

ПРИНЯТА
на педагогическом совете
«30» августа 2017 г.
протокол № 10

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы Курмаев Х. Г.
Приказ №176 от «01» сентября 2017 г.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением информатики № 68 г. Пензы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«Технология»
(технологии ведения дома)
в адаптированном варианте
7 класс

Рабочая программа в адаптированном варианте по предмету Технология (технологии ведения дома) для 7 класса составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования и адаптированной основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ с углубленным изучением информатики № 68 г. Пензы и с учётом психофизических особенностей для детей с ограниченными возможностями здоровья.

Учитывая особенности психофизического развития и возможности обучающегося, данная программа скорректирована в направлении разгрузки курса по содержанию, т.е. предполагается изучение материала в несколько облегченном варианте, однако учитывается государственный уровень обязательных требований. Все теоретические положения и основные понятия даются исключительно в ознакомительном плане и опираются на наглядные представления обучающегося, сложившиеся в результате его жизненного опыта.

Особенности построения программы заключаются в упрощении содержания обучения обучающегося, использовании специальных методов, приемов и средств обучения, обеспечивающих реализацию “обходных путей” обучения, индивидуализации обучения в большей степени, чем требуется для нормально развивающегося ребенка, обеспечении особой пространственной и временной организации образовательной среды.

Процесс обучения имеет коррекционно-развивающий характер, направленный, на коррекцию имеющихся у обучающегося, недостатков в развитии, пробелов в знаниях и опирается на субъективный опыт ученика и связь с реальной жизнью.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями умениями и навыками.

Личностные результаты *изучения предмета:*

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты *изучения курса:*

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса:

Предметные результаты характеризуют опыт учащихся в творческой деятельности, который приобретает и закрепляется в процессе освоения учебного предмета «Технология». Приобретаемый опыт проявляется в знаниях и способах построения познавательно-практической деятельности, умения творчески решать практические задачи. Предметные результаты проявляются в разных областях культуры.

В области познавательной культуры:

- знания основных технологических понятий;
- знания о назначении и технологических свойствах материалов;
- знание назначения и устройства применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- знания о видах, приемах и последовательности выполнения технологических операций, влияния различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека.

В области нравственной культуры:

- способность проявлять инициативу, творчество, креативность при организации совместных действий, доброжелательное и уважительное отношение к партнерам, независимо от особенностей их здоровья, физической и технической подготовленности;
- умение оказывать помощь при освоении новых операций, корректно объяснять и объективно оценивать технику их выполнения;
- способность проявлять дисциплинированность и уважительное отношение к другим учащимся в процессе учебной и трудовой деятельности.

В области трудовой культуры:

- Способность преодолевать трудности; составлять последовательность выполнения технологических операций;
- Способность выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- Способность планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Способность самостоятельно организовывать индивидуальную и коллективную трудовую деятельность в зависимости от индивидуальной ориентации на будущую профессиональную деятельность.

В области коммуникативной культуры:

- Способность интересно и грамотно излагать знания о технологической культуре, рациональном питании;
- Способность формулировать цели и задачи деятельности, аргументировано вести диалог по основам ее организации и реализации.

В области эстетической культуры:

- Способность самостоятельно формировать собственный стиль в зависимости от индивидуальных особенностей, социально-экономических и пространственно-временных факторов;
- Способность вести наблюдения за нормами поведения, в том числе и культуры питания, объективно оценивать их, соотнося с общепринятыми нормами и представлениями.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Технологии ведения дома. Кулинария.

Ученик научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание

Вводное занятие 2 часа.

Инструктаж безопасной работы на уроках технологии.

Раздел 1. Кулинария 12 ч.

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2ч.)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определения качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста (блинчики)

Тема 3. Виды теста и выпечки (4ч.)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки из них. Профессия кондитер.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч.)

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки :молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч.)

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов 30 ч.

Тема 1. Свойства текстильных материалов 2 ч.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств, тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Элементы машиноведения 4ч.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 3. Конструирование швейных изделий 4ч.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построения чертежа прямой юбки.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 4. Моделирование швейных изделий 2ч.

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и из Интернета.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий 18ч.

