**Филиал МАОУ «Новоатьяловская СОШ»**

**«Ивановская средняя общеобразовательная школа»**

Юридический адрес: ул. Школьная, д. 20, с. Новоатьялово, Ялуторовский р-н, Тюменская обл, 627050

тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru

Фактический адрес: ул. Новая, д. 2 «а», с. Ивановка, Ялуторовский р-н, Тюменская обл., 627048

Тел./факс 8 (34535) 92-1-31/92-1-30, e-mail: ivanovka51@mail.ru

ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

**Рабочая программа**

по технологии (девочки)

для 7 класса

Основное общее образование

Составитель РП:

Болотова В.В.

2017 год.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

 Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Приоритетными видами обще учебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел  | Кол-во часов | Контрольные работы | Лабораторные  | Практические  |
| Введение | 2 |  |  |  |
| Кулинария | 14 |  |  | 1 |
| Элементы материаловедения | 2 |  |  | 1 |
| Элементы машиноведения. Работа на швейной машине | 4 |  |  | 1 |
| Проектирование и изготовление прямой юбки | 30 |  |  | 1 |
| Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды | 4 |  |  | 1 |
| Гигиена девушки. Косметика | 4 |  |  | 1 |
| Уход за ребенком | 2 |  |  | 1 |
| Рукоделие. Вязание крючком | 6 |  |  | 1 |
| Интерьер жилого дома | 2 |  |  | 1 |

**Содержание курса**

Раздел 1. Введение (2 часа)

 Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи, правила техники безопасности.

 Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организации труд,

Раздел 2. Кулинария (14 часов)

 Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

 Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Значение кисло- молочных продуктов в питании человека. Ассортимент: кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Филирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока). Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов. Приготовление ужина, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила подачи пельменей. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Роль запасов в ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка , соление, варение). Способы хранения запасов.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность, пищевая ценность. Разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка. Варка, жаренье, гарниры, соусы, кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники, соблюдение мер противопожарной безопасности, способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях, желирующие вещества, желе, мусс, пресное тесто, разрыхлители, добавки, сервировка стола, салфетки,

Раздел 3 Элементы материаловедения (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Основные понятия темы: шерсть, шелк, пух, шелкопряд. Переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

Раздел 4 Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зигзага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити.

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Основное понятие темы: машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, ласка. Разборка челночного устройства, смазка.

Раздел 5 Проектирование и моделирование прямой юбки(30 часов)

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды юбок. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа юбки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Последовательность построения чертежа основы прямой юбки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции прямой юбки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Технология стачивания вытачек. Заутюживание вертикальных вытачек. Текущий контроль качества. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО Оноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, контурные и контрольные линии и точки. Сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов. Вытачки, контроль качества, ВТО. подкройная обтачка, прокладочные материалы. боковой шов.

 цельнокроеные подбора, отрезные подбора. вторая примерка, сноровка, контроль качества.

Раздел 6 Уход за одеждой, ремонт одежды (4 часа) Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Основные понятия темы: ремонт заплатками, ремонт распоровших швов

Раздел 7 Гигиена девушки. Косметика(2 часа)

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения ухода за сухой и жирной кожей.

Основные понятия темы: положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

Раздел 8. Уход за ребёнком.(2 часа)

Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение знать малыша. Питание детей различного возраста. Оформление альбома «История моей семьи»

Раздел 9. Рукоделие(6 часов)

Традиции края история вязания крючком. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми при вязании крючком. Правила работы с крючком различных номеров. Знакомство с разнообразными видами вязания. Организация рабочего места.

Раздел 10. Интерьер жилого дома ( 2 часа)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности в интерьере жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален детского уголка. Роль освещения в интерьере. Виды и формы светильников.

Основные понятия темы: выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты

**Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

Учащиеся должны знать:

Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

 Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

 Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста. Сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом.

 Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

 Устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

 Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми

Учащиеся должны уметь:

 Определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу.

 Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков. Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских.

 Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях. Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы. Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой Подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки сорочки к раскрою.

 Выполнять на швейной машине надстрочной шов с открытым срезом, надстрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, ночную сорочку.

 Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпарывать и пришивать фурнитуру.

