

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Реставрационный колледж «Кировский»

Рассмотрено и принято

на заседании педагогического совета
Санкт-Петербургского государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Реставрационный колледж «Кировский»
Протокол № 8 от « 30 » июня 2015 г.

Утверждено

приказом директора от 17.07.2015 № 216

Директор _____

А.В. Гусев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

(вариант для девочек)

для 7 «а», 7 «б» классов

на 2015-2016 учебный год

Санкт-Петербург

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Приказа Министерства образования Российской Федерации от 09 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями на 01 февраля 2012 года).

Организация разработчики:

СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский»

Разработчик:

Каминская И.М. – преподаватель СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский».

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании Методической комиссии гуманитарного цикла

Протокол от 28.06.2015г. № 4

ПРИНЯТА

решением Методического совета

Протокол от 29.06. 2015г. № 2

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа по технологии базового курса для 7-х классов составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ.
2. Федерального базисного учебного плана, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312.
3. Федерального компонента государственного стандарта общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2012 № 69 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 05 марта 2004 г. № 1089».
6. Государственной программы РФ «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 15.05.2013 № 792-р «О государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы».
7. Закона Санкт-Петербурга от 17 июля 2013 года № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге».
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2012 № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников на 2013/2014 учебный год, рекомендованных, допущенных, к использованию в образовательном процессе в ОУ, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
10. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых 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».

11. Распоряжения Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 13.05.2015 № 2328-р «О формировании учебных планов образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2015-2016 учебный год».

12. Инструктивно-методического письма «О формировании учебных планов образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2015-2016 учебный год» (приложение к письму Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 21.05.2015 № 03-20-2059/15-0-0 «О направлении инструктивно-методического письма»).

13. Положения о рабочих программах основного общего образования в СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский».

14. Примерной программы основного общего образования по технологии.

15. Учебного плана СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский» на 2015-2016 учебный год.

16. Программа «Технология» 7 класс под редакцией Симоненко В.Д

Место предмета в учебном плане.

На изучение предмета «Технология» в соответствии с ФБУП в учебном плане для 7 классов отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год из федерального компонента.

Уровень рабочей программы – базовый. Согласно учебному плану Колледжа для изучения «Технологии» в 7 классе отводится 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии, соответствует БУП, учебника: Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2013 и ориентирована на учащихся 7 класса.

Цель предмета

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» в 7 классе – обеспечить усвоение ими основ знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **ознакомление** с основными видами петель вязание крючком, изготовление салфетки в технике вязания крючком
- **ознакомление** с видами теста, способами приготовления
- **Закрепление** правил и навыков работы на швейной машине, оверлоке
- **Ознакомление** с разными способами получения выкройки (журналы мод, компьютерное моделирование, получение выкройки по расчетным формулам)
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности
- **ознакомление** с миром профессий

Задачи предмета

Основной задачей является привитие трудовых навыков, развитие творческих способностей, подготовка учащихся к самостоятельной жизни в обществе.

Данная рабочая программа разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования РФ.

Знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека. По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приёмами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класс

Учащиеся должны знать:

- основные виды петель вязания крючком
- классификацию текстильных волокон, сырьевой состав, свойства, уход за тканями
- уход за швейной машиной, неполадки в работе, способы устранения
- Заправку нитей в швейную машину, оверлок
- Технику безопасности (правила безопасной работы за швейной машиной, при работе с горячими жидкостями при работе с острыми предметами, при работе с иглой, ножницами, правила поведения в кабинете)
- Правила приготовления пищи, признаки доброкачественности продуктов

Учащиеся должны уметь:

- Определять сырьевой состав ткани
- Правильно подбирать ткань к выбранной модели
- Выполнять машинные швы.

Учащиеся должны владеть:

- Навыками раскроя
- Навыки работы на швейной машине
- Навыками приготовления различных видов теста
- Навыками вязания крючком

Содержание рабочей программы

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие (девочки)

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 часов)

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Набор петель крючком.

Чтение схем салфеток, вязание круга, квадрата. Технология выполнения различных изделий.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление простых изделий в технике вязания крючком(салфетки).

Элементы материаловедения (2 часа)

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.

Повторение материаловедения 5-7 класс

Элементы машиноведения (6 часов)

В разделе увеличено количество часов для изучения работы на оверлоке.

Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающего челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Изучение строения и заправки ниток в оверлок. Работа на оверлоке. Техника безопасной работы.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Работа на оверлоке, заправка ниток в оверлок.

