

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №182
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

«Принято»

Педагогическим советом

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

«Утверждаю»

Приказ № 340 от «30» августа 2018

Директор ГБОУ СОШ № 182


В.В. Адамович



Рабочая программа
по предмету «Технология.
Обслуживающий труд»
на 2018-2019 учебный год
7-а класса (I группа)

Составитель:

Варфоломеева Е.В.
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технология. Обслуживающий труд» составлена в соответствии с:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897.
3. Примерной программой общего образования по технологии.
4. Авторской программой основного общего образования по технологии О.А. Кожина. – М.: Дрофа, 2015.
5. Образовательной программой ООО ГБОУ СОШ № 182 приказ № 198/б от 28.08.2014 г.
6. Учебным планом ГБОУ СОШ № 182 2018-2019 учебный год приказ № 2017 от 17.04.2018 г.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с учебным планом ГБОУ СОШ №182 на изучение курса «Технология. Обслуживающий труд» в 7 классе отводится 34 учебных часа.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 7 КЛАССЕ

Формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Формирование у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 7 КЛАССЕ

Сформировать 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.

Научить основам ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучить:

- навыкам по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте;
- соблюдению культуры труда;
- навыкам чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умению распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умению ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыкам организации рабочего места.

Ознакомить учащихся с общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда;

- научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда;
- технологическая дисциплина;
- этика общения;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий;
- себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда.

Обучить учащихся конкретным процессам преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

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. Владение 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. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
8. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
9. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
10. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
11. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

12. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
13. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
14. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
15. 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;

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 с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
12. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
13. 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;
14. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
15. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

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 познавательно-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, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
5. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. развитие пространственного художественного воображения;
7. развитие композиционного мышления;
8. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
9. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
10. понимание роли света в образовании формы и цвета;
11. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
12. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
13. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
14. применение художественного проектирования;
15. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
16. 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. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
4. способность к коллективному решению творческих задач;
5. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
6. способность прийти на помощь товарищу;
7. 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Наименование разделов и тем	В том числе на			Примерное кол-во часов на самостоятельные работы учащихся
		теоретические	лабораторно-практические	контрольные работы	
1.	Кулинария	3			8
2.	Материаловедение	0,5			0,5
3.	Машиноведение	0,5			0,5
4.	Конструирование и моделирование	1			2
5.	Технология изготовления швейного изделия	2			6
6.	Рукоделие.	1			3
7.	Технология ведения дома	0,5			1,5
8.	Электротехнические работы.	0,5			0,5
	Итого	9			22

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Теория. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях.

Практика. Тест-опрос: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на организм человека.

Тема 2. ВИДЫ ТЕСТА. ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА.

Теория. Виды теста: пресное, дрожжевое и бездрожжевое, бисквитное, заварное, слоеное. Продукты, применяемые для приготовления теста. Продукты для начинки и оформления изделий из теста. Инвентарь и приспособления для приготовления изделий из теста.

Практика. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста.

Тема 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ.

Теория. Технология замешивания теста. Условия выпекания изделий. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Подача блинов к столу.

Практика. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Сервировка стола и дегустация готовых блюд.

Тема 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.

Теория. Изделия из песочного теста Рецептура и технология приготовления песочного теста. Правила раскатки песочного теста Инструмент для раскатки и разделки теста. Формование печенья из песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Механическая обработка муки.

Практика. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

Теория. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептура дрожжевого безопасного теста. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Условия брожения. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.

Практика. Обсуждение изделий из дрожжевого теста. Способы формования изделий из дрожжевого теста. Художественное оформление верхней части пирога.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАЛОЧЕК С СЫРОМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА.

Теория. Технологическая последовательность приготовления палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката). Правила раскатки дрожжевого теста. Выпекание сырных палочек.

Практика. Раскатка слоеного теста (полуфабриката). Нарезка полос из слоеного теста. Выпекание сырных палочек. Подача к столу. Дегустация.

Тема 7. ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ, ВАРЕНИКОВ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ.

Теория. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто различных добавок. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практика. Правила варки пельменей. Приготовление пельменей и вареников, определение готовности. Оформление готовых блюд.

Тема 8. ДЕСЕРТЫ.

Теория. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Оборудование, инструменты, посуда. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Компоты и кисели. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практика. Изучение материала по теме: Десерты.

Тема 9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД.

Теория. Технологическая последовательность приготовления сладкого пирога с яблоками.

Практика. Приготовление сладкого пирога с яблоками. Оформление блюда, подача к столу.

Тема 10. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД.

Теория. Правила сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Соблюдение режимов и приемов варки варенья. Правила переукладывания варенья на хранение. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Практика. Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.

Тема 11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ВЫБОР. ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА ИЗ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ»

Теория. Приготовление блюд на выбор из пройденного материала. Сервировка стола.

Практика. Распределение обязанностей. Приготовление блюд. Сервировка стола. Оценка качества самостоятельной работы.

Тема 12. ХИМИЧЕСКИЕ ВОЛОКНА. СВОЙСТВА ВОЛОКОН.

Теория. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Синтетические нитки, особенности их использования в швейных машинах.

Практика. Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей. Свойства тканей из синтетических волокон.

Тема 13. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Теория. Устройство универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине.

