рабочей программе в 7 классе рассчитано на 68 часов в год (при продолжительности учебного года 34 недели).

**Основной учебной программы «Технология. Обслуживающий труд»** являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Введение», «Проектные и творческие работы». Последовательность изучения разделов программы:

- 1) Введение;
- 2) Творческие, проектные работы
- 3) Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- 4) Технологии ведения дома;
- 5) Физиология питания.
- 6) Кулинария

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

#### Условия реализации курса, учебно-методический комплект

Ресурсное обеспечение программы

#### Основная литература для учителя

1. Программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной, Вентана - Граф, 2015 г.
2. Технология. Обслуживающий труд. 7кл.: учебник /О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая-5-е изд., стереотип,- М.:Дрофа,2017.
3. Технология: Обслуживающий труд Технология: обслуживающий труд: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А.Кожинной, — М.: Дрофа, 2012
4. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты / авт.- сост. Г. А. Гордиенко.- Волгоград: Учитель, 2010.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2012. – 128с

## Дополнительная литература для учителя

- 1.Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2012.
- 2.Банакина Л. В. Лоскутное шитьё: техника: приёмы: изделия. - М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.
- 3.Визгалова Н.А.Технология швейных изделий по индивидуальным заказам: цифровая книга, 2011.
- 4.Кухня: планировка и оформление. — М.: Ниола-Пресс, 2009.
5. Кухня:коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М.: Эксмо, 2011.
- 6.Савостпицкий Н.А., Амирова Э.К.Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2012.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

### Основная литература для учащихся:

1. Технология. Обслуживающий труд.7кл.: учебник /О.А.Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э.Маркуцкая-5-е изд., стереотип,- М,:Дрофа,2017

### Дополнительная литература для учащихся:

1. Технология: обслуживающий труд: Технология: обслуживающий труд: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А.Кожинной

### Материалы на электронных носителях и ИНТЕРНЕТ – ресурсы:

- [http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe\\_obshee?class=5&discipline\\_oo=19&moduletypes\[\]=](http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=5&discipline_oo=19&moduletypes[]=) - цифровые образовательные ресурсы ФЦИОР по технологииб класса
- [www.km.ru/education](http://www.km.ru/education)-Учебные материалы и словари на сайте «Кирилл и Мефодий»
- Электронное приложение для 7 класса ([www.drofa.ru](http://www.drofa.ru))
- <https://sites.google.com/a/shko.la/technology/> - «технология в школе» сайт методиста Выборгского района Корсаковой Т.Н.
- Технология и ИЗО на портале "Pedsovet.su"
- <http://00149.ucoz.com/load/15> - Материалы Г. И. Матафоновой
- <http://tehnologiya.ucoz.ru> / - образовательный портал «Непрерывная подготовка учителя технологии»
- <http://00149.ucoz.com> - сайт «Технология в начальной школе»
- / <http://www.it-n.ru> портал «Сеть творческих учителей»
- <http://stranamasterov.ru> / -сайт «Страна мастеров»
- <http://4mymoda.ru/blog/43220066182/Luchshie-platya-iz-raznyih-kollektsiy-Ulyanyi-Sergeenko> сайт «мир тесен» мода: модницы и модники»
- Википедия, сайты для поиска иллюстраций по вышивке, изготовлению передника, по кулинарным работам, термины по технологии

### Оборудование:

- Компьютер
- Проектор
- оверлок
- швейные машины

- Утюг

### Наглядные пособия.

#### 1. Коллекции:

- Хлопок
- Шерсть
- Шелк
- Волокна химические
- Промышленных образцов тканей и ниток

#### 2. Таблицы:

- Дефекты в изделиях и способы их устранения
- Раскрой швейных изделий
- Обработка нижнего среза юбки
- Отделка деталей изделия
- Обработка фартука
- Машинные швы
- Ручные стежки и строчки
- Обработка застежки
- Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов

#### 3. Транспоранты:

- Конструирование и моделирование плечевых изделий

#### 4. Образцы материалов:

- Ткани
- Отделочные материалы
- Бумаги

#### 5. Образцы пооперационной обработки швейных изделий

#### 6. Инструкционные карты

#### 7. Инструкции по технике безопасности

#### 8. Журналы мод

#### 9. Образцы швейных изделий.

Инструменты и приспособления для работы с тканью.

№ п/п	Наименование
1.	Ножницы портновские
2.	Ножницы для обрезки ниток
3.	Сантиметровая лента
4.	Линейка закройщика
5.	Лупа текстильная
6.	Распарыватель
7.	Шпульки
8.	Иглы машинные
9.	Набор ручных игл и булавок

### Формы и методы контроля достижения планируемых результатов.

Контроль знаний, умений и навыков учащихся - важнейший этап учебного процесса, выполняющий обучающую, проверочную, воспитательную и корректирующую функции. В структуре программы проверочные средства находятся в логической связи с содержанием учебного материала.