Конструирование и моделирование

плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 часов)

Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Стили силуэты в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Технология изготовления плечевого изделия (22 часов)

Способы обработки проймы, горловины, застёжек. Особенности раскладки выкройки из ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Обработка плечевых срезов, боковых оверлоком. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и смётывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, брюки.

КУЛИНАРИЯ (14 часов)

Физиология питания (1 часа)

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.

Мясо (1 час)

Механическая и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Теория.

Кисломолочные продукты (2 часа)

Кисломолочные продукты и блюда из них. Фрукты и ягоды. (теория)

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Сырники, вареники, запеканки.

Технология приготовления первых блюд. (2 часа)

Меню походного обеда. Приготовление первых блюд. Виды супов. Технология приготовления.

Изделия из теста (6 часов)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоёного теста

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоёного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практическая работа

Приготовление слоеного или заварного теста

Приготовление песочного теста

Приготовление бисквитного теста

Выпечка и оформление изделий из торта (по выбору).

Заготовка продуктов (2 часа)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практическая работа

Способы заготовки продуктов впрок.

Чёрная смородина с сахаром без стерилизации.

Технология ведения дома

Эстетика и экология жилища (2 часа)

Общие сведения из истории интерьера, национальной традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Учебно-тематический план

7 класс 68 часов

№	Разделы, тема	Количество часов в рабочей программе
1.	Рукоделие	14
2.	Материаловедение	2
3.	Машиноведение	6
4.	Конструирование и моделирование	8
5.	ТШИ	22
6.	Кулинария	14
7.	Ведение домашнего хозяйства	2
	Итого	68

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	ТЕМА	Кол-во часов	Дата занятия		Эл ресурс
	<i>Рукоделие</i>	14			
1	Вводное. Анализ программы. Инструктаж по Т.Б. Рукоделие. Виды вязания - крючок, спицы. Инструменты и приспособления. Виды крючков, спиц. №37-40 <u>Д/з –крючок, нитки светлые, толстые, дешовые, для образцов, клей-карандаш, скотч</u>	1			През rykod 7-1
2	Материалы для вязания. Подготовка к работе материалов бывших в употреблении. Условные обозначения.стр139-152 <u>Д/з –крючок, нитки, образец столбик без накида10х10см связать дома.</u>	1			През rykod7-2
3	Основные виды петель. Положение крючка. Воздушная цепочка.	1			
4	Столбик без накида. Вязание образца.	1			
5	Вязание образца «Столбик с накидом»,	1			
6	Учимся читать схему образца (узоры №5, 6,7).Вязание прямого полотна. <u>Д/з – крючок, нитки, образец столбик с накидом10х10см связать дома.</u>	1			
7	Вязание по кругу. Салфетка. Чтение схемы.	1			
8	Вязание по схеме салфетки. Практическая работа.	1			
9	Вязание квадрата. Чтение схем. <u>Д/з –связать изделие дома по выбору</u>	1			
10	Вязание по схеме квадратной салфетки.	1			
11	Схема вязания башмачка, капора, шапочки для куклы, чехол для мобильного.	1			
12	Работа над выбранным изделием.	1			
13	Виды обвязки вязаных изделий. Вязание цветов: вишенка, спираль, роза, гвоздика	1			
14	Сдача готовой работы по выбору: салфетка, шапочка, шарфик, башмачки. <u>Д/з –доделываем работы связанные крючком, образцы ткани 10х10 – синтетические и искусственные ткани, клей карандаш</u>	1			
	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ	2			
15	Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Искусственные волокна, сырье, получение, свойства, недостатки и достоинства	1			Презmater 7-1
16	Синтетические волокна, сырье, получение, свойства, недостатки и достоинства. Производство химических волокон. Уход за тканями.	1			