**Календарно- тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока**  | **Тема раздела** | **Кол-во****часов** | **Тема урока** | **Дата**  | **Вид деятельности** | **Коррекция**  |
| 1 |  | 1 | Вводное занятие |  | Содержание курса культуры дома. Технологию обработки ткани и пищевых и продуктов. |  |
| 2 | КУЛИНАРИЯ 14 ЧАСОВ | 2 | Физиология питания.Товароведение мясных продуктов |  | Составление меню.Определение качества мяса органолептическим методом. |  |
| 4 |  | 2 | Первичная обработка мяса.Приготовление блюд из варёного мяса |  | Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Приготовление бифштекс натуральный с картофелем. |  |
| 6 |  | 2 | Блюда из жареного мяса.Кисло- молочные продукты. |  | Говядина варёная поджаренная.Запеканка творожная. |  |
| 8 |  | 2 | Приготовление обеда в походных условиях.Блюда из фруктов и ягод. |  | Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.Приготовление холодного супа на сладком фруктовом отваре. |  |
| 10 |  | 2 | Изделия из пресного теста. |  | Приготовление пресного теста. Пельмени сибирские. |  |
| 12 |  | 2 | Сервировка стола к ужину. Пельмени сибирские. (проект) Элементы этикета. |  | Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Подача пельменей. |  |
| 14 |  | 2 | Заготовка продуктов |  | Варение из яблок, джем из малины. |  |
| 16 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ 2 ЧАСА | 2 | Элементы материаловедения . |  | Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна шёлка, шерсти. |  |
| 18 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ. РАБОТА НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ 4 ЧАСА | 2 | Элементы машиноведения. |  | Регулирование машинной строчки для разных видов ткани. |  |
| 20 |  | 2 | Работа на швейной машине. |  | Замена иглы на швейной машине |  |
| 22 | ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРЯМОЙ ЮБКИ 29 ЧАСОВ  | 2 | Требования, предъявляемые к одежде.Снятие мерок. |  | Изучение истории и требований предъявляемых к юбке |  |
| 24 |  | 2 | Конструирование прямой юбки.Прибавки. |  | Снятие мерок и запись результатов в таблицу.  |  |
| 26 |  | 3 | Построение чертежа прямой юбки.Моделирование прямой юбки. |  | Построение основы чертежа юбки. Моделирование юбки выбранного фасона. |  |
| 29 |  | 2 | Расчёт количества ткани для прямой юбки.Подготовка выкройки к раскрою |  | Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой прямой юбки.  |  |
| 31 |  | 2 | Прокладывание контурных и контрольных линий.Подготовка деталей кроя к обработке. |  | Перенос меловых линий : выточек, верхнего и нижнего и боковых срезов |  |
| 33 |  | 2 | Технология обработки выточек.Маркировка деталей юбки. |  | Обработка выточек но переднем и заднем полотнищах юбки. Выполнение маркировки. |  |
| 35 |  | 2 | Технология обработки застёжки в боковом шве юбки. |  | Обработка застёжки на тесьму- молнию. |  |
| 37 |  | 2 | Подготовка юбки к примерке.Дефекты юбки |  | Выполнение примерки. |  |
| 39 |  | 2 | Технология обработки боковых швов |  | Обработка боковых швов в разутюжу. |  |
| 41 |  | 2 | Технология обработки пояса. |  | Обработка пояса. |  |
| 43 |  | 2 | Обработка верхнего среза юбки поясом  |  | Обработка верхнего среза юбки поясом.  |  |
| 45 |  | 2 | Технология обработки нижнего среза юбки |  | Обработка нижнего среза швом в подгибку с закрытым срезом. |  |
| 47 |  | 2 | Технология выполнения влажно - тепловой обработки |  | Выполнение ВТО |  |
| 49 |  | 2 | Определение качества готового изделия |  | Оценка изделия. |  |
| 51 | УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ, РЕМОНТ ОДЕЖДЫ 4 ЧАСА | 2 | Уход за одеждой и обувью. |  | Пришивание пуговиц, пришивание низа брюк тесьмой. |  |
| 53 |  | 2 | Ремонт одежды. |  | Ремонт подкладки низа брюк.  |  |
| 55 | ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА 4 ЧАСА  | 2 | Гигиена девушки |  | Подбор причёски с учётом типа лица |  |
| 57 |  | 2 | Косметика |  | Знакомство с профессией визажиста |  |
| 59 | УХОД ЗА РЕБЁНКОМ 2 ЧАСА | 2 | Уход за ребёнком. |  | Изготовление сувениров и подарков к празднику. |  |
| 61 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ 6 ЧАСОВ | 2 | Инструменты и материалы для вязания крючком.Основные виды петель |  | Положение крючка в руке, вязание начальной петли, вывязывание цепочки из воздушных петель. |  |
| 63 |  | 2 | Вязание полотна |  | Вязание столбика без накидав различными способами. |  |
| 65 |  | 2 | Вязание по кругу |  | Вязание прихватки по кругу. |  |
| 67 | ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА 2 ЧАСА  | 2 | Интерьер жилого дома |  | Выполнение эскизагородской квартиры,сельского дома, детской комнаты |  |

**Учебно-методическое обеспечение для учителя**

Технология : Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений / Под редакцией В. Д. Симоненко . — М.: Вентана-Граф, 2005.

Профильный курс “Машинопись и основы делопроизводства” ( Технология , профильная подготовка). 7-8 классы / сост. Н. К. Лебедянцева. —Волгоград: Учитель – АСТ, 2005.

Монахов М. Ю. Учимся проектировать на компьютере. Элективный курс: Практикум. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2005.

Бешенков С. А., Ракитина Е. А. Информатика. Учебник для 7 -го класса . — М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2001.

Монахов М. Ю. Учимся проектировать на компьютере. Элективный курс: Практикум. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2005.

Дополнительная литература для ученика:

7 класс:

1. Балабанов И.Т. Основы финансового менеджмента. Как управлять капиталом? – М.: Финансы и статистика, 1995г.

2. Верхан П.Х. Предприниматель: Перв. С нем. – Минск: ЭРИДАН, 1992г.

3. Евменова Г.М., Кнышова Л.М., Попова Т.Л., Меньшикова О.И. Предпринимательство для всех. – М.: просвещение, 1994г.

4. Казаков А.П. Школьнику о рыночной экономике. Учебное пособие для старшеклассников. – М.: Общество «Знание», 1993г.

5. Симоненко В.Д. Методика обучения учащихся основам предпринимательства.- Брянск; Издательство БГПИ, 1994г.

6. Симоненко В.Д. Основы предпринимательства, - Брянск, 1994г.

7. Фрейкман Е.Ю. Экономика и бизнес. Начальный курс: Учебное пособие для учащихся 7-8 классов, - М.: Начало-Пресс, 1993г