

Рассмотрена и рекомендована
МО искусства и здоровья
Пр. № 4 от 31 августа 2021 г.

Утверждена приказом по муниципальному
бюджетному образовательному
учреждению «Гимназия №1г.Никольское»
от 31 августа 2021 г. № 116

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Гимназия № 1 г. Никольское»

**Рабочая программа
по технологии (девочки) в 7-8 классах**

2021 г

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по «Технологии» составлена на основе авторской программы В.Д. Симоненко «Трудовое обучение для девочек в 5-9 классах».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

Рабочая программа по направлению «Технология» составлена для учащихся 7-8 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Цели:

- 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;

Задачи обучения:

- Приобретение знаний по разделам технологии обработки конструкционных материалов, культуры дома, художественной обработки материалов;
- Овладение способами деятельности по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определенного изделия, технологии его обработки;

- Освоение компетенций – умение действовать автономно: защищать, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя разные источники, тестами, таблицами, осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- Определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Введение в предмет «Обслуживающий труд», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Художественные ремесла», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческий проект». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе. Данный опыт включает в себя:

2. Опыт изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда, подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности, рациональное размещение инструментов и оборудования, применение инструментов, материалов и оборудования, использование безопасных приемов труда в технологическом процессе, контроль хода процесса и результатов своего труда;

3. Опыт организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий, распределение работ при коллективной деятельности;

4. Опыт работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием ИКТ и ресурсов Интернета, применение информации при решении технологических задач;

5. Опыт проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности, определение способов и средств достижения цели, воплощение проекта в виде законченного продукта, оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

6. Опыт оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей, проба сил в различных сферах профессиональной деятельности, построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. А также: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами лицеистам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены.

Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам ТБ и ОТ.

На уроках внимание обучающихся акцентируется на экологические аспекты их трудовой деятельности, в частности: уменьшение отходов производства, их утилизация или вторичное использование, экономия сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка производится на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание обращается на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Учащиеся учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

Педагогические технологии, используемые в процессе обучения:

1. Дифференцированное обучение.
2. Тренинг коммуникативных навыков
3. Решение технологических задач.
4. ИКТ и Интернет- технологии.
5. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
6. Чтение и письмо для развития критического мышления
7. Коллективные способы обучения

2. Общая характеристика учебного предмета.

Теоретической основой данной программы являются:

- **Личностная ориентация** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технических и технологических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире.

- **Деятельностный подход** отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества.

- Проектная деятельность учащихся – это совместная учебно-познавательная, творческая деятельность, имеющая общую цель, способы деятельности, направленные на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

- В информационно-коммуникативной деятельности учащихся развиваются умения и навыки поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, схема, инструкционная карта, технологическая карта, чертеж).

3. Место предмета «Технология» в учебном плане:

Рабочая программа рассчитана на 34 часа в год (1 час в неделю).

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты:

Личностными результатами освоения программы «Технология» являются:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения программы «Технология. Обслуживающий труд» являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности, и созидательного труда.

Предметными результатами освоения программы «Технология. Обслуживающий труд» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- Соблюдение норм и правил безопасности труда, и пожарной безопасности;
- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- Подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- Осознание ответственности за качество результатов труда;
- Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделия;
- Моделирование художественного оформления объекта труда;
- Разработка варианта рекламы выполненного объекта;
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;

- Публичная презентация и защита проекта изделия;
 - Разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- В психофизической сфере:*
- Развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе инструментами;
 - Достижение необходимой точности движений при выполнении различных операций;
 - Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

5. Содержание учебного предмета. Поурочное планирование.

Содержание курса учитывает возрастание роли визуального образа как средства познания, коммуникации и профессиональной деятельности в условиях современности.

Освоение изобразительного искусства в основной школе - продолжение художественно-эстетического образования, воспитания учащихся в начальной школе, которое опирается на полученный ими художественный опыт и является целостным интегративным курсом, направленным на развитие ребенка, формирование его художественно-творческой активности, овладение образным языком декоративного искусства посредством формирования художественных знаний, умений, навыков.

Программа объединяет практические художественно – творческие задания, художественно – эстетическое восприятие произведений искусства и окружающей действительности в единую образовательную структуру, образуя условия для глубокого осознания и переживания каждой предложенной темы. Программа построена на принципах тематической цельности и последовательности развития курса, предполагает чёткость поставленных задач и вариативность их решения. Программа предусматривает чередование уроков индивидуального практического творчества учащихся и уроков коллективной творческой деятельности, диалогичности и сотворчество учителя и ученика.

Поурочное планирование по Технологии. 7 класс - 34 ч. 2021 - 2022 уч. год.

Под ред. В.Д. Симоненко «Трудовое обучение для девочек в 5-9 классах».

Введение в предмет «Технология» - 1 час.

Содержание, правила ТБ – 1 час

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Раздел 1. Кулинария - 8 час.

Физиология питания - 1 час

Питательные вещества в продуктах животного и растительного происхождения. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

Свойства микроорганизмов – 1 час.

Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Кисломолочные продукты – 1 час.

Воздействие микроорганизмов на молочные продукты. Определение срока годности. Термическая обработка.

Приготовление сырников – 1 час.

Состав теста и способы его приготовления. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Правила жарки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Пельмени, вареники.

Мука, мучные изделия из теста – 1 час.

Первичная обработка муки. Виды муки. Приготовление пресного теста для вареников, пельменей.

Приготовление изделий из теста-1 час.

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле.

Домашнее печенье, рецепты приготовления – 1 час.

