**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Краснооктябрьская средняя общеобразовательная школа имени**

**Расула Гамзатова Кизлярского района Республики Дагестан»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рекомендовано  методическим объединением  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Белокурова Т.А.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021\_г. | Согласовано:  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Махмудова Э.М.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021\_\_г |  | Утверждаю:  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Исмаилов Г.А.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021\_\_г. |

**Рабочая программа**

( по технологии 7 класс )

**Учитель технологии :**

**Исмаилова А.А.**

**2021 – 2022 учебный год**

**2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«Технология»**

***(модифицированный вариант для неделимых классов)***

**7 КЛАСС**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса технологии для неделимых 7 классов составлена на основе:

* Закона РФ «Об образовании» (ст. 9, 14, 15, 32);
* Приказа МО РФ от 5 марта 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* Приказа МО и Н РФ от 19 октября 2009 г. № 427 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом МО РФ от 5 марта 2004 г. №1089»;
* Приказа МО и Н РФ от 23 декабря 2009 г. №822 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных к использованию в образовательный процесс».
* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии (базовый уровень) М.: Дрофа, 2007 г.
* Примерной программы для основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (базовый уровень) 2007 г.
* Примерной программы для основного общего образования по направлению «Технология. Технический труд» (базовый уровень) 2007 г.
* УчебникаВ.Д.Симоненко. «Технология» (вариант для девочек). 7 класс М.: Вентана - Граф, 2008 г.
* УчебникаВ.Д.Симоненко. «Технология» (вариант для мальчиков). 7 класс М.: Вентана - Граф, 2008 г.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 68 часов для обязательного изучения каждого направления учебного предмета «Технология» на этапе основного общего образования. В том числе: в V, VI, VII, классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю; в VIII классе — 34 часов, из расчета 2 часа в неделю. Рабочая программа курса «Технология» для неделимых в 7 классе рассчитана на 68 часов.

Базовыми для программы по направлению «Технология» для неделимых 7 классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие, проектные работы».

В рабочую программу включен инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию учащихся. Ландшафтная архитектура и озеленение имеет огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов.

Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых, индивидуальных, групповых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиНа 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 7 классах – не более 14 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно втечение учебного года.

Содержание программы направлено на освоение обучающимся знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все разделы и темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии для мальчиков и для девочек.

В зависимости от материально-технической базы и с учетом национальных и региональных особенностей в предлагаемом планировании была внесена корректировка. По учебному плану для резерва дано 2часов. Мной распределены эти часы таким образом: 2 часа дополнительно на изучения раздела «Кулинария» тема: «Технология приготовления пищи»; 2 часа на новый раздел «Дизайн пришкольного участка»; 2 часа из раздела девочек «Создания изделия из текстильных и поделочных материалов» (19-2) и из резерва взята 2 часа для изучения раздела для мальчиков «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» (4ч); повторение по курсу – 2ч. Рабочая программа составлена с учетом национально – регионального компонента нашей местности, что составляет 10 % . Национально – региональный компонент реализуется в следующих темах: при изучении раздела «Кулинария» дополнительно изучаются темы «Пасха», «Курбан-байрам», так как в классе обучаются учащиеся удмуртской и татарской национальностей. Особое внимание при планировании занятий уделено текущему и итоговому контролю. Часы распределены следующим образом:

Зачет - 2ч. (!);

Лабораторные работы -3ч

Самостоятельные работы – 7ч

Теоретическая часть -16ч;

Практические работы - 6.

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект: учебник, тесты, карточки с вопросами, кроссворды, графические диктанты, опорные схемы. Дидактико-технологическое оснащение включает тематические плакаты по всем разделам, инструкционно - технологические карты, выкройки.

Трудовая подготовка по курсу «Технология. Обслуживающий труд» для 7 класса проводится на базе школьной мастерской: а). Уроки кулинарии – «Кулинария»; б). Уроки для выполнения ручных работ, проектирования и изготовления плечевых изделий, работ на швейной машине – кабинет «Швейное дело»; в). Уроки технического труда – мастерская «Технический труд».

