

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя образовательная школа №138

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
(Протокол № 14 от 29.08.2017г.)

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №138  
С.Е. Ладейщикова  
Приказ № 119 от 30.08.2016



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Технология.**

**7а класс**

Составитель Усков А.А.,  
преподаватель-организатор ОБЖ

2016 г.

# Содержание программы

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Статус документа
2. Структура документа
3. Место предмета в базисном УП
4. Цели обучения, задачи
5. Общая характеристика учебного предмета

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

1. Содержание учебного предмета (в т.ч. основные содержательные линии)
  - 1.1. Тематическое планирование
2. Методическое обеспечение образовательного процесса
3. Требование к уровню подготовки
4. График контрольных работ
5. Формы контроля
6. Критерии и нормы оценки знаний обучающихся
7. Нормативно-правовое обеспечение
8. Материально – техническое обеспечение
9. Список литературы
10. Календарно – тематическое планирование

## Пояснительная записка

### *Статус документа*

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант под. ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

### *Структура документа*

Рабочая программа включает пять разделов:

1. Пояснительную записку;
2. Перечень знаний и умений;
3. Оценку знаний и умений;
4. Календарно-тематическое планирование;
5. УМК;
6. НПБ.

## ***Место предмета в базисном учебном плане***

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 7 классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год по 2 часа в неделю, всего 64 - 70 часов ( в зависимости от учебного плана) в год.

## **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:***

1. Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
2. 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;
3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## ***Основные задачи обучения***

1. 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.
2. Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
3. Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
4. Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
5. Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
6. 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:

1. ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
2. работа в группах;
3. создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
4. обеспечение межпредметных связей;
5. 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.

Учитель вправе самостоятельно выбрать темы и количество выполняемых проектов. 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 обучающихся, 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 трудовые 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.

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

- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения;
- правила ухода за одеждой из химических волокон;
- основные свойства химических волокон и тканей из них, способы их получения;
- приспособления к швейной машине;
- правила безопасной работы на швейной машине с электроприводом;
- инструменты и материалы для вышивания лентами, технику выполнения элементов вышивки;
- правила вышивания цветов и листьев атласными лентами;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения, способы вязания по кругу;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, требования к ним;
- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки;
- особенности моделирования плечевых изделий на основе ночной сорочки;

- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, правила раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление дефектов изделия;
- технологию обработки изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к готовому изделию;
- понятие о микроклимате в доме, роли освещения в интерьере;
- виды штукатурных работ, приемы нанесения вяжущих растворов;
- общие сведения из истории костюма, прически, косметические материалы, правила их нанесения, знакомство с профессией визажиста;
- 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;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности блюд;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- 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, технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов.

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

- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерских;
- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- соблюдать меры противопожарной безопасности;
- уметь подбирать крючок, подготавливать материалы к вязанию, вязать по схеме, вязать по кругу;
- определять ткани из химических волокон по их свойствам;
- работать на швейной машине с электроприводом, обметывать срезы деталей зигзагообразной строчкой;

- работать с журналами мод, читать и строить чертеж ночной сорочки, снимать и записывать мерки, моделировать изделия на основе чертежа ночной сорочки;
- выполнять окантовочные швы, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, обрабатывать застежку и срезы рукавов;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, в полоску и клетку;
- проводить примерку, исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- изготавливать изделия для оформления интерьера;
- наносить косметические материалы;
- составлять технологические карты на приготовление блюд из мяса, мучных изделий; рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд;

### **Критерии и нормы оценивания 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 в 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 проведении опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «1» ставится, если ученик:**

Проявляет полное незнание учебного материала.

### Тематический план

№	Название раздела	Количество Часов
1	Вводный урок	2
2	Кулинария: Физиология питания	2
3	Кулинария: Технология приготовления пищи	10
4	Заготовка продуктов	2
5	Элементы материаловедения	4
6	Элементы машиноведения	2
7	Конструирование и моделирование плечевого изделия	8

8	Технология изготовления плечевого изделия	14
9	Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения	10
10	Технология ведения дома	4
11	Электротехнические работы	2
12	Творческие проектные работы	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>68 ч</b>

### Содержание учебного предмета

№	Название раздела	Содержание раздела
1	Вводный урок	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Вводный урок: содержание курса технологии за 7 класс. Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты.
2	Кулинария: Физиология питания	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Профилактика пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях.
3	Кулинария: Технология приготовления пищи	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста, рецептура и технология

		<p>приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.</p> <p>Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде.</p> <p>Виды желирующих веществ и ароматизаторов.</p> <p>Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.).</p> <p>Оформление блюд и правила их подачи к столу.</p> <p>Сервировка стола. Правила поведения за столом.</p>
4	Заготовка продуктов	<p>Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.</p>
5	Элементы материаловедения	<p>Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них.</p> <p>Использование тканей из искусственных волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>
6	Элементы машиноведения	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка.</p> <p>Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p>
7	Конструирование и моделирование плечевого изделия	<p>Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде.</p> <p>Эскизная разработка модели изделия.</p> <p>Современные направления моды в одежде.</p> <p>Выбор индивидуального стиля в одежде.</p> <p>Особенности моделирования плечевых изделий.</p> <p>Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий.</p> <p>Правила снятия мерок для плечевого изделия.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p>

