

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Управление образования Администрации МО Алапаевское
муниципальное общеобразовательное учреждение

"Верхнесинячихинская средняя общеобразовательная школа №2"

Рассмотрено
методическим
советом №7 от 23.06.2015

Утверждаю:
и.о. директора И. С. Подойникова
Дата 28.08.2015



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ
УРОВЕНЬ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (ФК ГОС)

Учитель: Шмакова Л.М.

р.п. В-Синячиха, 2015

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии 7класс (девочки) .

Рабочая программа является составной частью Основной образовательной программы основного общего образования МОУ «Верхнесинячихинской средней общеобразовательной школы №2»

1. Рабочая программа составлена в соответствии с

федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" (п. 22 ст. 2; ч. 1, 5 ст. 12; ч. 7 ст. 28; ст. 30; п. 5 ч. 3 ст. 47; п. 1 ч. 1 ст. 48); Приказом от 5 марта 2004 года N1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (с изменениями на 23 июня 2015 года)

и на основе Примерной программы основного общего образования по технология

образовательной программы основного общего образования МОУ «ВССОШ №2»

локальных актов МОУ «ВССОШ №2»

Общая характеристика учебного предмета. Основным предназначением образовательной области «Технология» в основной школе на базовом уровне является: продолжение формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от направления обучения, содержанием программы по технологии предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- творческая, проектная деятельность;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной принцип реализации программы - обучение в процессе конкретной практической деятельности, учитывающей познавательные потребности школьников. Основными методами обучения являются упражнения, решение прикладных задач, практические и лабораторно-практические работы, моделирование и конструирование, экскурсии.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов.

Изучение технологии в основной школе направлено 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.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 70 часов в год на изучение учебного материала, из расчета 2 учебных часа в неделю. Основной формой организации учебного процесса является двоякий урок. «

В программу внесены следующие изменения: разделы «Элементы машиноведения» и «Уход за одеждой» сократила на 2 часа каждый, а на изучение раздела «Рукоделие» добавила 4 часа, т.к. считаю, что 6ч. на обучение вязанию крючком это мало.

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Элементы машиноведения», «Элементы материаловедения», «Рукоделие», «Уход за одеждой», «Гигиена девушки», «Технология ведения дома», «Уход за ребенком».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола. Правила поведения за столом. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

При изучении раздела «Технологии ведения дома», учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, с современными стилями в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

. Раздел «Электротехнические работы» . Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электрических материалов и изделий в приборах. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством , эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Элементы разделов «Черчение и графика» и «Современное производство и профессиональное образование» включены в каждый из основных разделов.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. Кроме того программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения творческих проектов. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Данная рабочая программа может быть реализована при использовании традиционной технологии обучения, а также элементов других современных образовательных технологий, передовых форм и методов обучения, таких как проблемный метод, развивающее обучение, компьютерные технологии, тестовый контроль знаний и др. в зависимости от склонностей, потребностей, возможностей и способностей каждого конкретного класса в параллели.

Содержание тем учебного курса.

Вводное занятие (1ч)

Вводный инструктаж по охране труда. Загрязнение окружающей среды промышленными отходами. Добавки к пищевым продуктам. Производство экологически чистых продуктов.

Раздел 1. Кулинария (15 ч)

Физиология питания (1ч)

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.

Кисломолочные продукты и блюда из них(2ч)

Кисломолочные продукты и блюда из них. Значение кисломолочных продуктов в питании человека, условия и сроки хранения. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Изделия из теста (4ч)

Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

Сладкие блюда (2ч)

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Блюда из мяса.(4ч)

Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.

Заготовка продуктов (2ч)

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности варенья; условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:

1. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.
2. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.
3. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
4. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
5. Приготовление сырников, мясных котлет, супа с мясными фрикадельками.
6. Приготовление желе из варенья черной смородины.
7. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.
8. Определение количества сахара при приготовлении компота из яблок.
9. Приготовление компота из яблок.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)

Элементы материаловедения (4ч)

Технология производства и свойства искусственных волокон. Ассортимент тканей из искусственных волокон. Символы на ярлыках одежды из искусственных волокон. Уход за одеждой из искусственных волокон.

