

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Цема Д.Б. *Д.Б. Цема*

« *30* » *08* 201*6* г.

УТВЕРЖДАЮ

*Ч.В.* Директор

ГОООУ «СОСШ «Спарта»



Д.В.Чебанов

« *30* » 201*6* г.

## Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд» для обучающихся 7 класса

(разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, Сборника нормативных документов «Технология», Примерной программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». Автор: О.А.Кожина, Москва, Просвещение, 2007г.)

Количество часов:

в год – 70 ч.;

в неделю – 2 ч.

Разработчик:  
учитель технологии  
Д.Б. Цема

**2016**

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа базового курса «Технология. Обслуживающий труд» 7 класса разработана на 2 часа в неделю, всего 70 часов в год. Она написана на основе примерной программы «Технология» коллективом авторов под редакцией В.Д.Симоненко и соответствует федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

### **Структура документа**

Рабочая программа включает пять разделов:

- пояснительную записку;
  - планируемые предметные результаты освоения учебного курса;
  - содержание учебного предмета с указанием основных видов учебной деятельности;
  - календарно – тематическое планирование с указанием количества часов, отведенных на освоение каждой темы.
- УМК.

### **Общая характеристика учебного предмета**

**Технология** – это первообразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определённым характеристикам, заданным на стадии проектирования.

*Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:*

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;

- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### *Основные задачи обучения*

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

- ❖ ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
- ❖ работа в группах;
- ❖ создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
- ❖ обеспечение межпредметных связей;
- ❖ взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Программа технологии предусматривает, что учащиеся получают технико-технологические знания и практические умения по обработке разных материалов, знакомятся с влиянием их свойств на выбор способа обработки; изучают специальные термины и обозначения, термины конструирования, раскроя, пошива, учатся грамотно выполнять технологические операции и поузловую обработку по образцам и на изделии самостоятельно.

Определено содержание знаний и умений, получаемых учащимися, учтены учебно-воспитательные задачи, местные условия и возможности кабинета технологии данной школы.

Тематическая цельность программы и осуществляемый по ней учебный процесс обеспечивает достижение обучающих, общеобразовательных, воспитательных развивающих целей в их неразрывном единстве; расширяет трудовой опыт учащихся, развивает трудовые навыки и умения на всех уровнях курса технологии.

**Умения и навыки по конструированию и художественному моделированию** позволяют учащимся самостоятельно изготавливать одежду, предметы быта, развивают интерес, эстетический вкус и творческие способности учащихся.

Знакомство с историей костюма позволяет проследить за историей моды, национальной одеждой своего края, воспитывает любовь к своим историческим корням. Коллективные занятия позволяют воспитывать творчество, взаимовыручку и взаимопроверку практических навыков.

Раздел ремонта одежды имеет экономическое значение для девочек как для будущих хозяек, приносит большую пользу, развивает фантазию, склонность к изобретательству.

**При знакомстве со швейной машиной** учащиеся учатся самостоятельно разбираться в механизмах и узлах машины, правилам безопасной работы, что в дальнейшем поможет им в своей повседневной жизни пользоваться бытовыми машинами дома.

Цели и средства обучения осуществляются в тесной взаимосвязи.

**Программой предусмотрено систематическое знакомство с миром профессий**, что поможет учащимся в выборе своего жизненного пути.

Для этого используются материалы литературы и Интернет ресурсы в виде презентации и прямых выходов в Интернет.

*Возможности данной школы позволяют включить в программу раздел изучения кулинарии, что дает возможность познакомить учащихся с физиологией питания, основными способами приготовления пищи, сервировки стола, готовит учащихся к будущей самостоятельной жизни.*

По каждой теме программы определено содержание теории и практических работ, приведены источники методической и дидактической литературы.

Практическим занятиям отводится ведущая роль в программе – это 75-80 % времени урока. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе.