Практика. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий.

Тема 14. ИСТОРИЯ ОДЕЖДЫ. ЗРИТЕЛЬНАЯ ИЛЛЮЗИЯ.

Теория. Краткие сведения из истории одежды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Практика. Изучение основ композиции костюма. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.

Тема 15. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ. МОДЕЛИРОВАНИЕ.

Теория. Снятие мерок. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия.

Практика. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4. Моделирование основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом путем изменения форм: рукава, горловины, длины изделия.

Тема 16. ВЫБОР ТКАНИ. РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА ТКАНИ НА ИЗДЕЛИЕ.

Теория. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнала. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Определение количества ткани на изделие.

Практика. Выбор модели из журнала. Перевод выкройки на кальку. Сравнение своих параметров и параметров выкройки. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подбор ткани к выбранному изделию. Расчет количества ткани на изделие.

Тема 17. ПОДГОТОВКА ТКАНИ К РАСКРОЮ. РАСКРОЙ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Подготовка ткани к раскрою. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.

Практика. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Раскрой.

Тема 18. ОБРАБОТКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ.

Теория. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Прокладывание строчек прямого стежка по линиям середины.

Практика. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.

Тема 19. ТЕХНОЛОГИЯ ПОУЗЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия. Обработка поясов, бретелей и шлевок.

Практика. Стачивание вытачек. Заутюживание вытачек с учетом их расположения. Обработка поясов, бретелей, шлевок.

Тема 20. ТЕХНОЛОГИЯ ПОУЗЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Обработка прямых, овальных и фигурных кокеток с глухими и отлетными краями.

Практика. Чтение технологической документации по обработке кокеток. Обработка кокеток.

Тема 21. ТЕХНОЛОГИЯ ПОУЗЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Проведение ВТО деталей изделия. Подготовка изделия к первой примерке. Проведение примерки. Выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).

Практика. Выполнение ВТО. Сметывание боковых срезов. Заметывание низа изделия. Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 22. ТЕХНОЛОГИЯ ПОУЗЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Стачивание боковых и плечевых срезов машинными швами. Обработка припусков боковых и плечевых срезов. Обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом.

Практика. Обработка боковых и плечевых швов. Выполнение поузловой обработки пройм и горловины.

Тема 23. СБОРКА ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Пришивание фурнитуры. Окончательная отделка изделия.

Практика. Обработка низа изделия. Выполнение отделочных работ.

Тема 24. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль качества готового изделия.

Практика. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Тема 25. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.

Теория. Краткие сведения из вязания крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток.

Практика. Изучение основ вязания крючком. Условные обозначения схем по вязанию крючком.

Тема 26. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.

Теория. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.

Практика. Изготовление образцов, связанных крючком.

Тема 27. ПЛЕТЕНИЕ МАКРАМЕ.

Теория. Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна. Декоративные элементы вплетаемые в изделия.

Практика. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу.

Тема 28. ПЛЕТЕНИЕ МАКРАМЕ.

Теория. Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия.

Практика. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов.

Тема 29. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ.

Теория. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.

Практика. Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.

Тема 30. ВЫБОР КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЙ И УХОД ЗА НИМИ.

Теория. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Уход за комнатными растениями.

Практика. Обсуждение подбора и посадки комнатных растений.

Тема 31. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

Теория. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.

Практика. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.

Тема 32, 33, 34. РЕЗЕРВНОЕ ВРЕМЯ.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРНЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ, КОНТРОЛЬНЫХ И ДРУГИХ ВИДОВ РАБОТ.

1. Тест-опрос: полезное и вредное
2. Поиск информации видов теста и их различия.
3. Приготовление блинов
4. Приготовление песочного теста.

5. Приготовление сырных палочек из слоеного теста-полуфабриката.
6. Поиск информации о видах пельменей (размер, способы защипывания, начинки и т.д.)
7. Поиск информации о видах десертов.
8. Приготовление воздушного пирога с яблоками.
9. Приготовление блюд по пройденному материалу.
10. Сравнение характеристик натуральных, искусственных и синтетических волокон.
11. Построение чертежа плечевого изделия. Моделирование.
12. Раскрой изделия.
13. Пошив изделия.
14. Изготовление образцов связанных крючком.
15. Изготовление образцов плетения макраме.
16. Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.
17. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого 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:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки

затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНОК ОБУЧАЮЩИХСЯ

Примерные нормы оценок знаний и умений обучающихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. полностью освоил учебный материал;
2. умеет изложить его своими словами;
3. самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
4. правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
2. подтверждает ответ конкретными примерами;
3. правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. не усвоил существенную часть учебного материала;
2. допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
3. затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
4. слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. почти не усвоил учебный материал;
2. не может изложить его своими словами;
3. не может подтвердить ответ конкретными примерами;
4. не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. полностью не усвоил учебный материал;
2. не может изложить знания своими словами;
3. не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. творчески планирует выполнение работы;
2. самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
3. правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. правильно планирует выполнение работы;
2. самостоятельно использует знания программного материала;
3. в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. допускает ошибки при планировании выполнения работы;
2. не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

3. допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. не может правильно спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. не может спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 – 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 7 класса общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина) УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).