Для контроля уровня достижений учащихся используются такие виды и формы контроля как предварительный, текущий, тематический, итоговый контроль. Используются такие формы контроля как дифференцированный индивидуальный письменный опрос, тестирование, самостоятельная проверочная работа, технологический диктант.

Для текущего контроля и оценки знаний в системе уроков предусмотрены:

- 1) Устный опрос
- 2) Работа с карточками
- 3) Письменная проверка
- 4) Тестовые задания.

Виды тестовых заданий:

- задания с выбором правильного ответа (варианты готовых ответов предлагаются);
- задание открытой формы или без готового ответа (испытуемый вписывает свой вариант в отведенное для этого место);
- задание на установление соответствия, в котором элементы одного множества требуется соотнести с элементами другого;
- задания на установление правильной последовательности (алгоритма действий) операций, процесса.

5) Выполнение проектов.

6) Учебно-практические работы

Итоговый контроль:

Практическая лабораторная работа. Проверочная работа.

### **Требования к результатам обучения и освоения содержания**

#### **Планируемые результаты изучения предмета**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов:

#### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Предметные результаты**

### **В познавательной сфере:**

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **В трудовой сфере:**

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт операционного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

#### **В мотивационной сфере:**

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### **В эстетической сфере:**

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

- 16) применение художественного проектирования во оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

#### **В коммуникативной сфере:**

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### **В физической сфере:**

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

#### **В результате обучения данной программе учащиеся должны овладеть:**

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

### **Основные требования к уровню знаний и умений учащихся 7 класса**

#### **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 класса**

##### **Учащиеся должны знать:**

- правила ухода за одеждой из химических волокон;
- основные свойства химических волокон и тканей из них, способы их получения;
- приспособления к бытовой швейной машине;
- правила безопасной работы на швейной машине с электроприводом;



- виды машинных швов, их назначение и конструкцию
- технологию выполнения настрочного и расстрочного швов;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения, способы вязания по кругу;
- возможности применения лоскутной техники, изготовление шаблонов, способы изготовления лоскутного изделия в технике «квадрат», «полоски»
- виды женской плечевой одежды, требования к ним, конструкция плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- особенности моделирования плечевых изделий на основе базовой конструкции;
- 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;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения;
- общие сведения об электроосветительных и электронагревательных приборах, правила безопасной работы с электробытовыми приборами
- 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;
- 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;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов.
- сервировка стола, правила поведения в гостях, за столом.
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации.

#### **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;
- соблюдать правила безопасной работы с электробытовыми приборами

- 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;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж плечевого изделия, снимать мерки и записывать мерки, моделировать изделия на основе базового чертежа;
- выполнять стачные швы, выполнять образцы узлов плечевого изделия;
- Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
- Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы.
- Варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты. Определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение; переваривать прокисшее варенье.

## Учебно-тематический план 7класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические	Практические
1.	Введение.	2	1	1
<b>2.</b>	<b>Творческие, проектные работы.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
3.1.	Элементы материаловедения.	2	1	1
3.2.	Элементы машиноведения.	2	1	1
3.3.	Конструирование и моделирование.	6	3	3
3.4.	Технология изготовления швейных изделий.	18	9	9
3.5.	Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье.	4	2	2
3.6.	Рукоделие. Вязание.	8	4	4
<b>4.</b>	<b>Технология ведения дома. Электротехника.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>5.</b>	<b>Физиология питания.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>6.</b>	<b>Кулинария.</b>	<b>10</b>		
6.1.	Технология приготовления пищи. Заготовка продуктов.		5	5
	Резервное время.	6	3	3
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>33</b>	<b>35</b>

### Содержание рабочей программы

#### *Введение (2 часа)*

**Основные теоретические сведения** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете «Технология. Обслуживающий труд». Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Обустройство кабинета в новом помещении после ремонта.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс, кабинет, библиотека кабинета, электронные средства обучения.

### **Проектные и творческие работы (6 час)**

**Основные теоретические сведения.** Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания.

**Практическая работа.** Разработка и защита творческого проекта.

**Объект труда:** презентация проекта в программе PowerPoint.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов)**

#### **Элементы материаловедения (2 часа)**

**Основные теоретические сведения:** химические волокна; технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных и синтетических волокон в производстве одежды;

**Практические работы.** Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

**Варианты объектов труда:** образцы тканей из искусственных и синтетических волокон, образцы тканей из натуральных волокон

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (12 час)**

#### **Элементы машиноведения (2 часа)**

**Основные теоретические сведения:** Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Двуниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. Приспособления малой механизации

**Практические работы.** Уход за швейной машиной. Приспособления малой механизации.

**Варианты объектов труда:** челнок швейной машины; образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины; образцы машинных швов.