**Используемый УМК:**

1. В.Д.Симоненко. Технология (вариант для девочек). 7класс – М.: Вентана - Граф, 2006 г; В.Д.Симоненко. Технология (вариант для мальчиков). 7класс – М.: Вентана - Граф, 2006.
2. И.А.Сасова. Технология (для девочек) 7 класс – М.: Изд. центр « Вентана-Граф», 2008г.
3. Г.Г.Мозговая. Швейное дело. 7-8 классы – М.: Просвещение;
4. С.И. Столярова, Л.В. Домненкова. А.Я. Лабзина. Обслуживающий труд. 7-8 классы– М.: Просвещение.
5. Тесты: папка № 30-а (Кулинария), папка № 30-б (Швейное дело), ежегодный журнал по предмету «Школа и производство».
6. Презентации по отдельным темам.
7. Карточки для опроса по кулинарии и по пошиву изделия.
8. Дидактические материалы: папка № 25.
9. Учебные плакаты

**Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:**

- формирование знаний, умений и навыков в области социальной этики;

- воспитание уважения к личности, трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к родным и людям различных профессии, результатом их труда;

- восстановление и упрочение семейных и национальных традиций;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной, практической деятельности.

**Задачи обучения:**

- приобретений знаний о элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, аккуратности, бережливости и ответственности;

- овладение способами деятельностей:

а).способность работать с разными видами информации: диаграммы, таблицы, символы, графика;

б).умение работать в группе;

- освоение компетенций – коммуникативной, культурноэстетической, социально-трудовой.

**Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 68 часов для обязательного изучения каждого направления учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» на этапе основного общего образования. В том числе: в VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Результаты обучения**

Результаты изучения курса приведены в разделе «Требования к уровню подготовки учащихся», который полностью соответствует стандарту. Требования направлены на реализацию деятельностного, практико-ориентированного и личностно-ориентированного подходов; освоение учащимися интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья.

**Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

***Должны знать:***

*-* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов и т. п.;

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

- правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте;

- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила от­таивания мороженого мяса, правила варки мяса для первых блюд, способы приготовлении, по­суду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом;

- состав теста, способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготов­ления сладких блюд и десертов;

- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнат­ных растений на микроклимат, искусство дарить цветы;

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику слож­ных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

- 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;

- 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 об­тачкой, притачивание пояса;

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологиче­скую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой пример­ки, выявление и исправление дефектов изделия;

- назначение, устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущего) и приспособлений для клепки; уметь пользоваться ими при выполнении соответствующих операций;

- основные виды механизмов по выполняемым ими функциям, а также по используемым в них рабочим телам;

- виды пиломатериалов;

- общее устройство и принцип работы деревообрабатывающих станков токарной группы.

***Должны уметь:***

*-* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отрав­лении;

- 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;

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и варе­ников;

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

- выращивать комнатные растения и размещать их;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

-выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, притачивать пояс;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асим­метричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы плечевого изделия;

- осуществлять наладку простейших ручных инструментов (шерхебеля, рубанка, ножовки по металлу) и токарного станка по дереву на заданную форму и размеры, обеспечивать требуемую точность взаимного расположения поверхностей;

производить простейшую наладку станков (сверлильного, токарного по дереву), выполнять основные ручные и станочные операции;

- выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать детали на сверлильном и токарном станках по дереву;

- выполнять шиповые соединения;

- шлифовать и полировать плоские металлические поверхности;

- читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей и деталей типа тел вращения.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуника­тивной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

* вести экологически здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских задач, как источник информации;
* проводить уборку дома; соблюдать гигиену;
* выражать уважение и заботу к членам семьи;
* принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделоч­ных материалов.

