

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа  
с. Ныш Ногликского района Сахалинской области

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол от №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_.

Руководитель МО \_\_\_\_\_/Ратканова О.Л./

УТВЕРЖДЕНО:

ПРИКАЗ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Директор МБОУ СОШ с. Ныш

\_\_\_\_\_ /Ползунова Н.М./

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УР.

\_\_\_\_\_ /Зарюта В.М./

\_\_\_\_\_ 2016 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ПО ТЕХНОЛОГИИ

## ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Класс 7

Срок реализации – 2016- 2017 учебный год

Составлена на основе программы по учебным предметам. Программа по технологии для 1-11кл./Сост. В.Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2000. – 239 с.

Разработчик: Недбайлова Елена Владимировна

Ныш, 2016

### Пояснительная записка

Программа по технологии разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко, в соответствии с региональным базисным планом.

Изменения в рабочую программу не внесены.

Для реализации программного содержания используются:

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Синица, О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 176 с.: ил.

ISBN 978-5-360-01676-2

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

**Главной целью современного образования** является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, личностное самообразование, ценностные ориентиры, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии.

**Задачи курса:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства и безопасными приёмами труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- овладение способами деятельности.

**Место курса в учебном плане**

Согласно учебному плану на изучение учебного предмета «Технология» в 7 классе отводится в учебном году 34 учебные недели, 68 часов (2 урока в неделю).

### Контрольно-измерительные материалы

Уровень усвоения материала проверяется с помощью практических и проверочных работ, которые включают базовый и повышенный уровни.

Главными формами контроля являются предметные и обобщающие уроки, фронтальный опрос, тестирование, сообщения, практические работы.

### Учебно-тематический план

№	Раздел	Кол-во часов	в том числе:	
			теоретических	практических
1	Раздел 1. Кулинария	14	8	6
2	Раздел 2. Интерьер жилого дома	2	2	0
3	Раздел 3. Элементы материаловедения	2	2	0
4	Раздел 4. Элементы машиноведения.	4	0	4
5	Раздел 5. Конструирование и моделирование плечевого изделия.	8	6	2
6	Раздел 6. Технология изготовления изделия.	20	10	10
7	Раздел 7. Рукоделие (вязание крючком).	6	3	3
8	Раздел 8. Творческий проект.	8	5	3
8	Раздел 8. Уход за одеждой. Ремонт одежды.	4	2	2
	<b>Итого</b>	68	38	30

### Содержание учебного предмета 7 класс

#### Кулинария (14 ч)

Физиология питания. Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. Мучные изделия. Приготовление изделий из песочного теста. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы. Приготовление обеда в походных условиях.

#### Интерьер жилого дома (2 ч)

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

#### Элементы материаловедения (2 ч)

Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

#### Элементы машиноведения. (2ч)

Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Машинные швы.

#### Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 ч)

Силуэт и стиль в одежде. Требования к ней. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.

#### Технология изготовления изделия (20 ч)

Раскрой изделия. Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов

косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

### **Рукоделие (вязание крючком) (6 ч)**

Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Вязание полотна. Вязание по кругу.

### **Творческий проект (8 ч)**

Учебная проектная деятельность. Аналитический, технологический, контрольный этапы.

Творческий проект «Наряд ко дню рождения».

### **Уход за одеждой. Ремонт одежды. (4 ч)**

Уход за одеждой из химических тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды.

### **Виды и типы уроков:**

- комбинированный урок;
- открытие новых знаний;
- обобщающий урок;
- урок закрепления;
- нетрадиционные формы уроков: интегрированный, урок-игра, практическое занятие, урок-презентация, урок-проект;
- выполнение практических работ;
- уроки с элементами исследования.

### **Формы организации урока:**

- коллективная;
- фронтальная;
- групповая;
- индивидуальная работа;
- работа в парах.

### **Технологии обучения:**

- технология проблемного диалога;
- ИКТ – технологии;
- технология ситуативного обучения;
- технология уровневой дифференциации

### **Требования к уровню подготовки обучающихся к концу 7 класса**

#### ***Обучающиеся должны знать:***

1. О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.
2. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях.
3. Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях.
4. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов.
5. Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.
6. Общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления.
7. Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности.

8. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе.
9. Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы.
10. Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.
11. О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды.
12. Виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий.
13. Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски.
14. Экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

***Должны уметь:***

1. Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении.
2. Определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу.
3. Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога.
4. Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников.
5. Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы.
6. Выращивать комнатные растения и размещать их.
7. Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских.
8. Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
9. Работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья.
2. Выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску.
3. Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.
4. Выполнять штопку швейных изделий.

**Критерии оценок и нормы знаний, умений, навыков обучающихся при  
пятибалльной системе оценивания по технологии**

***Критерии оценки качества устного ответа***

Уровень	Составляющая качества образованности		
	<i>Предметно-информационная</i>	<i>Деятельностно-коммуникативная</i>	<i>Ценностно-ориентированная</i>
<b>Уровень неудовлетворительный – отметка «2»</b>	Знания слабые, неглубокие (на уровне отдельных фактов).	Отсутствуют навыки работы с картой, источниками, речь невнятная.	Отсутствуют собственные оценки, суждения. Нет аргументированных выводов.
<b>Уровень удовлетворительный – отметка «3»</b>	Знания слабые, (на уровне отдельных фактов), однако, есть попытки их связать в единое целое.	Присутствуют слабые навыки работы с картой и источником.	Присутствуют попытки дать оценки событиям и явлениям, но данные неточны, несистемные, неглубокие.
<b>Уровень хороший – отметка «4»</b>	Знания фактов на достаточно высоком уровне, присутствуют попытки анализа и интерпретации фактов.	Хорошее владение навыками работы с картой. Умение работать с источниками (выявлять информацию, сравнивать источники). Наличие грамотной устной речи.	Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей.
<b>Уровень отличный – отметка «5»</b>	Высокий уровень фактологических, хронологических знаний. Учащийся может ими оперировать.	Высокие деятельностно-коммуникативные качества: умение читать карту, выявлять сходства и различия в источниках, давать им оценку; сравнивать события. Наличие высоких качеств устной речи.	Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей.

***Критерии оценивания тестовых работ***

- 0% - 32% - соответствует отметка «2»
- 33% - 49% - соответствует отметка «3»
- 50% - 67% - соответствует отметка «4»
- 68% и выше – соответствует отметка «5»

***Оценивание практических работ***

**Оценка «5»** выставляется в том случае, когда учащийся показывает освоение требуемых умений.

**Оценка «4»** выставляется в том случае, когда учащийся показал владение требуемыми умениями, но не достаточно уверенно и полно, допустил отдельные незначительные ошибки по заданному вопросу.

**Оценка «3»** выставляется в том случае, когда учащийся проявил слабое владение требуемым умением, однако на основе его частичного использования выявил верное понимание отдельных элементов содержания.

**Оценка «2»** выставляется в том случае, когда учащийся проявил слабое владение практически важными умениями и навыками.