При проведении занятий самому учителю необходимо хорошо знать и строго выполнять безопасность и гигиену труда, соответственно требовать этого и от учащихся.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА**

**Учащиеся 7 класса должны знать по технологии:**

- ❖ Требования к оборудованию рабочего места;
- ❖ Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
- ❖ Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, условные обозначения на маркировке изделий (по волокнистому составу, по режиму влажно-тепловой обработки, химической чистки), положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду;
- ❖ Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
- ❖ Историю моды, словарь моды;
- ❖ Системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
- ❖ Размерные признаки фигуры человека;
- ❖ Несложные приемы моделирования (изменения формы горловины, проймы рукав, длины и ширины изделия);
- ❖ Основы композиции одежды – стиль, силуэт;
- ❖ Виды отделок;

- ❖ Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
- ❖ Технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами;
- ❖ Виды профессий, пути их выбора;
- ❖ Знать пищевую ценность мяса, кисломолочных продуктов, блюд из теста;
- ❖ Санитарные требования к приготовлению пищи.

**Учащиеся 7 класса должны уметь по технологии:**

- ❖ Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- ❖ Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
- ❖ Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
- ❖ Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
- ❖ Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежа ночной сорочки, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
- ❖ Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
- ❖ Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
- ❖ Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия;
- ❖ Изготавливать косую обтачку и обрабатывать ею поверхности;
- ❖ Выполнять двойной шов;
- ❖ Уметь сервировать стол к приему пищи;
- ❖ Работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
- ❖ Готовить несложные блюда из мяса, кисломолочных продуктов, блюд из теста.

**Оценка качества знаний и умений по технологии**

**Балл «5» ставится, если ученик:**

- ❖ С достаточной полнотой знает изученный материал;
- ❖ Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;

- ❖ Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- ❖ Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- ❖ Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

- ❖ Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

- ❖ Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- ❖ В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
- ❖ Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- ❖ Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2» ставится, если ученик:**

- ❖ Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- ❖ Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- ❖ Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

**Вводное занятие(2 часа)**

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.).

Производство экологически чистых продуктов.

Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды.

### **Кулинария (14 часов)**

#### **Физиология питания(1 час)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций.

#### **Блюда из варёного и жареного мяса (4 ч)**

Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы при помощи мясорубки.

Тепловая обработка мяса. Правила варки мяса. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Способ определения готовности блюд из мяса.

Приготовление супа с мясными фрикадельками. Технология приготовления, определение качества готового блюда.

#### **Кисломолочные продукты и блюда из них(1час)**

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Творог и блюда из творога. Ассортимент творожных изделий. Приготовление творога в домашних условиях

#### **. Приготовление обеда в походных условиях (1 час)**

Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Способы приготовления и разогрева пищи в походных условиях

#### **Изделия из пресного теста (2 часа)**

Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Состав пресного теста и способы его приготовления.



Технология приготовления блюд из пресного теста. Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### **Сладкие блюда (муссы и желе)(1 час)**

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

### **Сервировка стола «Сибирские пельмени»(2 часа)**

Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд.

Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

### **Заготовка продуктов (2 часа)**

Значение домашнего консервирования. Основные способы домашнего консервирования. Тара, инструменты и приспособления для домашнего консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья

### **Интерьер жилого дома (2 часа)**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.

Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решётках.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета.

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

Уход за бельём.

Ремонт белья.

Стирка изделий из натуральных и химических волокон.

Влажно – тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

### **Гигиена девушки. Косметика(4 ч)**

Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики.  
Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера.

Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе, и др.), тени, тушь, лаки, помады и др. Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

### **Уход за ребёнком (2 часа)**

Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

Питание детей различного возраста.

Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Организация праздника для младших братьев и сестёр. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».

### **Элементы материаловедения (2 ч)**

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас).

Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

### **Элементы машиноведения.**

#### **Работа на швейной машине(4 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.

Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приёмы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Обработка петель и обмётывание срезов деталей в стачном шве и шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

### **Рукоделие. Лоскутная пластика(6 часов)**

Лоскутное искусство. История возникновения. Что нужно для работы. Характеристика и подбор тканей.