**Работа с детьми ОВЗ**

Работая с учащимися с ограниченными возможностями здоровья, применяю  традиционные и нетрадиционные  методы и приемы, которые являются, на мой взгляд, результативными.

Игровые ситуации занимают особое место в эмоциональном развитии этих учащихся. С помощью игр можно снимать напряженность и повышать жизненно важные психические функции учащихся. Игра – это ведущий вид деятельности, который обеспечивает всестороннее развитие воспитанников, является одним из действенных средств обучения. Психическая напряженность затрагивает все системы организма, сбросу ее способствует двигательная активность. А двигательная активность в большей степени проявляется в играх. Один раз в четверть в нашей школе проводится «День здоровья», а в зимний период проводятся спортивные мероприятия на свежем воздухе «Зимние забавы», «Рыцари XXI века» и т.д. с использованием игр: подвижных, спортивных, коррекционно-развивающих. Внеклассное мероприятие с применением игровых ситуаций превращается в  настоящий праздник для учащихся.

Спортивная гимнастика – сложно координированный вид спорта, который обладает большой вариативностью воздействия на организм человека. Занятия гимнастикой позволяют стимулировать интеллектуальную деятельность учащегося и формировать пластичность центральной нервной системы. В физической подготовленности учащихся самым слабым звеном являются координационные способности: равновесие, тонкая моторика, расслабление, ритмичность движений. Эти способности стараюсь интенсивно развивать, чтобы компенсировать двигательные недостатки. При проведении занятий учитываю одно из главных методических указаний: оптимальное сочетание координационных упражнений с направленным развитием физических качеств. От правильной осанки зависит не только внешний вид, но оптимальное функционирование всех физиологических систем организма, достижение достаточного уровня работоспособности, что определяет уровень адаптационных  свойств физиологических систем организма учащихся с нарушением интеллекта и отсутствие текущих психологических заболеваний. Таким образом,  выполняются коррекционные задачи, которые состоят  в исправлении нарушений всех физических систем организма,  включая нервную систему, а также в исправлении  нарушений опорно-двигательного аппарата.

Легкая атлетика является средством физического воспитания. По многочисленным легкоатлетическим упражнениям проводятся спортивные соревнования

***Работа с одаренными детьми***

В соответствии с основными принципами концепции физической культуры и спорта в Российской федерации реализация стратегических задач предполагает активизировать меры по поиску спортивно одаренных детей и создать оптимальные условия для их развития. Задача учителя состоит в том, чтобы создать такую ситуацию, которая максимально нагружала бы ведущую способность каждого ребенка – в данном случае его спортивную активность или создавать образовательную среду для развития уже проявившихся способностей, условий для раскрытия его потенциала, на удовлетворение потребностей данного учащегося.

При выборе содержания и методов работы с одаренными детьми учитываю ,что каждому возрастному этапу детского развития соответствуют разные типы ведущей деятельности.

Включаю одаренных детей в соревнования с такими же одаренными детьми или более старшими поскольку конкуренция и даже опыт поражения дает хорошие результаты. В общении со сверстниками одаренный ребенок довольно часто берет на себя роль организатора групповых дел и игр, поэтому я привлекаю таких детей к демонстрации упражнений, инструкторской деятельности в работе с отстающими, судейству соревнований, к помощи в организации и проведении спортивных праздников и дней здоровья..

Привлекаю ребят к участию в соревнованиях и конкурсах, участвовать в подготовке и разработке работ для научной деятельности учащихся и для учителей, привлекаем к участию в предметных олимпиадах различного уровня, к выступлениям с пропагандой ЗОЖ, занятиям спортивной деятельностью перед младшими школьниками .

Практика нашей школы показала, что более всего в работе с одаренными учащимися по физической культуре подходят следующие формы работы:

-секционные занятия по видам спорта;

- занятия исследовательской деятельностью;

- конкурсы;

- участие в олимпиадах;

- работа по индивидуальным планам;

- летние оздоровительные площадки для детей;

-сотрудничество с другими школами;

-соревнования.