Технология изготовления поясного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Темы лабораторно-практических и практических работ

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой- молния. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек, боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел 3. Художественные ремесла 12 часов

Тема 1. Вышивание 12 ч.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образца вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел 4. Интерьер жилого дома 4 ч.

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 2 ч.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настольные, настенные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение электронной презентации «освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища 1 ч.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении.

Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Тема лабораторно-практической работы.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств, для уборки помещения

Тема 3. Бытовые электроприборы 1 ч.

Зависимость здоровья человека и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции, Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Тема лабораторно-практической работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребности и доходов семьи.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности 6ч.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность 6ч.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные

части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»

Составление портфолио и разработка дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», « Атласные ленточки» ит.д.

Итоговая проверочная работа 2 часа

Тематическое планирование

Характеристика основных видов учебной деятельности (на уровне учебных действий)	Количество часов	Основное содержание по темам
Вводное занятие. Вводный и первичный инструктажи учащихся по охране труда. Санитарно-гигиенические требования. Правила по ТБ при работе с нагревательными приборами. Правила поведения за столом.	2	Тема « Инструктаж по технике безопасной работы »
Раздел «Кулинария» (12 ч)		
Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	2ч.	Тема « Блюда из молока и кисломолочных продуктов »
Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов	2ч.	Тема « Изделия из жидкого теста »
Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических	4ч.	Тема « Виды теста и выпечки »

<p>операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>		
<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>	2ч.	Тема «Сладости, десерты, напитки»
<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>	2ч.	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)		
<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>	2ч.	Тема «Свойства текстильных материалов»
<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>	4ч.	Тема «Конструирование швейных изделий»
<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p>	2ч.	Тема

<p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>		<p>«Моделирование швейных изделий»</p>
<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнение машинных швов.</p>	<p>4ч.</p>	<p>Тема «Швейная машина»</p>
<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	<p>18ч.</p>	<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» 12 ч)</p>		
<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы</p>	<p>12ч.</p>	<p>Тема «Вышивание »</p>

<p>вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>		
Раздел «Интерьер жилого дома» (4 ч)		
<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>	2ч.	<p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»</p>
<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	2ч.	<p>Тема «Гигиена жилища. Бытовые электроприборы для уборки»</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)		
<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	6ч.	<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p>
Проверка изученного материала за год.	2	Итоговая проверочная работа
итого	68 часов	

Рекомендации и методика выполнения оценочного материала

1. Каждый обучающийся должен выполнить оценочное задание по изученному материалу. Всего заданий 5.
2. Тестовые задания представляют собой вопросы по разделам: обработка пищевых продуктов, технология изготовления юбки, материаловедения и практического задания.
3. Обучающийся должен выбрать один или несколько правильных ответов и обвести его кружком. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.
4. Пятое задание оцениваются в 6 балла
5. Практическое задание оценивается в 10 баллов
6. При правильном ответе на все вопросы, обучающийся получает максимальное количество баллов – 20..
7. На выполнение оценочного задания отводится 45 минут.



Критерии оценивания деятельности ,а также максимально возможные оценки представленные в таблице:

Критерии оценивания	Максимальные баллы
Выполнение всех заданий:	20

Примечание.

- 100% - выполнения задания – 20 баллов оценка 5;
- 80% - выполнения задания – 16 баллов оценка 4;
- 5 0% - выполнения задания – 10 баллов оценка 3;
- Выполнение менее 50% неудовлетворительно.