Практическая работа:

1. Определение свойств тканей из искусственных волокон.

Элементы машиноведения (4 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Уход за швейной машиной.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки. ПТБ при работе на швейной машине с электроприводом.

Практические работы:

1. Закрепление строчки обратным ходом машины.
2. Выполнение зигзагообразной строчки и обработка срезов.

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе (8ч)

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Характеристики плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Снятие необходимых мерок. Прибавки на свободное облегание. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Ночная сорочка (халат): выбор модели, подбор ткани.

Технология обработки плечевого изделия (16ч)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

1. Снятие мерок и построение чертежа халата на основе ночной сорочки.
2. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.
3. Раскладка выкройки халата, обмеловка и раскрой ткани.
4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
5. Моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою;
6. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.
7. Скалывание и сметывание деталей кроя.
8. Обработка деталей кроя.
9. Соединение деталей изделия машинными швами.

10. Обработка пояса, выреза горловины, среза рукавов и низа халата.

11. Влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Вязание крючком (10ч)

Краткие сведения из истории рукоделия. Изделия, связанные крючком, их место в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Правильное положение рук при вязании. Подбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические. Хлопчатобумажные нитки.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись.

Практические работы:

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Изготовление образцов ажурных узоров.
3. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и шапочки.
4. Зарисовка различных узоров для вязания крючком.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Интерьер жилого дома(2ч)

Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Эстетические требования к составлению букета. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

Практическая работа:

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Уход за одеждой. Ремонт одежды (2ч)

Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств ухода для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях. Уход за бельем, ремонт белья. Стирка изделий из натуральных и химических волокон. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Гигиена девушки. Косметика (4ч)

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные красители. Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Практическая работа:

1. Маски для лица из свежих продуктов.

Раздел 4. Электротехнические работы, 2 часа

Освещение квартиры 2 ч

Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электрических материалов и изделий в приборах. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Резервное время (2ч)

Требования к уровню усвоения учебной образовательной программы.

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов 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, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- способы приготовления пресного, песочного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, правила приготовления печенья из песочного теста, способы определения готовности;
- значение кисломолочных продуктов в питании человека, ассортимент кисломолочных продуктов;
- условия и способы хранения кисломолочных продуктов;
- кулинарные блюда из творога, технология их приготовления;
- значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса.
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;

- сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, поведение за столом;
- технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- санитарно-гигиенические требования к детской комнате; возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- 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 качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы жилета, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой); технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом; обработку застежки планкой; притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера;
- правила пользования средствами косметики; свойства натуральных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы; варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты; определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

- готовить творог из молока;
- оборудовать детский уголок;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- 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;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;
- 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 обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

Материально-техническое обеспечение

№	Состав и предназначение оборудования, входящего в модуль	Количественный состав	
		Для педагога	Для обучающихся
1.	Модуль: технические средства обучения		
1.1.	Персональный или мобильный компьютер (ноутбук) «Lenovo»с предустановленным программным обеспечением	1	
1.2.	Интерактивное оборудование		
1.2.2.	Проектор мультимедийный	1	1
1.2.3.	Визуализатор цифровой (документ-камера)		
1.3	Утюг «Bosh»	1	1
1.4	Краеобметочная машинка «Boutique-S075D», Германия, FN-1-D	1/1	1/1

1.5	Швейная машина «Janome 509»/ «Janome V552». «Комфорт», «Чайка», «Brother» ПМЗ -2М, ПМЗ -2М с эл.приводом	4/4/2/3/1 5/1	4/4/2/3/1 5/1
1.6	Холодильник «Бирюса»	1	1
1.7	Электрическая плита «Мечта»	4	4
1.8	Чайник электрический «Bosch»	1	1
1.8	Миксер		
2.	Модуль: лабораторное и демонстрационное оборудование		
2.1	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов		В расчете на 2 ученика 1 инструмент
2.2	Набор кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов		На 4 группы
2.3	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста		На 4 группы