**Критерии оценки знаний и умений**.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технико-экономические требования** | **Оценка**  **«5»** | **Оценка**  **«4»** | **Оценка**  **«3»** | **Оценка**  **«2»** |
| Качествовыполненнойработы. | Изделие выпол­нено по чертежу, размеры выдер­жаны;отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу. | Изделие выполне­но по чертежу, разме-ры выдер­жаны, но качес­тво отделки ниже требуемого. | Изделие выполне­но по чертежу с неболь-шими от­клонениями; ка­чество отделки удовлетворитель­ное. | Изделие выполнено с от-ступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия. |
| Затраты времени на выполнение работы. | Работа выполнена в срок или раньше срока. | На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10% | На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%. | На выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%. |
| Соблюдение тех­нологии при вы­полнении работы. | Работа выполнялась в соответствии с технологией. | Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения. | Работа выполнялась с отклонениями от технологии, но изделие может использовано по значению. | Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции. Изделие бракуется. |
| Соблюдение пра­вил безопасности труда и санитар­но-гигиенических требований. | Обязательно привыполнение всех работ | Обязательно привыполнений всех работ. | Обязательно привыполнений всех работ. | Обязательно привыполнений всех работ. |

**Содержание программы**

1. Вводное занятие: 4ч.
2. Физиология и питания: 4ч.
3. Заготовка продуктов:4ч.
4. Технология приготовления пищи: 22ч
5. Рукоделие . Художественные ремесла: 20ч
6. Элементы материаловедения : 6ч
7. Элементы машиноведения : 4ч

***Вводное занятие (4ч)***

*Основные теоретические сведения****.*** Правила безопасной работы в кабинете технологии. Правила техники безопасности при работе с электроприборами в школе и дома.

*Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь.

***Физиология питания (4ч).***

*Основные теоретические сведения****.*** Физиология питания. 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.* Составление схемы «Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты».

*Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь,раздаточный дидактический материал.

***Заготовка продуктов (4ч)***

*Основные теоретические сведения.* Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

*Практическая работа* «Сушка фруктов» или «Варенье из яблок»

*Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

***Технология приготовления пищи (22ч)***

***9.*** *Основные теоретические сведения.* Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоё­ное, песочное, дрожжевое). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Инструменты и приспособления для раскатки тес­та. Правила варки. Спосо­бы приготовления пресно­го теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления дрожжевого теста.

*Практические работы.* Приготовление пирога, торта, домашнего печенья, пирожных. Приготовление теста и начинки, изготовление вареников, пельменей; варка.Художественное оформление изделий из теста. Приготовление сладких блюд и десерт.

*Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука и др. продукты для теста; желе, мусс, мороженое.

***Рукоделие. Художественные ремесла (20ч)***

*Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декора­тивного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура при­готовления декоративно-прикладных изделий. На­значение декоративно-прикладных изделий. Составление технологиче­ской карты выполнения изделия. Способы перево­да рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных мате­риалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

*Практические работы.* Перевод рисунка на фольгу. Изготовление изделия.

*Варианты объектов труда.*Фольга, картон, ручка.

*Основные теоретические сведения.*История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

*Практические работы*Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов. Основные приемы и узлы макраме.

*Варианты объектов труда.*Тесьма, шнур, нитки, ленточки

***Элементы материаловедения (6ч)***

*Основные теоретические сведения*. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

*Практические работы.* Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

*Варианты объектов труда.* Образцы тканей из химических волокон.

***Элементы машиноведения (4 ч)***

*Основные теоретические сведения.*Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа меха­низма двигателя

ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Профессия швея. Назначение и принцип получения простой и сложной зигза­гообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов де­талей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зиг­загообразной строчкой.

*Практические работы*. Разборка и сборка челнока. Установка приспособлений. Устранение неполадок.

*Варианты объектов труда*Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки; челнок, образцы, таблицы, схемы.