#### **Конструирование и моделирование (6 часов)**

**Основные теоретические сведения.** Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья (сорочки) путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани.

**Практические работы:** снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам; выбор модели в зависимости от особенностей фигуры; моделирование плечевого изделия выбранного фасона; подготовка выкройки плечевого изделия к раскрою.

**Варианты объектов труда.** Чертеж и выкройка выбранного плечевого изделия.

#### **Технология изготовления плечевого изделия (18 часов)**

**Основные теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к пошиву. Подготовка изделия для примерки (скалывание и сметывание). Примерка, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Обработка горловины изделия. Обработка боковых швов плечевого изделия. Обработка низа рукавов. Обработка нижнего среза изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

**Практические работы.**

1. Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя плечевого изделия.
4. Подготовка и проведение примерки.
5. Обработка горловины изделия.
6. Подготовка обтачки.
7. Обработка низа рукавов.
8. Обработка боковых швов.
9. Обработка нижнего среза изделия.
10. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.** Плечевое изделие.

### **Лоскутное шитьё (4 час)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

**Практические работы.** Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Вязание крючком – 8ч**

**Основные теоретические сведения:** краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись.

**Практические работы.** Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе, выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Набор петель крючком, вязание столбиков без накида, с накидом. Изготовление салфетки из отдельных элементов. Изготовление простых объёмных изделий

**Варианты объектов труда:** образцы вязания; салфетка, домашние тапочки

### **Технология ведения дома (1 ч)**

**Основные теоретические сведения:** оформление интерьера комнатными растениями, выбор комнатных растений, уход за растениями.

**Варианты объектов труда:** иллюстрации комнатных растений, растения в кабинете, эскизы интерьера.

### **Электротехника (1ч)**

**Основные теоретические сведения:** Электроосветительные приборы, типы светильников, лампы накаливания и люминисцентные; электронагревательные приборы, сплавы, используемые для изготовления нагревательных элементов. Правила безопасной работы с электробытовыми приборами.

### **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:** презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов

#### **Технология приготовления пищи. (10 час)**

### ***Изделия из дрожжевого, бездрожжевого теста (6 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятия о видах теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки.

***Практические работы.*** Знакомство с технологией приготовления пельменей и вареников.

Составление технологических карт.

***Варианты объектов труда.*** Сбор рецептов приготовления пельменей и вареников.

### ***Сладкие блюда и десерты (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***

Технология приготовления холодных десертов. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желеобразующих веществ и ароматизаторов. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека.

***Практические работы.*** Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Составление технологической карты на приготовление сладкого блюда по выбору учащихся. Приготовление сладкого блюда.

### ***Консервирование плодов и ягод(2)***

***Основные теоретические сведения.***

Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.

***Варианты объектов труда.*** Сбор коллекции кулинарных рецептов варенья, повидла, цукатов, мармелада

### РАЗВЕРНУТЫЙ КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты освоения предметные	Виды и формы контроля	П
1	3	4	5	6	7	8	9
1–2	<p>Вводный урок Правила ТБ и охраны труда. СГТ.</p> <p>Введение в курс 7 класса.</p>	2	<p>Вводный инструктаж.</p> <p>Беседа</p>	<p>Первичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Введение в курс 7 класса</p>	<p><b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте</p> <p><b>Иметь представление</b> о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе</p>	Опрос	Л Л и у м р Р с р п у Г у ч п К н о д
3-4	<p>Физиология питания.</p> <p>Понятия о микроорганизмах.</p> <p>Пищевые отравления.</p>	2	<p>Комбинированный</p> <p>Поиск и презентация</p> <p>Содержание в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов</p>	<p>Понятие о микроорганизмах: полезных и вредных.</p> <p>Пищевые отравления и причины их возникновения.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;</li> <li>– о причинах пищевых отравлений, инфекционных кишечных</li> </ul>	Опрос	Л Л н о п п и н Р с

					заболеваний Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них	
5-6	Изделия из теста	2	Комбинированный  П.Р. составление технологической карты приготовления блинчиков	Виды теста. Продукты для приготовления теста, продукты для начинок и оформления изделий из теста. Инвентарь и приспособления для приготовления теста	<b>Иметь представление:</b> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; – о видах начинок и украшений для изделий из теста	Опрос  Контроль выполнения технологической карты
7-8	Изделия из пресного теста.	2	Комбинированный П.Р. Составление технологической карты для изготовления вареников и пельменей по рецепту	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	<b>Знать:</b> – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок <b>иметь представление</b> отрадиции приготовления и подачи на стол	Контроль действий. Самостоятельная работа по составлению технол. карты
9-10	Изделия из песочного теста	2	Практическая работа: Составление технологической карты для изготовления печенья Примеры сервировки стола к детскому празднику	Технология изготовления. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.	<b>Уметь</b> применять знания на деле	Контроль выполнения;
11-12	Сладкие блюда и десерты.	1	Урок-лекция Сбор коллекции кулинарных рецептов: сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Технология приготовления холодных десертов. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желеирующих веществ и ароматизаторов.	<b>Иметь представление:</b> – о желеирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – о видах сладких блюд и десертов	Презентации «Сладкие блюда и десерты»; «Ягоды-целительницы»;  Опрос
	Приготовление холодных десертов	1	Практическая работа Приготовление мусса.	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом	<b>Знать и уметь</b> выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Контроль качества блюда Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениям



						и, кухонным оборудованием, с электроприборам.
13-1 4	Заготовка продуктов	2	Комбинированный П.Р. Составление технологической карты по приготовлению заготовки по выбору	Консервирование плодов и ягод. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы определения готовности, условия и сроки хранения сладких заготовок	<b>Знать:</b> – виды домашнего консервирования; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения – правила безопасной работы при консервировании	Опрос  Контроль выполнения технол. карты
15-1 6	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях  Технология производства и свойства синтетических волокон и тканей из них.	2	Комбинированный Л.П.Р. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон Собрать коллекцию тканей из искусственных волокон и синтетических волокон	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей  Технология производства и свойства синтетических волокон и тканей из них.	<b>Иметь представление:</b> – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – области их применения. <b>Знать</b> виды переплетений и их влияние на свойства тканей <b>Иметь представление:</b> – о технологии производства и свойствах синтетических волокон; – об областях их применения.	Опрос
17	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	1	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и	<b>Иметь представление</b> о видах соединений в узлах механизмов и машин. <b>Знать</b> – принцип получения двухниточного машинного стежка	Опрос

				сложной зигзагообразной строчки	простой и зигзагообразной строчки		
18	Приспособления малой механизации Виды неполадок в работе швейной машины	1	Комбинированный Практическая работа	Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Правила регулировки и наладки швейной машины	<b>Уметь</b> регулировать швейную машину	Контроль за действиями Взаимоконтроль Инструктажпо ТБ при работе на швейной машине	
19-20	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	2	Комбинированный Практическая работа	Изготовление эскиза изделия в технике объёмного лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов	<b>Иметь</b> представление о техниках лоскутного шитья. <b>Уметь</b> изготовить шаблоны	Контроль за действиями	
21-22	Технологии изготовления изделий в технике лоскутного шитья	2	Комбинированный Практическая работа	Раскрой элементов орнамента изделия. Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой. Оформление работы	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани с учетом долевой нити	Контроль над действиями Инструктажпо ТБ при работе на швейной машине	

23-2 4	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов.	<b>Уметь:</b> – выбирать сильную и необходимую работу; – аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения	
25-2 6	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	
27-2 8	2 Технологический этап выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия.	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	<b>Уметь конструировать</b> и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	
29-3 0	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Итоговый обобщающий урок. Выставка работ учащихся.	2 2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь оценивать</b> выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	
31-3 2	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.	2 2	Комбинированный. Практическая работа: снятие мерок для построения чертежей Комбинированный. Практическая работа :Построение чертежа	Плечевая одежда. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых).Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых).	<b>Знать:</b> – ткани и виды отделок для платья , сорочки; подбор ткани для изделия,.правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос  Контроль выполнения Проверить правильность снятых мерок.	
33-3 4	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М1:4			Последовательность построения базового чертежа основы плечевого изделия с	<b>Иметь представление:</b> – о последовательности построения чертежа основы плечевого	Контроль построения чертежа	

