Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Плюсковская средняя общеобразовательная школа

имени Героя-партизана А.П.Колабутина

Принято на заседании МС школы Утверждаю

Протокол №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г Директор МБОУ Плюсковская СОШ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.М.Андреюшина/

Согласовано:

Зам.директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_/И.П.Рябенкова/

**Рабочая программа**

 по технологии

7 класс

 Лощихина Светлана Станиславовна

 учитель музыки, технологии

Плюсково

2019-2020 уч.год

 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

 Данная программа составлена на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта, Примерной программы основного общего образования по технологии, авторской программы Симоненко В.Д. « Технология» 5-9 кл. (Москва, Издательский центр «Вентана-Граф» 2010), учебного плана ОУ.
Обучение по учебнику « Технология. Обслуживающий труд» 7 класс под редакцией В.Д. Симоненко ( Москва , Издательский центр « Вентана-Граф» 2010).

 Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

-освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно 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 определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами 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.

 Программа рассчитана на 70 учебных часов в год. В неделю 2 часа.

**Требования к уровню подготовки**

Должны знать:

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

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

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

-правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

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

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

-общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

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

-назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

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

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

-виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

-назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных(запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, притачивание кулиски;

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

-единство стиля костюма, причёски и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

-оказать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

-приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

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

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

-выращивать комнатные растения и размещать их;

-соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

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

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

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

-выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и ассиметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низ платья;

-выполнять штопку швейных изделий.

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

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

-вести экологически здоровый образ жизни;

-использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

-планировать и оформлять интерьер комнаты;

-проводить уборку квартиры;

-ухаживать за одеждой и обувью;

-соблюдать гигиену;

-выражать уважение и заботу к членам семьи;

-принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

-проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
	+ характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
	+ перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
	+ объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
	+ объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
	+ осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
	+ осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
	+ выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
	+ конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
	+ следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
	+ получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
	+ получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.Введение.1 час Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последователь­ность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7 клас­са (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь выбирать вид ткани для определенных типов швей­ных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чер­тежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выби­рать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных из­делий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными мате­риалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полу­фабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

2.1. Швейные материалы

(2 ч)

Теоретические сведения. Виды, свойства химических воло­кон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые про­кладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиениче­ских и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

2.2. Бытовая швейная машина(2 ч)

Теоретические сведения. Виды, свойства химических воло­кон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые про­кладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиениче­ских и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

2.2. Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметыва­ние петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

Практические работы. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. При­способления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.

2.3. Конструирование и моделирование(4 ч)

Теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Экономи­ческие требования, предъявляемые к одежде. Виды и харак­теристика плечевых изделий. Мерки для изготовления осно­вы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа ос­новы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рука­вом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива пле­чевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультиме­дийных программ.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия одним из способов. Мо­делирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выкройки швейных изде­лий из пакетов готовых выкроек, журналов мод, мультимедий­ных программ.

2.4. Раскройные работы

класс (2 ч)

Теоретические сведения. Способы раскладки выкроек плече­вого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины тка­ни. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изго­товления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проект­ного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой про­кладочный материал.

2.5. Технология швейных работ

(8 ч)

Теоретические сведения. Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачива-ние шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовы­вание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обра­ботки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изде­лия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. При­дание изделию окончательной формы. Способы контроля ка­чества готового изделия. Расчет материальных затрат на изго­товление изделия.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. Придание окончательной формы изделию. Расчет матери­альных затрат на изготовление изделия. Презентация творче­ского проекта.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, стро­чек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изде­лия. Проектное изделие.

2.6. Декоративно-прикладное творчество(12 ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вяза­ния крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в упот­реблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепоч­ка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обо­значения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для по­лучения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под зад­нюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плот­ное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной рабо­ты. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.Практические работы. Освоение приемов вязания крюч¬ком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и тка¬чества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (за¬мысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эс¬киза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Из¬готовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы ткачества. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, прихватка, салфетка, топик. Тканые панно, сумочка, очечник.

3. Кулинария

В результате изучения этого раздела ученик должен: знать/понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужи-на; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов", соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму ово-щи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отрав¬лениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для приготовления и повы­шения качества, сокращения временных и энергетических за­трат при обработке пищевых продуктов; консервирования и за­готовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым ре­цептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобу­лочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформле­ния приготовленных блюд.

3.1. Культура питания

(1 ч)

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полез­ное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые про­дукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в ор­ганизм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда. Кухонная посуда и инвентарь.

3.2. Технология приготовления блюд

(11 ч)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании челове­ка. Домашние животные, мясо которых используется в пита­нии человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мя

Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мяс­ных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продук­тов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовле­ние творога в домашних условиях. Приготовление блюд из тво­рога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

Практические работы. Приготовление блюд из мяса, творо­га, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники, ленивые вареники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.

3.3. Домашние заготовки

(2 ч)

Теоретические сведения. Основные технологические процес­сы при подготовке к консервированию. Приготовление сахар­ного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консер­вов. Консервирование с сахаром.

Практические работы. Приготовление варенья, джема или цукатов.

Варианты объектов труда. Варенье, цукаты.

З.4. Творческое задание

(4 ч)

Приготовление сладкого стола

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Расчет коли­чества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых при­боров и посуды. Культура поведения за столом. Правила поль­зования столовыми приборами, салфеткой.

Практические работы. Приготовление сладкого стола. Сер­вировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Меню сладкого стола. Блюда для сладкого стола

4. Черчение и графика

(2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о системах конструктор­ской, технологической документации и ГОСТах, видах доку­ментации.

Практические работы. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков де­талей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изде­лий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

5. Технологии ведения дома(2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о системах конструктор­ской, технологической документации и ГОСТах, видах доку­ментации.

Практические работы. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков де­талей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изде­лий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

5. Технологии ведения дома

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональ­ных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; мате­риалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; ос­новные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-тех-нических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указани­ем материалов, инструментов, оборудования и примерных за­трат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования совре­менной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бы­товых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонт­но-отделочных работ с использованием современных материа­лов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

5.1. Уход за одеждой и обувью

(2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

Практические работы. Расшифровка символов, встречаю­щихся на ярлыках одежды из химических волокон.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из искусст­венных и синтетических тканей.

5.2. Интерьер жилых помещений

(2 ч)

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных рас­тений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение расте­ний. Уход за растениями, размножение растений.

Практические работы. Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Варианты объектов труда. Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

5.3. Санитарно-технические работы

5.4. Ремонтно-отделочные работы

Теоретические сведения. Основы технологии оклейки помеще­ний обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных ра­бот. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практические работы. Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных ра­бот. Ознакомление с технологией плиточных работ.

Варианты объектов труда. Обои

.

 СПОСОБЫ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ

Методы и формы:

-индивидуальные, фронтальные, групповые проверки теоретических знаний;

-практические и лабораторные работы;

-выполнение и презентация творческих проектов.

ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сколько часов попрограмме | Сколько часов в рабочейпрограмме | Причины изменения |
| Введение-1 час. | 2 | Из-за специфики предмета этот урок дополнен инструктажем по технике безопасности |
| Кулинария-18 часов | 14 | Скудность материальной базы |
| Декоративно-прикладное творчество-12 | 14 | Добавлена практика для обучения вязанию крючком. |
| Технология ведения дома-6 | 4 | Отсутствие материальной базы для изучения темы: »Санитарно-технические работы». |

 КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Темы и разделы | Коли-чествочасов | Дата поплану | Факт.дата | Примечание и контроль |
| 1 | Вводный урок | 1 |  |  |  |
| 2 | Инструктаж по технике безопасности. | 1 |  |  |  |
|  | Кулинария | 14 |  |  |  |
| 3 | Физиология питания.  | 1 |  |  |  |
| 4 | Микроорганизмы. Пищевые отравления. | 1 |  |  |  |
| 5 | Мясо . | 1 |  |  |  |
| 6 | Первичная обработка мяса. | 1 |  |  |  |
| 7 | Изделия из теста. Дрожжевое тесто. | 1 |  |  |  |
| 8 |  Дрожжевое тесто. | 1 |  |  |  |
| 9 | Пресное тесто. | 1 |  |  |  |
| 10 | Изделия из пресного теста | 1 |  |  |  |
| 11 | Сладкие блюда и десерта | 1 |  |  |  |
| 12 | Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы | 1 |  |  |  |
| 13 | Украшение десертных блюд | 1 |  |  |  |
| 14 | Подача десерта к столу | 1 |  |  |  |
| 15 | Сладкие заготовки.Домашнее консервирование.  | 1 |  |  |  |
| 16 | Стерилизованные консервы. Цукаты. | 1 |  |  |  |
|  | Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком | 14 |  |  |  |
| 17 | Вязание крючком: традиции и современность. | 1 |  |  |  |
| 18 | Инструменты и материалы, узоры и схемы | 1 |  |  |  |
| 19 | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком. | 1 |  |  |  |
| 20 | Воздушные петли. | 1 |  |  |  |
| 21 | Столбик без накида и с накидом | 1 |  |  |  |
| 22 | Вязание цветка. | 1 |  |  |  |
| 23 | Вязание плотного круга. | 1 |  |  |  |
| 24 | Вязание плотного круга (выполнение образца) | 1 |  |  |  |
| 25 | Вязание плотного квадрата | 1 |  |  |  |
| 26 | Вязание плотного квадрата(выполнение образца) | 1 |  |  |  |
| 27 | Вязание ажурного круга | 1 |  |  |  |
| 28 | Вязание ажурного круга(выполнение образца) | 1 |  |  |  |
| 29 | Вязание шестигранника. | 1 |  |  |  |
| 30 | Вязание ажурного квадрата.(«Бабушкин квадрат») | 1 |  |  |  |
|  | Материаловедение | 2 |  |  |  |
| 31 | Технология производства искусственных волокон и тканей из них. | 1 |  |  |  |
| 32 | Свойства искусственных волокон и тканей из них. | 1 |  |  |  |
|  | Бытовая швейная машина | 2 |  |  |  |
| 33 | Принцип получения строчки. | 1 |  |  |  |
| 34 | Зигзагообразная строчка. Неполадки в работе шв.машины. | 1 |  |  |  |
|  | Создание изделий из текстильных материалов. Изготовление плечевого изделия | 18 |  |  |  |
| 35 | Силуэт и стиль в одежде. | 1 |  |  |  |
| 36 | Выполнение измерений и расчетов для выполнения выкройки плечевого изделия | 1 |  |  |  |
| 37 | Моделирование плечевого изделия. | 1 |  |  |  |
| 38 | Построение чертежа выкройки . | 1 |  |  |  |
| 39 | Подготовка к раскрою. | 1 |  |  |  |
| 40 | Раскрой ткани | 1 |  |  |  |
| 41 | Контрольные линии и точки. | 1 |  |  |  |
| 42 | Обработка горловины. Правила ТБ ВТО. | 1 |  |  |  |
| 43 | Обработка срезов. | 1 |  |  |  |
| 44 | Подготовка к примерке. | 1 |  |  |  |
| 45 | Проведение примерки | 1 |  |  |  |
| 46 | Выявление и устранение дефектов | 1 |  |  |  |
| 47 | Сборка изделия. | 1 |  |  |  |
| 48 | Стачивание деталей. | 1 |  |  |  |
| 49 | Выполнение отделочных работ | 1 |  |  |  |
| 50 | Выполнение заключительных работ | 1 |  |  |  |
| 51 | ВТО изделия. | 1 |  |  |  |
| 52 | Контроль качества и оценка изделия | 1 |  |  |  |
|  | Черчение и графика | 2 |  |  |  |
| 53 | Чертеж, эскиз. | 1 |  |  |  |
| 54 | Технический рисунок. | 1 |  |  |  |
|  | Технология ведения дома | 4 |  |  |  |
| 55 | Комнатные растения. Интерьер жилых помещений | 1 |  |  |  |
| 56 | Ландшафтный дизайн.  | 1 |  |  |  |
| 57 | Уход за одеждой из искусственных тканей. | 1 |  |  |  |
| 58 | Уход за одеждой из синтетических тканей. | 1 |  |  |  |
|  | Творческое проектирование | 12 |  |  |  |
| 59 | Этапы выполнения творческого проекта в технике «Вязание крючком» | 1 |  |  |  |
| 60 | Подготовительно-аналитический этап выполнения проекта | 1 |  |  |  |
| 61 | Обоснование идей творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 62 | Выбор лучшей идеи творческого проекта. | 1 |  |  |  |
| 63 | Выбор инструментов и материалов | 1 |  |  |  |
| 64 | Экономическое и экологическое обоснование проекта | 1 |  |  |  |
| 65 | Разработка технологии выполнения проектного изделия | 1 |  |  |  |
| 66 | Технологический этап | 1 |  |  |  |
| 67 | Выполнение проектного изделия | 1 |  |  |  |
| 68 | Подготовка к защите творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 69 | Защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 70 | Творческий проект в рамках промежуточной аттестации. | 1 |  |  |  |

**Описание учебно-методического и материального обеспечения образовательной деятельности**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Необходимое количество | Фактическое количество | %оснащённости |
|  | **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** |  |  |  |
| 1 | Технология: программы начального и основного общего образования /М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др. М.: Вентана-Граф,2010. | 1 | 1 | 100% |
| 2 | Технология: Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю.В.Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова / под ред. В.Д. Симоненко – 3- е изд., перераб. – М.: «Вентана-Граф», 2008. | 14 | 15 | 100% |
| 3 | Технология: Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Крупская Ю.В. Кожина О.А. Синица Н.В. и др.; под ред. В.Д. Симоненко – 3- е изд., перераб. – М.: «Вентана-Граф», 2011. | 11 | 6 | 50% |
| 4 | Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 3- е изд., перераб. / Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др.; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: «Вентана-Граф», 2012. | 13 | 15 | 100% |
| 5 | Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов и др.; под ред. В.Д. Симоненко, – 2- е изд., перераб. – М.: «Вентана-Граф», 2011. | 11 | 15 | 100% |
|  | **Печатные пособия** |  |  |  |
| 1 | Таблица «Швейная машина. Схема смазки». | 1 | 1 |  |
|  | **Дополнительная литература.** |  |  |  |
| 1 | Быстрицкая, А. И. Бумажная филигрань. /А.И. Быстрицкая. – 2-е изд. – М.: Айрис-пресс,2008. | 1 | 1 | 100% |
| 2 | Давыдова, М.А. Поурочные разработки по технологии: (вариант для девочек): 6 класс /М.А. Давыдова. – М.: ВАКО, 2010.  | 1 | 1 | 100% |
| 3 | Занятия по прикладному искусству: 5 – 7 классы: работа с соленым тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток / авт. сост. Е.А. Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2009. | 1 | 1 | 100% |
| 4 | Технология: (для девочек): 5 – 8 классы: тесты / авт.-сост. Г.А. Гордиенко. – Волгоград: Учитель, 2010. | 1 | 1 | 100% |
| 5 | Технология: 7 класс: (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко /авт. сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2009. | 1 | 1 | 100% |
| 6 | Технология: 8 класс: (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко /авт. сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2010. | 1 | 1 | 100% |
| 7 | Технология: Методика обучения технологии: 5 – 9 класс: методическое пособие /А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич. – М.: Дрофа, 2004. | 1 | 1 | 100% |
| 8 | Технология:5 кл.: поурочные планы по учебнику Ю.В. Крупской, Н.И. Кизеевой, Л.В. Сазоновой, В.Д. Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / авт.-сост. И.В. Бобунова. – Волгоград: Учитель, 2004. | 1 | 1 | 100% |
| 9 | Чернякова, В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани: тетрадь для учащихся 5 – 9 классов общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2002. | 1 | 1 | 100% |
| 10 | Чернякова, В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений /В.П. Чернякова. - М.: Просвещение, 1997. | 1 | 1 | 100% |
|  | **Электронные издания**[http://nsportal.ru](http://nsportal.ru/) – Наша сеть (работники образования)[http://pedsovet.org](http://pedsovet.org/)[http://pedsovet.su](http://pedsovet.su/)[http://prezentacii.com](http://prezentacii.com/)[http://powerpt.ru](http://powerpt.ru/)

|  |
| --- |
| [http://www.zavuch.info](http://www.zavuch.info/)[http://www.openclass.ru](http://www.openclass.ru/)[http://www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru/)[http://fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru/) – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов[http://school-collection.edu.ru](http://school-collection.edu.ru/) – Единая коллекция ЦОР[http://window.edu.ru](http://window.edu.ru/) – Единое окно доступа к ОР[http://www.mirknig.com](http://www.mirknig.com/)[http://rutracker.org](http://rutracker.org/) |

 |  |  |  |
|  | **Наименование оборудования** |  |  |  |
| 1 | Учебные столы | 10 | 10 | 100% |
| 2 | стулья | 26 | 26 | 100% |
| 3 | Учительский стол | 1 | 1 | 100% |
| 4 | Настенная доска | 1 | 1 | 100% |
| 5 | Компьютер | 1 | 1 | 100% |
| 6 | Швейная машина | 13 | 1 | 7,7% |
| 7 | Швейные принадлежности |  |  | 100% |
| 8 | Электротехнические приборы и принадлежности |  |  | 100% |
| 9 | Строительные приборы и инструменты |  |  |  |

 Учебно-методическое и материально техническое обеспечение образовательного процесса соответствует требованиям, предъявляемым к организации образовательного процесса, и обеспечивает реализацию учебной программы.