

Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды

Рассмотрено  
на заседании МО  
Руководитель МО

*И.В. Васильева*  
«27» 08 2014г.

«Согласовано»  
Заместитель директора  
по УР

*И.И. Павлов*  
«27» 08 2014г.

Принята  
решением педагогического совета  
протокол № 1

от  
«28» 08 2014 г.

Утверждено  
Приказ № 1 от «01» 09 2014 г.

Директор  
*Н.И. Рыстакова*  
М. П.



Рабочая программа по предмету  
Технология. Обслуживающий труд  
7 класс (основное общее образование)

Учитель: Тертышная Антонина Павловна

2014 год

## **Структура рабочей программы**

1. Пояснительная записка
2. Тематический план
3. Содержание тем учебного предмета
4. Требования к уровню подготовки учащихся
5. Приложения

## Пояснительная записка

Рабочая программа «Технология. Ослуживающий труд» для 7 класса разработана на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Ослуживающий труд», М., Вентана-Граф, 2010. Авторы программы: Хохлова М.В., Самогородский П. С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

### Нормативно-правовая база программы:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. [N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#).
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 1312 от 09. 03. 2004;
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
- Региональный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Вологодской области, реализующих программы общего образования от 31.03.2005 год № 574 с последующими изменениями от 01.07.2011 №1018.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях (Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.12.2011. № 2885 (сайт <http://www.fsu-expert.ru/>).
- Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Ослуживающий труд», М., Вентана-Граф, 2010. Авторы программы: Хохлова М.В., Самогородский П. С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.
- Образовательная программа образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №16»
- Положение МОУ «СОШ №16» г. Вологды «Рабочая программа учителя» от 29.08.2013 г.
- Устав ОУ «Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологда.

### Общая характеристика учебного предмета

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, так как предоставляет им возможность применить на практике знания основ наук. Программа обеспечивает преемственность с курсом начальной школы и ориентирована на развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа также включает разделы «Черчение и графика» и «Технология ведения дома». Кроме того программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Особенностью программы является то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению. Творческий проект выступает как метод проверки знаний, умений и навыков, усвоенных на протяжении всего курса.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

## **Цели и задачи обучения предмету.**

### **Цели обучения:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### **Задачи обучения:**

- Ознакомить 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.

- Обучать исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.

- Формировать общетрудовые знания, умения по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества.

- Развивать творческую, активную, ответственную личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

- Подготовить выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

### **Межпредметная интеграция образовательной области «Технология»**

осуществляется с:

-математикой (расчеты для построения чертежей, определения стоимости изделия, количества продуктов);

-черчением (основы графической грамотности, построение чертежей одежды);

-биологией (жиры, белки, углеводы);

-ОБЖ, экологией (выполнение правил безопасной работы, деятельность людей в природе, влияние ее на состояние окружающей среды);

-изобразительным искусством (эскизы моделей, орнаментов, рисунки для выполнения творческих заданий);

-историей (история возникновения костюма);

-информатикой (использование ПК для подготовки документации по творческому проекту).

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

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит для изучения технологии в 7 классе – 70 часов. На основании Устава школы продолжительность учебного года – 34 учебных недели, поэтому программа будет реализовываться в объеме 68 часов. Занятия проводятся один раз в неделю по два урока.

### **Тематический план**

Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (М.: Вентана-Граф, 2010), сравнив разделы, темы, количество часов и учитывая возможность изменения количества часов до 20% учебного времени, тематическое планирование в 7 классе

составлено со следующими изменениями:

- на 2 часа сокращена тема «Технология швейных работ», в виду того что программа реализуется в объеме 68 часов;
- в разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» изменена последовательность тем. « Декоративно-прикладное творчество» изучается в начале раздела, тема сокращена на 1 час в виду целесообразности;
- на 1 час увеличен раздел «Проектирование и изготовление изделий» за счет темы «декоративно-прикладное творчество»;
- на 2 часа увеличена тема «Конструирование и моделирование» за счет включения раздела "Черчение и графика»;
- на 1 час увеличена тема « Культура питания» за счет раздела «Технология приготовления блюд», в виду невозможности за один урок дать теоритические сведения и провести практическую работу;

Разделы и темы	Количество часов	
	Примерная программа	Рабочая программа
1. ВВОДНЫЙ УРОК	1	1
2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	30	29
2.1. Швейные материалы	2	2
2.2. Бытовая швейная машина	2	2
2.3. Конструирование и моделирование	4	6
2.4. Раскройные работы	2	2
2.5. Технология швейных работ	8	6
2.6. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком	12	11
3. КУЛИНАРИЯ	18	18
3.1. Культура питания	1	2
3.2. Технология приготовления блюд	11	10
3.3. Домашние заготовки	2	2
3.4. Творческое задание	4	4
4. ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА	2	- (изучается в разделе конструирование)
5. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	6	6
5.1. Уход за одеждой и обувью	2	2
5.2. Интерьер жилых помещений	2	2

5.3. Ремонтно-отделочные работы	2	2
6. ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ	13	14
ИТОГО:	70	68

## Содержание программы учебного предмета.

### 1. Вводный урок. 1 час.

#### *Основные теоретические сведения*

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

### 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 29 часов.

#### *Декоративно прикладное творчество. Вязание крючком. 11 часов.*

##### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя и тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания.