•
•

3.1	Таблица «Работа пищевыми продуктами». Сервировка стола. Таблица «Холодные блюда». Таблица «Приготовление бутербродов». Таблица «Первичная обработка овощей» Таблица «Приемы работы ножом и приспособлениями» Таблица «Блюда из черствого хлеба» Таблица «Правила пользования приборами» Таблица «Классификация блюд». Таблица «Приготовление блюд из молочных продуктов» Таблица «Рыбные полуфабрикаты» Таблица «Приготовление блюд из круп» Таблица «Приготовление изделий из теста» Таблица «Сладкие блюда» Таблица «Мясные полуфабрикаты». Таблица «Построение чертежа фартука»	Каждой - 1	
-----	--	------------	--

Таблица «Санитарно-гигиенические требования»		
Таблица «Детали и механизмы швейной машины»		
Правильная посадка.		
Таблица «Разработка моделей фартуков»		
Таблица «Подготовь сам рабочее место»		
Таблица «Как разместить детали на ткани»		
Таблица «Работаем с тканью»		
Таблица «Как разместить детали на ткани»		
Таблица «Работаем с тканью»		
Таблица «Соединительные и закрепляющие строчки»		
Таблица «Заправка ниток»		
Таблица «Приводные устройства»		
Таблица «Конструктивная схема машины»		
Таблица «Машинная игла и моталка»		
Таблица «Разработка моделей юбок»		
Таблица «Схема смазки»		
Таблица «Построение конической юбки»		
Таблица «Регуляторы натяжения ниток»		

Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа

- Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.
- Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.
- Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.
- Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.
- Оценка 1** ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Оценка практических работ

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:

- не приступал к выполнению работы;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

- Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.

- Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

Рекомендации учителям по работе с одарёнными детьми.

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах. Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы.

1. Общение с одарёнными детьми требует от учителя гибкости мышления, творчества, профессионализма, позволяет чувствовать себя свободным в рамках школьной программы, предполагает творческую деятельность учителя и ученика.

2. Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, на факультативных занятиях, а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.

3. В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск. На каждом уроке готовить карточки повышенной трудности с олимпиадными заданиями или упражнениями, требующими нестандартного мышления.

4. Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.

5. Чтобы включить в творческий процесс одарённого ученика необходимо создать проблемные ситуации, пусть не большие, но заставляющие удивляться, искать пути решения проблемы, применять имеющиеся знания в нестандартной ситуации, делать свои умозаключения. А это и есть творческий поиск, который ведёт к развитию творческого мышления.

Перечень рекомендуемой литературы.

Учебно-методический комплект

1. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006. – 120, [8] с.
2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 192 с.: ил.
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

Дополнительная литература для учителя

1. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
3. Силаева М.А. Пошив по индивидуальным заказам. Учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002. – 528 с.
4. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
5. Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПб.: Полигон, 2002 .

6. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб.:Паритет, 2005
7. Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
8. Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.
9. Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.
10. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.
11. Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.
12. Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
13. Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.- СПб.: СММО-Пресс, 2004.
14. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
15. Воронцов В.А. Мини-энциклопедия. Ландшафтный дизайн.- М.: АСТ, 2006.
16. Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия под ред. Шангина И.И.- СПб.: Искусство – СПб, 2004.
17. Юдина Н.А. Русские традиции и обряды.- М.: Вече, 2005.
18. Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс.- М.: Ижица, 2003

Дополнительная литература для ученика

1. Тюрина Н.Е. Основы художественного ремесла. Чудо – кожа. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
2. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
3. Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Сухие травы. Пособие. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
4. Коньшева Н.М. Секреты мастерства.- М.:Московский учебник, 2000.
5. Ермакова В.И. Кулинария. – М.: Просвещение, 1993.
6. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
7. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.