8	Технология изготовления плечевого изделия	<p>Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани.</p> <p>Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.</p> <p>Контроль и оценка готового изделия.</p> <p>Технология обработки выреза горловины обтачной.</p> <p>Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.</p> <p>Способы обработки застежек, пройм и швов.</p> <p>Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание.</p> <p>Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.</p>
9	Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.</p> <p>Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.</p> <p>Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.</p> <p>Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>
10	Технология ведения дома	<p>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации.</p> <p>Микроклимат в доме и приборы по его улучшению.</p> <p>Требования к интерьеру прихожей и детской</p>

		комнаты. Современные стили в оформлении жилых помещений. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.
11	Электротехнические работы	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила безопасного пользования бытовой техникой.
12	Творческие проектные работы	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

## Календарно-тематическое планирование

### 7 класс

№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте Микроорганизмы в жизни человека.	2	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Вводный урок: содержание курса технологии за 7 класс. Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты.	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах ТБ	Опрос
3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Профилактика пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	<b>Знать:</b> – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. <b>Иметь представление:</b> – о средствах профилактики инфекций	Опрос

					и отравлений; – первой помощи при них	
5-6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ  (10 часов)	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.	<b>Иметь представление:</b> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;	Опрос
7-8		Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок	<b>Знать:</b> – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Тестирование
9-10		Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Технология приготовления пельменей и вареников	<b>Уметь</b> применять знания на деле	Контроль качества
11-12		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	<b>Иметь представление:</b> – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Опрос

13-14		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	<b>Знать и уметь</b> выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Контроль за действиями
15-16	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	<b>Знать:</b> – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос
17-18	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	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	<b>Иметь представление</b> о видах соединений в узлах механизмов и машин. <b>Знать</b> устройство качающегося челнока; – принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Опрос
19-20		Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	<b>Уметь</b> регулировать швейную машину	Контроль за действиями

21-22	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	<b>Иметь представление:</b> – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. <b>Знать</b> виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос
23-24	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде	<b>Иметь представление</b> о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. <b>Уметь</b> делать эскизы	Опрос, эскиз
25-26		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	<b>Знать</b> особенности моделирования плечевых изделий. <b>Уметь</b> их применять	Контроль за действиями
27-28		Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	<b>Знать и уметь</b> применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого	Контроль за действиями

				Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.	изделия	
29-30		Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Правила подготовки выкройки к раскрою	<b>Знать и уметь</b> применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества
31-32	ТЕХНОЛОГИЯ ЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	<b>Знать</b> правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. <b>Уметь</b> выполнять эти правила	Контроль за действиями
33-34		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	<b>Знать и уметь</b> использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями
35-36		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Правила сметывания деталей кроя	<b>Уметь</b> правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества

37-38		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Технология обработки выреза горловины обтачной	<b>Знать</b> правила ТБ ВТО. <b>Уметь</b> правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества
39-40		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	<b>Знать</b> правила проведения примерки. <b>Уметь</b> выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями
41-42		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества
43-44		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями
45-46	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.  (10 часов)	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и	<b>Иметь представление:</b> – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. <b>Знать</b> , что такое <i>раппортузора</i> и как он записывается. <b>Уметь</b> читать схемы	Опрос и проверка схем

				материалы		
47-48		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	<b>Знать</b> правила подготовки материалов и подбора крючка. <b>Уметь:</b> – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества
49-50		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца
51-52		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	<b>Уметь:</b> – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца
53-54		Вязание крючком образцов	2	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца

				Оценка материальных затрат и качества изделия.		
55-56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА <i>(4 часа)</i>	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению.	<b>Иметь представление:</b> – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос
57-58		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Современные стили в оформлении жилых помещений. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.	<b>Знать</b> требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза

59-60	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ <i>(2 часа)</i>	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила безопасного пользования бытовой техникой.	<b>Иметь представление</b> об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. <b>Знать</b> правила ТБ работы с электроприборами	Опрос
61-62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ <i>(8 часов)</i>	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап Разработка учебного проекта по выращиванию сельскохозяйственных животных.	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения
63-64		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения
65-66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	<b>Уметь</b> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения

67-68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта
-------	--	--	---	---	---	-------------------

## **Перечень учебно-методического обеспечения**

1. Учебники «Технология. 8 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2000-2003 гг.
2. «Технология обработки ткани. 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», 1992
6. Материалы «Курс кройки и шитья» ЕШКО, г. Белгород, 2010
7. Методическая литература, указанная в планах программы.
8. Сборник нормативных документов «Технология». Примерные программы по технологии. Министерство образования Российской Федерации, Москва, «Дрофа», 2007.

## **Нормативно-правовая база**

- Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (приказ №1089 от 05.03.2004 г.)
- Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ МОРФ от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных планов для образовательных учреждений РФ»);
- Приказ МО РФ от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27 декабря 2011 г. N 2885 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2014/2015 учебный год».
- Учебный план МБОУ СОШ № 138 на 2014-2015 учебный год.