Подготовка к работе. Закономерности цветовых сочетаний.

Техника лоскутной мозаики (эскиз – шаблон – деталь-сборка).

Набор из полосок.

Техника «Роза».

### **Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки**

**(28 часов)**

#### **Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе (8 часов)**

Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Чтение чертежа ночной сорочки.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения.

Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

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

Модели женского платья. Основы моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделка изделия.

Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

### **Технология обработки плечевого изделия(20 часов)**

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых( окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой).

Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения её с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою.

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя.

Выкраивание подкройной обтачки.

Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей.

Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой.

Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Требования к качеству готового изделия.

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Дата	Что изучено на уроке	Планируемый результат	ДЗ
---	------	----------------------	-----------------------	----

			<i>Понятия Умения. Навыки. Способности.</i>	<i>(репродуктивный и творческий уровень)</i>
1.		<b>Вводное занятие(2 часа)</b> Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.).	<b>Учащиеся должны знать:</b> 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; <b>Учащиеся должны уметь:</b> определять и выбирать экологически чистые продукты;	
2.		Производство экологически чистых продуктов. Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды.		
3.		<b>Кулинария (14 часов)</b> <b>Физиология питания(1 час)</b> Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций.	<b>Учащиеся должны знать:</b> 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; <b>Учащиеся должны уметь:</b> оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;	

<p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p> <p>7.</p>	<p><b>Блюда из варёного и жареного мяса (4 ч)</b></p> <p>Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы при помощи мясорубки.</p> <p>Тепловая обработка мяса. Правила варки мяса. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Способ определения готовности блюд из мяса.</p> <p>Приготовление супа с мясными фрикадельками. Технология приготовления, определение качества готового блюда.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;</p> <p>санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;</p> <p>способы первичной обработки мяса и приготовление мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;</p> <p>правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных продуктов, определять готовность блюд и подавать их к столу;</p>	
---	--	---	--

8.		<p><b>Кисломолочные продукты и блюда из них(1час)</b></p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>Творог и блюда из творога. Ассортимент творожных изделий. Приготовление творога в домашних условиях</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>общие сведения о роли кисломолочных продуктов питания человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;</p>	
9.		<p><b>. Приготовление обеда в походных условиях (1 час)</b></p> <p>Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Способы приготовления и разогрева пищи в походных условиях</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;</p>	
10.  11.		<p><b>Изделия из пресного теста (2 часа)</b></p> <p>Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Состав пресного теста и способы его приготовления.</p> <p>Технология приготовления блюд из пресного теста. Правила варкипельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краевпельменей, вареников, чебуреков, правила варкипельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать краяпельменей, вареников, чебуреков;</p>	

		Оформление готовых блюд и подача их к столу.		
12.		<p><b>Сладкие блюда (муссы и желе)(1час)</b>          Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>          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, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>          проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;</p>	
13.		<p><b>Сервировка стола «Сибирские пельмени»(2часа)</b>          Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>          сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>          приготовить пельмени и подать их к столу, правильно вести себя в гостях и принимать гостей;</p>	
14.		Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.		



15.		<p align="center"><b>Заготовка продуктов (2 часа)</b></p> <p>Значение домашнего консервирования. Основные способы домашнего консервирования. Тара, инструменты и приспособления для домашнего консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов.</p>	<p align="center"><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>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;</p> <p align="center"><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;</p>	
16.		<p>Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья.</p> <p>Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья</p>		
17.		<p align="center"><b>Интерьер жилого дома (2 часа)</b></p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.</p>	<p align="center"><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;</p> <p align="center"><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>выращивать комнатные растения и размещать их;</p>	
18.		<p>Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решётках. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета.</p>		

19.	<b>Уход за одеждой. Ремонт одежды (4 часа)</b> Уход за бельём.	<p><b>Учащиеся должны знать:</b> правила ухода за бельем в зависимости от состава тканей;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b> ухаживать за швейными изделиями из различных тканей, производить мелкий ремонт одежды;</p>	
20.	Ремонт белья.		
21.	Стирка изделий из натуральных и химических волокон.		
22.	Влажно – тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.		
23.	<b>Гигиена девушки. Косметика(4 ч)</b> Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики.	<p><b>Учащиеся должны знать:</b> единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера; правила пользования средствами косметики; свойства натуральных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнение макияжа;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b> правильно подбирать и пользоваться косметическими средствами;</p>	
24.	Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера.		
25.	Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе, и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.		
26.	Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.		

