

### **Аннотация к рабочей программе по технологии 7 класс (девочки)**

Данная рабочая программа по технологии разработана на основе Федерального государственного стандарта общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии и ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс, Вентана-Граф, 2014».

Программа рассчитана на 70 часов, в том числе на практические работы – 30 часов. Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Успешной реализации задач программы способствует разнообразие форм и методов обучения: словесные методы обучения (рассказ, объяснение, лекция, беседа, работа с учебником и книгой); наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций); приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы. В рамках личностно-ориентированного подхода к обучению особую роль играет метод проектов. Тематический план программы включает в себя теоретическую и практическую части. Контроль может быть промежуточным и итоговым. Теоретические знания контролируются в форме устного опроса, итогового тестирования по пройденному материалу. Практические умения и навыки контролируются выполнением индивидуальной работы по изготовлению изделия, выполненного творческого проекта, который наглядно демонстрирует учащимся, какого мастерства они достигли, осваивая разные техники рукоделия, что повышает интерес к предмету и прикладному творчеству в целом. Формируется способность оценивать идеи, исходя из реальных возможностей учащихся, умения выбирать наиболее технологичные, экономичные, отвечающие потребностям семьи, школы и рынка варианты их реализации.

В программе используются межпредметные связи с другими образовательными областями: изобразительное искусство, дизайн, экономика и предпринимательство, история, биология, физика, экология. В качестве информационно-методического обеспечения занятий используются учебные пособия по декоративно-прикладному искусству, ремеслам, дизайну; журналы, альбомы, каталоги, учебно-популярные материалы с использованием возможностей информационных технологий (электронные справочники и энциклопедии). Средства мультимедиа позволяют обеспечить наилучшую, по сравнению с другими техническими средствами обучения, реализацию принципа наглядности, в большей степени способствуют укреплению знаний и на практических занятиях – умений.

В примерную программу внесены следующие изменения:

При изучении темы «Проектирование и изготовление изделий» в 6 и 7 классах целесообразно «Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки» из 7 класса перенести в 6 класс, т. к. данные изделия изготавливаются из хлопчатобумажных тканей, которые не вызывают осложнений в обработке. Также конструкция данных изделий не вызывает особых затруднений при изготовлении. В то же время предлагается из 6 класса перенести в 7 класс «Проектирование и изготовление конической и клиневой юбки», т.к. для своих изделий девочки выбирают ткани из химических волокон, особенности обработки которых изучаются в разделе «Элементы материаловедения» в 7 класс.

#### **Цель программы обучения:**

Формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

#### **Задачи программы обучения:**

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично 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, 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.

**Ожидаемые результаты обучения:**

Овладение общетрудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Учебно-тематический план 7 класс**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Практические работы
1.	Вводное занятие	2	
2.	Кулинария	16	7
3.	Элементы материаловедения	2	
4.	Элементы машиноведения	4	2
5.	Проектирование и изготовление юбки	28	14
6.	Рукоделие	6	2
7.	Уход за одеждой, ремонт одежды	4	2
8.	Гигиена девушки, косметика	4	1
9.	Интерьер жилого дома	2	1
10.	Уход за ребенком	2	1
	итого	70	30

**Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

**Учащиеся должны знать:**

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, о пищевых инфекциях и их профилактике;
- правила оказания первой помощи при ожогах, пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, пищевую ценность мяса, способы определения его качества, сроки и способы хранения;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, способы разделки;
- способы первичной обработки мяса, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов;
- правила варки мяса, способы жаренья, определения готовности блюда, посуду и инвентарь, гарниры и соусы, требования к качеству готовых блюд, правила подачи;

общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании, об ассортименте, технологию получения кисломолочных продуктов, кулинарные блюда, технологию приготовления; кухонный и столовый инвентарь, посуду;  
способы приготовления пресного теста, раскатки, технологию приготовления блюд из пресного теста, способы защипки, правила варки, способы определения готовности;  
общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о сохранности минеральных веществ, углеводов, витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов,  
назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод;  
сервировку стола, правила поведения в гостях, за столом;  
технологию приготовления варенья, повидла, джема, правила и сроки сбора, хранения плодов и ягод, способы определения готовности варенья;  
санитарно – гигиенические требования к детской комнате;  
возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров;  
роль комнатных растений, способы их размещения в интерьере;  
основные свойства искусственных волокон и тканей из них;  
назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;  
виды юбок, правила снятия мерок, их условные обозначения, правила конструирования и моделирования клешевых, конических и прямых юбок;  
назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные обозначения стачных и краевых швов, технологическую последовательность поузловой обработки юбки;  
правила пользования средствами косметики, нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

**Учащиеся должны уметь:**

оказывать первую помощь при ожогах, пищевых отравлениях;  
определять качество мяса, приготавливать полуфабрикаты, готовить блюда из мяса мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;  
приготавливать в домашних условиях кисломолочные продукты и блюда из них;  
приготавливать пресное тесто и блюда из него;  
проводить первичную и тепловую обработку фруктов и ягод, варить варенье, повидло, джем, определять готовность;  
подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок, выполнять узор по записи;  
соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасности в мастерских;  
работать с журналами мод, подбирать ткань и отделку для юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбки, моделировать, подготавливать выкройки к раскрою;  
выполнять на швейной машине швы, выполнять поузловую обработку юбки; готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, выполнять раскрой и пошив, проводить примерку, исправлять дефекты, определять качество изделия;  
выполнять ремонт изделий с помощью швейной машины.