				цельнокроеным рукавом	изделия с цельнокроеным рукавом		К у
35-36	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на свой размер	2	Комбинированный. Практическая работа : Построение чертежа в натуральную величину.	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения базового чертежа основы плечевого изделия	<b>Иметь</b> представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы плечевого изделия	Контроль выполнения	
37-38	Моделирование платья (сорочки) путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия	2	Комбинированный. Практическая работа: Моделирование платья (сорочки) выбранного фасона	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования. Правила подготовки выкройки.	<b>Иметь</b> представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. <b>Знать</b> способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. <b>Уметь</b> ими пользоваться	Контроль выполнения	
39-40 41-42	Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя плечевого изделия.	2 2	Практическая работа: Раскладка выкройки на ткани и раскрой деталей плечевого изделия Практическая работа: Подготовка деталей кроя к пошиву. Обработка деталей кроя	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	<b>Знать правила</b> раскладки деталей на ткани. <b>Уметь</b> экономно расходовать ткань <b>Знать и уметь</b> применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Контроль действий Контроль действий	Л Л м в у н Р с з в в у д П ч и и К у
43-44	Подготовка и проведение примерки.	2	Комбинированный. Практическая работа: Подготовка и проведение примерки.	Правила проведения примерки. Дефекты посадки изделия и их причины. Способы исправления выявленных дефектов.	<b>Уметь</b> сметывать детали кроя. <b>Знать и уметь</b> применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль действий Проверка посадки изделия	

45-46	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Комбинированный Практическая работа: Выполнение образцов обтачного и настрочного швов, двойного шва	Назначение и конструкция обтачного и настрочного швов, двойного шва	<b>Знать</b> назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. <b>Уметь</b> их выполнять	Качество образца
47-48	Обработка горловины изделия Подготовка обтачки	2	Комбинированный Практическая работа: Подготовка обтачки и соединение её с горловиной	Способы обработки горловины плечевого изделия. Технология выполнения.	<b>Знать</b> технологию обработки горловины подкройной обтачкой. <b>Уметь</b> её выполнять	Контроль действий
49-50	Обработка низа рукавов	2	Комбинированный. Практическая работа: Обработка низа рукавов	Способы обработки низа рукавов. Выполнение безопасных приемов труда.	<b>Уметь</b> обрабатывать низ рукавов.	Контроль действий
51-52	Обработка боковых швов.	2	Комбинированный. Практическая работа: Обработка боковых швов.	Способы обработки боковых швов плечевого изделия.	<b>Уметь</b> обрабатывать боковые швы.	Контроль действий
53-54	Обработка нижнего среза изделия	2	Практическая работа: Обработка нижнего среза изделия	Способы обработки нижнего среза изделия	<b>Знать и уметь</b> применять способы обработки нижнего среза изделия	Контроль качества
55-56	Окончательная отделка изделия.	2	Комбинированный Практическая работа Окончательная отделка изделия	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей, тканей из смешанных волокон, правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО	Контроль за действиями
57-58	ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.	2	Комбинированный  П.Р,Технология выполнения различных петель	Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Виды петель. Технология выполнения петель (СТБН), СТН, СТ2Н	<b>Иметь представление:</b> – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. <b>Знать</b> , что такое раппорт узора и как он записывается. <b>Уметь</b> читать схемы	Опрос и проверка схем
59-60	Вязание по кругу	2	Комбинированный П.Р.Изготовление образцов, связанных крючком.	Вязание по кругу Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод	<b>Знать</b> правила подготовки материалов и подбора крючка. <b>Уметь:</b> – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком, вязать по кругу	Проверка качества
61-62	Вязание квадратного полотна из центра.	2	Практическая работа Вязание элемента изделия	Способы провязывания петель. Схема образования петель Раппорт узора и его запись	<b>Знать и уметь</b> использовать различные способы провязывания петель	Качество образца
63-6	Вязание квадратного	2	Практическая работа	Вязание квадратного	<b>Уметь</b> вязать полотно	Качество образца

4	полотна из центра.		Сборка изделия из отдельно связанных элементов	полотна по кругу. Ажурное вязание	по разным схемам		
65-	Эстетика и экология жилища.	1	Беседа	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений. Уход за растениями.	<b>Иметь</b> представление о разновидностях комнатных растений: <b>Уметь</b> ухаживать за растениями.		
66	Электроосветительные приборы, электронагревательные приборы,	1	Урок-лекция	Типы светильников, лампы накаливания и люминесцентные; Сплавы, используемые для изготовления нагревательных элементов. Правила ТБ.	<b>Знать:</b> общие сведения об электроосветительных и электронагревательных приборах и правила безопасной работы с электробытовыми приборами		
	резерв	2					

Итого: 68 час

### Лист коррекции выполнения программы по предмету технология (обслуживающий труд)

Период	Количество часов по плану	Количество часов по факту	Причина отставания	Способ устранения (вид коррекции – сокращение часов по разделу, использование резерва, замещение)
1 четверть				

2 четверть				
3 четверть				
4 четверть				
Год				