***Календарно-тематический планирование для 7 класса.***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№п*** | ***Раздел,***  ***тема урока.*** | | ***Примерное содержание темы урока образовательной деятельности учащихся. ( Д/З )*** | ***Дата*** | | ***Основные образовательные задачи и планируемые результаты обучения.*** |
| ***план*** | ***факт*** |  |
| **1 четверть -16 часов** | | | | | | |
| 1-2. | Содержание и задачи курса. Первичный инструктаж по ТБ на рабочем месте. | | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса. |  |  | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**оразделах технологии. |
| 3-4. | Санитарно – гигиенические требования при работе на кухне. | | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. |  |  | **Знать** правила ТБ при работе.  **Уметь** соблюдать правила ТБ. |
| 5-6. | Микроорганизмы в жизни человека. | | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. |  |  | **Знать:**  -о полезных и вредных микроорганизмах, их влияние на жизнь человека;  -источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. |
| 7-8 | Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь. | | Профилактика пищевых отравлений. Оказание первой помощи при ожогах, пищевых отравлениях. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты . Заболевания, передающиеся через пищу. |  |  | **Иметь представление :**  - о средствах профи лактики инфекций и отравлений;  первая помощь при них |
| 9-10 | Заготовка продуктов.  Сушка фруктов. | | Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Сушка, ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки. Хранение сушеных фруктов и овощей. |  |  | **Знать :**  -способы хранения продуктов;  -способы сушки фруктов. |
| 11-12. | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения. | | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада. Способы определения готовности, условия и сроки хранения. |  |  | **Знать:**  -особенности приготовления сладких заготовок;  -способы определения готовности;  -условия и сроки хра нения. |
| 13-14. | Мучные изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.  Технология приготовления тест | | Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста, рецептура и технология приготовления теста. |  |  | **Иметь представление:**  -о видах теста и разрыхлителей;  -технологии приготовления теста и изделий из него;  -видах начинок и украшений для изделий из теста. |
| 15-16 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. | | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы их приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок. |  |  | **Знать:**  -состав теста и способы их приготовления;  -правила первичной обработки муки;  -рецептуру начинок. |
|  |  | | **2-я четверть-16 ч** |  |  |  |
| 17-18 | Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий. | | Кулинарная обработка различных видов продуктов.  Приготовление ватрушек, булочек. |  |  | **Иметь представление:**  -о видах теста и разрыхлителях;  -технологии приготовления теста и изделий из него;  -виды начинок и украшений для изделий из теста. |
| 19-20 | Изделия из бисквитного теста.  Технология приготовления торта. | | Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление кондитерских изделий. Рецептура крема. |  |  | **Знать** состав теста и способы их приготовления. |
| 21-22 | Изделия из песочного теста. Технология приготовления домашнего печенья. | | Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление кондитерских изделий (печенья). |  |  | **Уметь** применять знания на деле. |
| 23-24 | Сладкие блюда, десерты. Сахар, желирующиевещества и ароматизаторы в кулинарии. | | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Виды желирующих веществ и ароматизаторов . Рецептура сладких блюд (мусс, желе, суфле). |  |  | **Иметь представление:**  -о желирующих веществах и ароматизаторах;  -роли сахара в питании человека;  -видах сладких блюд и десертах. |
| 25-26 | Украшения десертных блюд. Подача десерта к столу. | | Приготовление напитков. Способы украшения десертных блюд.  Правила подачи десерта к столу и поведение за столом. |  |  | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу. |
| 27-28 | Сладкие блюда и десерт. | | Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных блюд. |  |  | **Знать** особенности приготовления сладких блюд. |
| 29-30 | Рукоделие. История старинного рукоделия. Вяза ние крючком (дев). Инструменты и материалы.  Рельефная металлопластика (мальч). | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Условные обозначения применяемые при вязании крючком | |  |  | **Иметь представление** об истории рукоделия.  **Знать**  условные обозначения. |