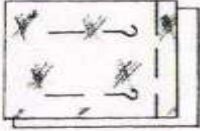
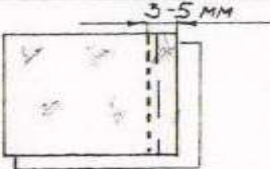
<p>Оценочный материал 7 класс Вариант № 1</p> <p>1.Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологии изготовления швейного изделия:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50px;"></td> <td>А. Построение выкройки</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Б. Влажно-тепловая обработка</td> </tr> <tr> <td></td> <td>В. Снятие мерок</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г. Раскрой изделия</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Д. Пошив изделия</td> </tr> </tbody> </table>		А. Построение выкройки		Б. Влажно-тепловая обработка		В. Снятие мерок		Г. Раскрой изделия		Д. Пошив изделия	<p>Оценочный материал 7 класс Вариант № 2</p> <p>1. Установите соответствие между термином и его определением:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50px;">А</th> <th>В</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>а) шов</td> <td>1. последовательный ряд стежков</td> </tr> <tr> <td>б) стежок</td> <td>2. расстояние между двумя проколами иглы</td> </tr> <tr> <td>в) строчка</td> <td>3. соединение двух или нескольких слоёв ткани строчкой</td> </tr> </tbody> </table>	А	В	а) шов	1. последовательный ряд стежков	б) стежок	2. расстояние между двумя проколами иглы	в) строчка	3. соединение двух или нескольких слоёв ткани строчкой
	А. Построение выкройки																		
	Б. Влажно-тепловая обработка																		
	В. Снятие мерок																		
	Г. Раскрой изделия																		
	Д. Пошив изделия																		
А	В																		
а) шов	1. последовательный ряд стежков																		
б) стежок	2. расстояние между двумя проколами иглы																		
в) строчка	3. соединение двух или нескольких слоёв ткани строчкой																		
<p>2 К искусственным волокнам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ацетатный шёлк б) вискозный шёлк в) капрон 	<p>2 Текстильные волокна делятся: на натуральные и:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) растительные б) минеральные в) химические г) синтетические 																		

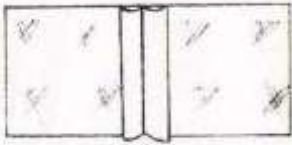
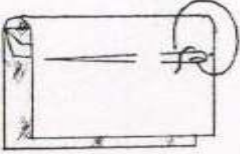
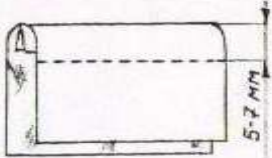
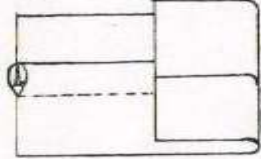
<p>г) нейлон</p> <p>3. Люди какой профессии работают на станках, производящих ткань?</p> <p>а) ткачи б) красильщицы</p> <p>4. Назовите вид теста</p> 	<p>д) искусственные</p> <p>3. Влажно-тепловая обработка швейного изделия это:</p> <p>а) стирка б) глажение в) чистка</p> <p>4. Назовите вид теста:</p> 
--	---

<p>5. Укажите мерки, необходимые для построения чертежа юбки, их условные обозначения и правила измерения</p>				<p>5. Укажите мерки, необходимые для построения чертежа юбки, их условные обозначения и правила измерения</p>			
	Название мерки	Условное обозначение	Правила измерения		Название мерки	Условное обозначение	Правила измерения
	1				2		
	3				4		

Практическое задание

Выполнение двойного шва. (Технологическая карта.)

№ п/п	Последовательность выполнения работы	Графическое изображение
1	Сложить две детали изнаночными сторонами внутрь, уравнять срезы, сколоть булавками, сметать	
2	Стачать детали, выполнив первую строчку на расстоянии 3-5 мм от среза.	

3	Удалить нитки строчек временного назначения, разутюжить шов.	
4	Вывернуть изделие на изнаночную сторону, выправить шов на ребро, выметать.	
5	Выполнить вторую строчку на расстоянии 5-7 мм от линии стачивания деталей.	
6	Удалить нитки строчек временного назначения, приутюжить шов.	

Ответы вариант №1			Ответы вариант №2		
1 1В, 2А, 3Г, 4Д, 5Б			1 а-3, б-2, в-1		
2 А, Б			2 В		
3 А			3 Б		
4 бисквитное			4 слоеное		
5			5		
Название мерки	Условное обозначение	Правила измерения	Название мерки	Условное обозначение	Правила измерения
Полуобхват талии	О _т	См лента проходит по самому узкому месту фигуры	2Обхват бедер	О _б	См лента проходит сзади по высшим точкам ягодиц спереди с учетом живота
Длина спины до талии	Д _{сп}	См лента проходит от 7 шейного позвонка до линии талии	4Длина юбки	Д _ю	См лента проходит от линии талии до желаемой длины