Состав теста и способы его приготовления. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Правила выпекания, температурный режим. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Технология приготовления пирожных – 1 час.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженных фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла -4 часа.

Вязание крючком – 1 час.

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

Вязание по кругу – 3 часа.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Зарисовка современных, старинных узоров, и орнаментов.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от толщины ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Раздел 3. Элементы материаловедения -2 часа.

Свойства химических волокон и тканей – 1 час

Уход за одеждой, изучение символов – 1 час

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойства ткани, от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Изучение свойства тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Раздел 4. Элементы машиноведения - 3 часа.

Устранение неполадок – 1 час.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин – 1 час.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины – 1 час.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия - 10 час.

Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 - 2 часа

Построение выкройки ночной сорочки в натуральную величину- 1 час

Особенности моделирования плечевого изделия- 1 час

Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка - 1 час

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой- 1 час

Скалывание и сметывание деталей кроя - 1 час

Стачивание деталей изделия на швейной машине - 1 час

Обработка выреза горловины обтачной бейкой - 1 час

Обработка края изделия и рукавов на швейной машине 1 час

Раздел 6. Технологии ведения дома - 3 часа.

Интерьер жилого дома – 1 час.

Способы оформления интерьера – 2 час

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Раздел 7. Роль комнатных растений в жизни человека – 3 часа

Роль комнатных растений в жизни человека - 1 час

Уход за комнатными растениями - 2

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Итого по программе: 34 часа.

Вводное занятие. Правила ТБ - 1 час
Техника безопасности на уроках кулинарии.

Раздел 1. Кулинария - 6 часов
Блюда из птицы - 1 час
Технология приготовления – 1 час
Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда

Блюдо из птицы.

Мясо и мясные продукты-1 час

Определение свежести органолептическим способом. Виды мяса. Приготовление закусок, основных блюд и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Приготовление первого блюда-1 час

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов – 1 час

Домашнее консервирование – 1 час

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования

стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Раздел 2 -Художественная обработка материалов - 9 часов
Художественная вышивка - 1 час.

Атласная и штриховая гладь - 2 часа.

Владимирский шов - 1 час.

Двусторонняя гладь - 1 час

Вышивание пейзажа (натюрморта) - 4 часа

Основные теоретические сведения :

Материалы и инструменты для вышивки гладью: ткань, иглы, пяльцы, ножницы, калька, карандаш.

Практические работы: Подбор эскиза изделия.

Варианты объектов труда:

Образцы вышивки. Иллюстрации с работами мастеров.

Раздел 3. Технологии ведения дома - 2 часа

Ремонт помещений -1 час.

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ-1 час.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.

Варианты объектов труда

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Раздел 4. Санитарно-технические работы -2 часа.

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Раздел 5. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов – 2 часа.

Бюджет семьи – 1 час

Рациональное планирование расходов - 1 час

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в

бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел 6. Электротехнические работы – 2 часа

Электротехнические работы – 1 час

Изучение схемы квартирной электропроводки – 1 час

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Раздел 7. Творческие, проектные работы-10 час.

Что такое творческие проекты. Этапы выполнения творческого проекта – 2 часа

Выбор и обоснование темы проекта – 1 час

Выполнение проекта – 3 часа

Оформление проекта – 2 часа

Защита творческих проектов – 2 часа

Проектный метод и его использование в современном мире. Этапы выполнения проекта. Выбор и обоснование темы проекта. Последовательность выполнения проекта.

Практические работы

Выполнение проекта. Оформление проекта. Защита творческих проектов.

Итого по программе: 34 часа.

6. Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
1	Программа «Трудовое обучение для девочек 5-9 классов» В.Д. Симоненко
2	Учебник для учащихся образовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс». Москва издательский центр «Вентана-Граф» 2013 г.
3	Учебник для учащихся образовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко «Технология. Обслуживающий труд. 7 и 8 класс». Москва издательский центр «Вентана-Граф» 2013 г.

2. Технические средства обучения	
1	Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, картинок.
2	Мультимедийный проектор.
3	Компьютер.
3	Экран
3. Оборудование кабинета	
1	Ученические столы Стол учительский
2	Стулья
3	Холодильник
4	Электроплита
5	Учительский письменный стол
6	Угловые полки
7	Стеллаж для книг
8	Швейные машинки «Подольская»
9	Швейная машинка с ножным приводом «Подольская»
10	Прямострочная швейная электрическая машина
11	Оверлог электрический

7. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»:

Учащиеся 7-8 класса должны уметь:

- Соблюдать правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы.

- Определять доброкачественность мясных, рыбных, молочных продуктов органолептическим способом, срок годности продуктов по маркировке на банке, упаковке. Приготовить суп с фрикадельками, рулетики, рыбный салат, творожный десерт. Определить время варки, жарки, оформить и подать блюдо. Оформить праздничный стол.

- Отличить ткань из химических волокон от других видов тканей. Выполнить эскиз интерьера. Подобрать к интерьеру комнаты растения, ухаживать за ними. Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Заменять гальванический элемент питания. Выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки. Выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности. Составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия, оформить творческую работу. Анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления.

Отличать профессии, специальности, должности. Использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора. Правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика и первая помощь при пищевых отравлениях. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление, виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Особенности приготовления бисквитного теста, признаки доброкачественности муки и яиц. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией, пастеризацией и замораживанием. Значение кислотности плодов для консервации. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Виды контроля:

Стартовый, промежуточный и итоговый административный контроль; текущий контроль; самоконтроль; взаимоконтроль.