<p>27.</p> <p>28.</p>	<p><b>Уход за ребёнком (2 часа)</b>  Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.</p> <p>Питание детей различного возраста. Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.</p> <p>Организация праздника для младших братьев и сестёр. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  санитарно-гигиенические требования к детской комнате;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>  оборудовать детский уголок;</p>	
<p>29.</p> <p>30.</p>	<p><b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>  Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.</p> <p>Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от видов переплетений;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>  распознавать ткани из искусственных волокон;</p>	

<p>31.</p> <p>32.</p> <p>33.</p> <p>34.</p>	<p><b>Элементы машиноведения.</b>  <b>Работа на швейной машине(4 ч)</b>  Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.</p> <p>Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приёмы закрепления строчки обратным ходом машины.</p> <p>Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>  разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;</p>	
<p>35.</p> <p>36.</p>	<p><b>Рукоделие. Лоскутная пластика(6 часов)</b>  Лоскутное искусство. История возникновения.</p> <p>Что нужно для работы. Характеристика и подбор тканей.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  историю лоскутного искусства, различные простейшие схемы лоскутного шитья, орнаментов;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>  нарисовать эскиз модели будущего изделия, изготовить шаблон и подобрать ткань, выполнять простейший лоскутный набор из полос, лоскутные изделия в технике «Роза»;</p>	

37.	Подготовка к работе. Закономерности цветовых сочетаний.		
38.	Техника лоскутной мозаики (эскиз – шаблон – деталь-сборка).		
39.	Набор из полосок.		
40.	Техника «Роза».		
41.	<p><b>Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки (28 часов)</b></p> <p><b>Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе (8 часов)</b></p> <p>Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p>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 ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;</p>	
42.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.		
43.	Чтение чертежа ночной сорочки.		
44.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения.		
45.	Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.		

46.		<p>Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.</p> <p>Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>		
47.		<p>Модели женского платья. Основы моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделка изделия.</p>		
48.		<p>Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.</p>		
49.		<p><b>Технология обработки плечевого изделия(20 часов)</b>  Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых(окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой).</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  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, обработки ластовицы и соединение ее с изделием, обработки застежки;</p>	
50.		<p>Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.</p>	<p>экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление</p>	
51.		<p>Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.</p>		

52-53.		<p>Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения её с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.</p>	<p>дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p>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, обрабатывать застежку;</p>	
54.		<p>Подготовка ткани к раскрою.</p>	<p>выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.</p>	
55.		<p>Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя.</p>		
56.		<p>Выкраивание подкройной обтачки.</p>		
57.		<p>Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>		
58.		<p>Подготовка деталей кроя к обработке.</p>		
59.		<p>Обработка деталей кроя.</p>		
60.		<p>Скалывание и сметывание деталей.</p>		
61.		<p>Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.</p>		
62.		<p>Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.</p>		

63-64.	Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой.		
65-66.	Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.		
67.	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.		
68.	Требования к качеству готового изделия.		
69-70.	Резерв		

**Учебно-методический комплекс,  
используемый при подготовке программы 7 класса:**

1. «Технология. 5, 6, 7 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2000-2003 гг.
2. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7-9 классы» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2000-2002гг.
- 3.«Твоя профессиональная карьера» под редакцией С.Н.Чистяковой, Москва, «Просвещение», 2002
- 4.Программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, «Дрофа», 2003
5. «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 199
6. Материалы «Курс кройки и шитья» ЕШКО, г. Белгород, 2010