| 31-32 | Выбор техники выполнения изделия. Пр/р «Перевод рисунка на фольгу»; «Перевод рисунка на полотно»(мальч.)  Подготовка инструментов и материлов к работе. Набор петель крючком. | Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств.Составление технологиче­ской карты выполнения изделия. Способы перево­да рисунка на фольгу.  Правила подготовки материалов к работе. Подбор размера крючка в зависимости от ниток и узора. | |  |  | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  -использовать эти правила в работе;  -набирать петли крючком. |
|  |  | **3-четверть-20ч** | |  |  |  |
| 33-34 | Технология выполнения различных петель и узоров. | Техника выполнения петель и узоров. Выполнение квадратного полотна. | |  |  | **Уметь** вязать по схеме. |
| 35-36 | Вязание полотна крючком (продолжение). | Выполнение полотна столбиками без накида. | |  |  | **Уметь** вывязывать полотно различными способами. |
| 37-38 | Ажурное вязание крючком по кругу. | Техника выполнения петель и узоров по схеме. Выполнение салфетки. | |  |  | **Уметь** вязать по схеме. |
| 39-40 | Вязание ажурной салфетки (продолжение). | Выполнение салфетки. | |  |  | **Уметь** вязать полотно по разным схемам. |
| 41-42 | Технология выполнения сложных узоров. | Выполнение полотна по кругу столбиками с одним, двумя и тремя на кидами. Выполнение салфетки. | |  |  | **Уметь** вывязывать полотно различными способами. |
| 43-44 | Оформление салфетки лепестками цветов. | Техника выполнения по схеме. Вывязывание отдельных деталей. | |  |  | **Уметь** вывязывать полотно различного диаметра. |
| 45-46 | Вязание подставки под сковороду  (виноградная кисть). Технология выполнения. | Выполнение одинаковых мотивов (18 штук). | |  |  | **Уметь** выполнять мелкую работу. |
| 47-48 | Сборка изделия. Последовательность выполнения. | Соединение деталей. ТБ при работе ручными инструментами. | |  |  | **Знать и соблюдать** правила ТБ при работе. |
| 49-50 | Оформление готового изделия. | . Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. | |  |  | **Иметь представление** по уходу за изделием. |
| 51-52 | История развития техники плетения из тесьмы. | История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения. | |  |  | **Знать** основные приемы плетения узоров в технике «Макраме». |
|  |  | **4-я четверть-16ч** | |  |  |  |
| 53-54 | Технология выполнения изделия. | Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. | |  |  | **Уметь** подбирать инструменты и материалы для плетения. |
| 55-56 | Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы(по выбору). | Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов. | |  |  | **Иметь представление** об особенностях плетения из тесьмы. |
| 57-58 | Художественное  оформление изделия. | Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения. | |  |  | **Уметь** оформлять изделия. |
| 59-60 | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. | | Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. |  |  | **Иметь представление :**  -о технологии про изводства и свойствах искусственных воло кон;  -областях их применения. |
| 61-62 | Технология производства и свойства синтетических волокон и тканей из них. | | Технология производства синтетических волокон. Виды тканей из синтетических волокон их свойства.  Контрольная работа |  |  | **Иметь представление**о видах тканей из синтетических вол-н. |
| 63-64 | Швейная машина. Основные детали швейной машины и приспособления к ней. | | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Основные детали шв. машин. |  |  | **Знать** ТБ при работе на шв. машине и уметь соблюдать.  **Иметь представление** о видах соединений в узлах механизмов и машин. **Уметь** заправлять шв. машину. |
| 65-66 | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Подготовка шв. машины к работе. | | Заправка верхней и нижней нитей шв. машины. Электрический привод шв. машины. |  |  |
| 67-68 | Схема механических устройств. Прочтение схем. Разборка и сборка челнока. | | Схема. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани, челнока. |  |  | **Знать** устройство качающегося челнока;  -принцип получения машинной строчки. |

Корректировка рабочей программы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | | Тема | Способ  корректировки | Количество часов | | Причина корректировки |
| план | факт |
| *план* | факт |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |