

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая учебная программа базового курса «Технология» для 7 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного базового урона общего образования, утвержденного приказом МО РФ № 1312 от 09.03.2004 года и на основе примерной программы по предмету «Технология», утвержденной Министерством образования РФ.

Данная рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобразования РФ № 1312 от 09.03.2004;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 августа 2008 № 241 « О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующие программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 09 марта 2004 года № 1312.
4. Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта 2004 года;
5. Приказ Министерства образования Сахалинской области №703-ОД от 09.09.2008года «О дополнительных критериях при лицензировании ОУ»
6. Приказ УОКиС администрации городского округа «Поронайский» № 745-ОД от 15.10.2008г. «О разработке учебных программ»
7. Письмо Министерства образования Сахалинской области от 31.07.2013 № 01-110/5050 «О некоторых аспектах разработки учебных планов в общеобразовательных учреждениях»
8. Приказ Минобрнауки России от 13.03.2014 №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
9. Приказ Минобрнауки России от 21 апреля 2016 года № 459 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253».

Цели обучения

- **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 сознательного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности..

Задачи обучения

- **приобретение** знаний по разделам Кулинария, Технология пошива рабочей одежды, Культура дома, Художественная обработка материалов, Информационные технологии;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **овладение** способами деятельности по решению учебно – производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определенного изделия, технологии его обработки, наладке оборудования, приспособлений и инструментов.
- **освоение** умения действовать автономно, используя различные источники, планировать и организовывать личные планы
- **способность** работать с разными видами информации, символами, тестами, таблицами и применять их для расширения своих знаний.

Федеральный базисный план для образовательных учреждений РФ отводит в 7 классе по «Технологии» 70 часов (35 недель). Рабочая программа рассчитана на 68 часов (34 недели): уменьшена на 2 часа за счет резерва времени на основании графика учебного процесса на 2016-2017 учебный год.

Срок реализации рабочей учебной программы: 1г. Форма итоговой аттестации - защита творческой работы

Ведущие формы и методы, технологии обучения

Форма: урок.

Типы уроков

- урок изучения и первичного закрепление новых знаний;
- урок закрепления знаний;
- урок комплексного применения ЗУН обучающимися;
- урок обобщения и систематизации знаний;
- урок контроля, оценки и коррекции знаний учащихся
- комбинированный урок

Методы обучения:

Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование, словесные, наглядные, практические, игровые, исследовательский, проблемный, эвристическая беседа частично-поисковый, обобщение, итоговый контроль

Формы организации учебного процесса: индивидуальные, групповые, индивидуально-групповые, фронтальные

Для осуществления образовательного процесса используются элементы следующих педагогических технологий: ИКТ, личностно - ориентированное обучение, дифференцированное обучение; здоровьесберегающие технологии; игровые технологии

Принципы обучения:

- принцип научности;
- связи теории с практикой;
- системности;
- принцип сознательности и активности в обучении;
- доступность;
- принцип прочности усвоения знаний.

Формы, способы и средства проверки и оценки результатов обучения: контрольная работа, самостоятельная работа, тесты, фронтальный и индивидуальный опросы.

Обоснование выбора учебно-методического комплекта для реализации рабочей учебной программы:

Учебно – методический комплект по технологии для 7 класса состоит из:

- «Технология 7 класс» /под ред. В.Д. Симоненко/, Вентана-Граф, 2010

- «Технология 7 класс Поурочное планирование по учебнику, под редакцией В.Д. Симоненко (девочки)», 2010

Учебно- методический комплект по технологии для 7 класса рекомендован Министерством образования и науки РФ и соответствует обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии.

Учебник содержит необходимый теоретический материал соответствующий базовому уровню.

В учебнике содержится теоретический материал доступный для самостоятельного изучения теоретических знаний.

После изучения каждой главы имеется практическая работа для закрепления основного содержания знаний и умений.

Тематическое планирование 7 класс

№	Тема	Кол-во часов	В том числе практических и контрольных работ
I	Технология ведения дома	4	1
II	Электротехнические работы	2	1
III	Кулинария	14	5
IV	Создание изделий из текстильных материалов	40	21
V	Творческие и проектные работы	8	6
	ИТОГО:	68	34

Содержание учебного материала

I. Технологии ведения дома. (4 часа)

Эстетика и экология жилища (4 часа).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

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. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

II. Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 часа).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

III. Кулинария (14 часов).

Введение (1 час)

Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Правила поведения на уроках технологии при кулинарных работах.

Физиология питания. (1 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека*. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Технология приготовления пищи. (10 часов)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

IV. Создание изделий из текстильных материалов. (40 часов)

Элементы материаловедения (4 часа).

Основные теоретические сведения

ОТ и ТБ при работе в кабинете Технологии.

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 свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 часа).

Основные теоретические сведения

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. Настройка швейной машины.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (6 часов)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (16 часов)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Рукоделие (10 часов)

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

V. Творческие, проектные работы (8 часов)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

Перечень обязательных практических работ

№	Тема
1.	Характеристика основных элементов систем энерго и водоснабжения, водопровода и канализации в городских домах
2.	Использование комнатных растений в интерьере квартиры
3.	Электроосветительные приборы.
4.	Определение качества муки
5.	Приготовление изделий из пресного теста
6.	Изготовление изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного теста
7.	Приготовление сладких блюд
8.	Заготовка продуктов
9.	Свойства тканей из химических волокон
10.	Способы ухода за изделиями из искусственных и синтетических тканей
11.	Образовани двухниточного челночного стежка
12.	Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения
13.	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроенным пукавом
14.	

Контрольные работы	
1	Кулинария
2	Конструирование и моделирование одежды

Требования к уровню подготовки обучающихся

Должны знать / понимать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- конструирование и моделирование 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;
- 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;
- 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 обтачной;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- 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, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной;
 - выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Критерии и норма оценки устного ответа

В основу критериев оценивания обучающихся положены объективность и единый подход

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- 1) показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;
- 3) самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- 1) показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может

их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;

- 2) умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутриспредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины.
- 3) не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно). Допускает негрубые нарушения правил оформления письменных работ.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- 1) усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
- 2) допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении; испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий; отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
- 3) обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизводстве текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну – две грубые ошибки.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- 1) не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений;
- 2) не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
- 3) при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Примечание.

По окончании устного ответа обучающегося педагогом дается краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка. Возможно привлечение других обучающихся для анализа ответа, самоанализ, предложение оценки.

Критерии оценки письменных заданий

Основным критерием эффективности усвоения обучающимися теоретического материала и применять его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала - K_u . Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольной работе к общему количеству вопросов (по В.П. Беспалько): $K_u = N / K$

Где N - количество правильных ответов обучающегося на вопросы контрольной работы, теста; K - общее количество вопросов в контрольной работе или тесте.

Если $K_u > 0,6$, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения обучающихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка:

«5» - ставится за правильное выполнение всех заданий ($K_u > 0,9$);

«4» - за 70 – 90% правильно выполненных заданий ($0,7 = K_u < 0,9$);

«3» - за 60 % правильно выполненных заданий ($0,7 > K_u > 0,6$).

Для сокращения времени, затрачиваемого на итоговый контроль, чаще используются тестовые задания, которые применяются в различных вариациях:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных;
- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.

Критерии оценки выполнения практических заданий

Оценка «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески

Оценка «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратный.

Оценка «3» - работа выполнена в указанное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки), изделие оформлено небрежно и не закончено в срок.

Оценка «2» - обучающийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Критерии оценки готового изделия

1. Качество и аккуратность выполнения изделия.
2. Соблюдение нормы времени.
3. Соблюдение технологии.
4. Организация рабочего места.

5. Соблюдение правил Охраны труда

Оценка «5» - ставится, когда все вышеназванные требования соблюдаются.

Оценка «4» - ставится, когда 1 и 2 критерии не выполнены.

Оценка «3» - ставится, если нарушены три критерия.

Оценка «2» – ставится, когда работа совсем не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в работе, исправить невозможно.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	разработок современным требованиям.	требованиям.	
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Список литературы:

Для обучающихся:

1. Технология: Учебник для учащихся 7 класса (вариант для девочек) /Под ред. В.Д. Симоненко/ - М.: Вентана-Граф. 2010

Для учителя

Кулинария: физиология питания (14 час)	7-8	Правила ОТ и ТБ при кулинарных работах. Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления. Профилактика и первая помощь при отравлениях.	2	Беседа Комбинированный	Опрос	Плакаты. Инструкции. Тесты	§ 1		
	9-10	Мука. Питательная ценность муки. Виды теста Пр № 4 «Определение качества муки».	2	КУ Пр № 4	Опрос, тесты	Плакаты, иллюстрации, мука, ПК, тесты	§ 5		
	11-12	Изделия из пресного теста Пр № 5 «Приготовление изделий из пресного теста».	2	Комбинированный Пр № 5	Контроль качества	Инструкцион. Карты. Иллюстрации, кухонное и столовое оборудование, эл.печь	§ 6		
	13-14	Изделия из песочного теста. Технология приготовления печенья Пр № 6 «Приготовление изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного теста».	2	УП Пр № 6	Контроль за действиями	Инструкцион. Карты. Иллюстрации. Кухонное и столовое оборудование, эл.печь	§ 6		
	15-16	Приготовление сладких блюд Пр № 7 «Приготовление сладких блюд».	2	УПЗУ Пр № 7	Контроль за действиями	Кухонная и столовая посуда. Продукты. Эл.печь.	§ 7, 8		
	17-18	Приготовление десертов. Желирующие вещества. Ароматизаторы	2	Комбинированный	Опрос	Иллюстрации. Инструкционные карты	§ 8		

	19-20	Заготовка продуктов Пр № 8 «Заготовка продуктов». Контрольная работа № 2 «Технология приготовления пищи»	1 1	УПЗУ Пр №8	Контроль за действиями	Продукты. Кухонная и столовая посуда. Продукты	§ 9, § 10		
Элементы материаловедения (4 часа)	21-22	Химические волокна. Свойства тканей из химических волокон Пр № 9 «Свойства тканей из химических волокон»	2	Комбинированный. Пр № 9	Опрос	Коллекция искусственных тканей и волокон.	§ 12, 13		
	23-24	Уход за изделиями из искусственных и синтетических тканей Пр № 10 «Способы ухода за изделиями из искусственных и синтетических тканей»	2	КУ Пр № 10	Опрос	ПК, Коллекция искусственных тканей и волокон., иллюстрации,	§ 15		
Элементы машиноведения (4 час)	25-26	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Пр № 11 «Образование двухниточного челночного стежка».	2	КУ Пр № 11	Опрос	Плакаты. Шв. машина	§ 17, 18		
	27-28	Устранение неполадок в швейной машине. Уход за швейной машиной Пр № 12 «Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения».	2	КУ Пр № 12	Опрос	Плакаты. Швейная машина.	§ 17, 18		
Конструирование и моделирование плечевого изделия. (6 час)	29-30	Виды женского легкого платья . Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Пр № 13 «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	2	КУ Пр № 13	Опрос	Плакаты. Иллюстрации. ПК, сантим. лента	§ 19, 20		

	31-32	<p>Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.</p> <p>Пр № 14 «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М 1:4, М 1:1»</p>	2	КУ Пр № 14	Опрос , тестированные задания	Плакаты. Сантиметровая лента. Масшт. Линейка, чертежные инструменты, тесты	§ 21		
	33-34	<p>Моделирование изделия. Подготовка выкройки</p> <p>Пр № 15 «Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</p> <p>Контрольная работа № 2 «Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»</p>	1 1	КУ Пр № 15	Контроль за действиями	Плакаты, иллюстрации, журналы мод., цветная бумага, клей, ножницы.	§ 22		
Технология изготовления плечевого изделия (16 часов)	35-36	<p>Правила подготовки ткани к раскрою. Раскрой ткани.</p> <p>Пр № 16 «Раскладка выкройки и раскрой ткани»</p>	2	КУ Пр № 16	Контроль за действиями	Выкройка, ткань, булавки, ножницы	§ 23		
	37-38	<p>Способы обработки горловины. Обработка горловины</p> <p>Пр № 17 «Обработка горловины ».</p>	2	КУ Пр № 17	Контроль за действиями Практическая работа.	Крой изделия. Булавки, иглы, ножницы, эл.утюг	§ 32		
	38-40	<p>Обработка плечевых и боковых срезов.</p> <p>Пр № 18 «Обработка плечевых и боковых срезов».</p>	2	КУ Пр № 18	Контроль качества	Крой изделия, нитки, ножницы, эл.утюг	§ 28		
	41-42	<p>Способы обработки проймы. Обработка проймы</p> <p>Пр № 19«Обработка проймы»</p>	2	КУ Пр № 19	Контроль качества	Плакаты. Полуфабрикат изделия, тглы, булавки, ножницы, эл.утюг	§ 29		

	43-44	Виды обработки застежки. Пр № 20 «Обработка застежки»	2	КУ Пр № 20	Контроль за действиями	Полуфабрикат изделия. Плакаты. Иглы. Эл.утюг	§ 31, 32		
	45-46	Обработка нижнего среза изделия Пр № 21 «Обработка нижнего среза изделия»	2	КУ Пр №21	Контроль качества	Полуфабрикат изделия. Швейная машина	§ 33		
	47-48	Выполнение отделочных работ Пр № 22 «Выполнение отделочных работ».	2	КУ Пр № 22	Контроль качества	Полуфабрикат изделия. Швейная машина ПК	§ 33		
	49-50	ВТО изделия. Пр № 23 «Контроль качества и оценка изделия»	2	КУ Пр №23	Контроль за действиями	Эл.утюг, изделие	§ 33		
Рукоделие. Вязание крючком. (10 часов)	51-52	История русского рукоделия. Узоры и схемы Пр № 24 «Подготовка материалов и инструментов для вязания крючком»	2	КУ Пр № 24	Опрос	Инструменты и материалы для вязания крючком ПК	§ 37		
	53-54	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Набор петель Пр № 25 «Набор петель».	2	КУ Пр № 25	Проверка качества	Инструменты и материалы для вязания крючком. Схемы. ПК	§ 37		
	55-56	Выполнение различных петель Пр № 26 «Выполнение различных петель»	2	КУ Пр № 26	Качество образца	Инструменты и материалы для вязания крючком. СхемыПК	§ 38		
	57-58	Вязание полотна крючком Пр № 27 «Изготовление образцов вязания крючком».	2	КУ Пр № 27	Качество образца	Инструменты и материалы для вязания крючком. Схемы	§ 39		

	59-60	Выполнение изделия Пр № 28 «Выполнение изделия».	2	КУ Пр № 28	Контроль за действиями	Инструменты и материалы для вязания крючком. Схемы	§ 40		
Творческие проектные работы (8 часов)	61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Пр № 29 Организационно-подготовительный этап выполнения проекта	2	Комбинированный Пр № 29	Контроль выполнения	Изделие	Стр 171 - 174		
	63-64	Выбор оборудования, инструментов, приспособлений. Пр № 30 Составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный Пр № 30	Контроль за действиями	Изделие	Стр 163-170		
	65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта Пр № 31 Конструирование, моделирование, изготовление изделия.	2	Комбинированный Пр № 31	Контроль за выполнением работы	Изделие	Стр 163-170		
	67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы) Пр № 32 Защита проекта	2	Комбинированный Пр № 32	Защита проекта	Изделие	Стр 163-170		

При оформлении рабочей программы были использованы следующие условные обозначения:

При классификации типов уроков:

- Урок ознакомления с новым материалом - УОНМ;
- Урок применения знаний и умений – УПЗУ;
- Комбинированный урок – КУ;
- Урок контроля знаний - КЗ.
- Частично-поисковый - ЧП
- Урок-практикум – УП

- Поисковый – П
- Проблемное изложение – ПИ
- Урок исследования – УИ
- Практическая работа

Мультимедийный проектор - МП;

Компьютер - ПК