	<u>Д/з –ксерокс строение машины, клей, ткань для образцов 10х10 6 штук, 20х30 для строчек.</u>				
	МАШИНОВЕДЕНИЕ	6			
17	Повторение строения швейной машины. Инструктаж по ТБ.	1			През mashin7-1
18	Принцип образования челночного стежка, принцип действия двигателя ткани. <u>Д/з клей, ткань для образцов 20х30.</u>	1			
19	Классификация машинных швов - повторение. Выполнение двойного машинного шва.	1			
20	Машинные швы- запошивочный, шов «взамок». Опрос по машинным швам.	1			
21	Инструктаж по ТБ.Повторение строения оверлокаJanome204D	1			През mashin 6-205
22	Работа на оверлоке. <u>Д/з –фото моделей одежды, цветные карандаши.</u>	1			
	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ	8			
23	Требования, предъявляемые к одежде. Силуэт в одежде. <u>Д/з – цветные карандаши, альбомный лист</u>	1			През К7-1
24	Стили в одежде.	1			
25	Снятие мерок. Антропометрические точки. Осанка. Пропорции идеальной фигуры. <u>Д/з –цветная бумага, клей, калька</u>	1			През К7-2
26	Коррекция формы ног. Разработка эскизов брюки юбок с учетом формы ног.	1			
27	Конструирование. Чтение чертежа брюк.	1			През к7-3; к7-4
28	Моделирование брюк. Работа с журналами мод, снятие мерок. <u>Д/з –калька, булавки</u>	1			
29	Выбор модели по журналу мод. Правила перевода выкройки.	1			
30	Условные обозначения в журналах «Бурда моден». Перевод выкройки на свой размер. <u>Д/з –ткань стрейч-габардин (длина брюк +20 см 60-120см), булавки, нитки в цвет ткани 3 катушки, молния, мел портновский, ручная игла, игольница</u>	1			
	ТЕХНОЛОГИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ	22			
31	Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя, последовательность раскроя.	1			

32	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой деталей изделия.	1			
33	Раскрой брюк. Подготовка деталей кроя, способы подготовки.	1			
34	Требования к качеству раскроя. Сметывание изделия. <i>Д/з – сметать изделие, марля</i>	1			
35	Первая примерка. Анализ недочетов.	1			
36	Подгонка изделия по фигуре. Коррекция деталей кроя.	1			
37	Внесение изменений с учетом примерки.	1			
38	Стачивание вытачек, влажно-тепловая обработка задних половинок брюк.	1			
39	Стачивание шва сиденья, переднего шва.	1			
40	Обработка срезов оверлоком. В.Т.О.	1			
41	Способы втачивания молнии.	1			
42	Вметывание молнии. Втачивание молнии.	1			
43	Подготовка деталей обтачек пояса. Виды клеевых прокладок.	1			
44	Приметывание пояса к изделию.	1			
45	Притачивание пояса. Контроль качества работы.	1			
46	Способы обработки линии низа. Подгибка низа изделия Анализ качества выполненных работ.	1			
47	Окончательная отделка швейного изделия, ВТО	1			
48	Украшение готового изделия – аппликация, вышивка, стразы.	1			
49	Заключительный урок по технологии швейных изделий. <i>Д/з – фартук, косынка, моющие средства, полотенце, чай, сахар</i>	1			
50	Работа над проектом	4			
51	Оформление проекта по технологии.	2			
52	Презентация, работа над проектом.	2			
	КУЛИНАРИЯ	14			
53	Вводное. Физиология питания. Мясо и мясные продукты. <i>Д/з – продукты (распределить между ученицами в команде)</i>	1			През kylinar7-1
54	Механическая и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Теория.	1			
55	Кисломолочные продукты и блюда из них. Фрукты и ягоды.(теория) <i>Д/з – продукты (распределить между ученицами в команде)</i>	1			
56	Приготовление блюд по выбору учащихся.	1			
57	Технология приготовления первых блюд. Меню походного обеда.	1			

58	Приготовление блюд из консервов и концентратов.	1			
59	Виды теста. Способы приготовления.	1			
60	Приготовление песочного теста. Приготовление компота, киселя. <u>Д/з – продукты (распределить между ученицами в команде)</u>	1			
61	Заварное тесто. Правила приготовления.	1			
62	Приготовление эклеров. Виды кремов. Сервировка стола	1			
63	Бисквитное тесто. Правила приготовления.	1			
64	Торт «Банановый бисквит» Украшение тортов. Приготовление глазури.	1			
65	Заготовка продуктов.	1			
66	Домашнее консервирование.	1			
	ВЕДЕНИЕ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА	2			
67	Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	2			
68	Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Заключительный урок по технологии.				
	ИТОГО: 68				

Перечень учебно-методического обеспечения

Литература для учащихся

- 1 Технология. 7 класс. Вариант для девочек: В 2ч.- Саратов: Лицей, 2008 – рабочая тетрадь Ю.В.Межуева
- 2 Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2013

Литература для учителя

- 1 Технология 7 класс: поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко автор-составитель О.В. Павлова Волгоград: Учитель, 2006
- 2 Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2013

Электронные пособия и интернет ресурсы:

- 1 <http://tehnologi.su/index/0-4>
- 2 <http://tehnologia247.ucoz.ru/>
- 3 <http://www.uchportal.ru/load/108>
- 4 Коллекция видео роликов по материаловедению