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

##### *Практические работы*

Освоение приемов вязания крючком. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Чтение схем и вывязывание образцов простейших узоров. Вязание декоративных элементов крючком.

Варианты объектов труда.

*Образцы вязания.* Косметичка. Прихватка, выполненная плотным вязанием по кругу. Ажурная снежинка.

#### *Швейные материалы. 2 часа.*

##### *Основные теоретические сведения*

Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Технология производства и свойства искусственных волокон. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Виды ткацких переплетений. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.

Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

***Машиноведение. 2 часа.***

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Применение зигзагообразной строчки.

*Варианты объектов труда.*

Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации.

***Конструирование и моделирование. 6 часов.***

*Теоретические сведения.*

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для пошива изделия. Получение выкройки плечевого изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод.

*Практические работы.*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом выкройка. Эскизы домашней одежды и ночного белья. Журналы мод.

***Раскройные работы. 2 часа.***

*Теоретические сведения.*

Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.



### ***Практические работы.***

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

*Варианты объектов труда.*

Ткань, выкройки, клеевой прокладочный материал.

### ***Технология швейных работ. 6 часов.***

*Теоретические сведения.*

Технология выполнения машинных швов: двойного, запошивочного, окантовочного. Технология выполнения влажно-тепловой обработки. Технология обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Обработка горловины и застежки цельнокроеными подбортами.

*Практические работы.*

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

*Варианты объектов труда.*

Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Образцы плечевых изделий с цельнокроеным рукавом.

## **3. Кулинария. 18 часов.**

### ***Культура питания. 2 часа.***

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

*Варианты объектов труда.*

Кухонная, столовая посуда и инвентарь.

### ***Технология приготовления пищи. 10 часов.***

*Теоретические сведения.*

Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Первичная и тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Блюда из кисломолочных продуктов.

Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

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

*Практические работы.*

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Домашние заготовки. 2 часа.**

*Теоретические сведения.*

Основные технологические процессы при приготовлении к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование сахаром. Технология приготовления варенья.

**Творческое задание. 4 часа.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Составление меню сладкого стола. Приготовление сладкого стола. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Варианты объектов труда.*

Меню сладкого стола. Блюда сладкого стола.

#### **4. Технология ведения дома. 6 часов.**

**Уход за одеждой и обувью. 2 часа.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Расшифровка символов на ярлыках одежды из химических волокон.

*Варианты объектов труда.*

Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей.

### ***Интерьер жилых помещений. 2 часа.***

*Теоретические сведения.*

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Растения в интерьере квартиры.

*Практические работы.*

Пересадка, перевалка растений в кабинете технологии.

*Варианты объектов труда.*

Комнатные растения в кабинете.

### ***Ремонтно-отделочные работы. 2 часа.***

*Теоретические сведения.*

Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

## **5. Проектирование и изготовление изделий. 14 часов.**

*Теоретические сведения.*

Проектирование лично или общественно значимых изделий или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

*Практические работы.*

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Изготовление проектного изделия и оформление проектной документации. Защита творческого проекта.

*Варианты объектов труда.*

Творческие проекты, например: плечевое изделие с цельнокроеным рукавом; изделие, связанное крючком; меню и блюда для сладкого стола и др.

## **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся 7 классов**

**Обучающиеся должны знать:**

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

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути возникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления бисквитного и песочного теста, виды разрыхлителей теста;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила их варки, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, желе, киселя;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы.
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);
- технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнения макияжа.

### **Обучающиеся должны уметь:**

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в кабинете технологии;
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- приготавливать песочное и бисквитное тесто и выпекать изделия из них;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовое пюре, желе, муссы, кисели;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);
- обрабатывать пройму и горловину подкройной и косой обтачкой, притачивать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низ платья;
- подбирать крючки и нитки и вязать крючком простейшие узоры.

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

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно- практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПК для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер кухни;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать личную гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

### **Учебно- методическое обеспечение программы.**

- ресурсы культурных центров города;
- интерактивные средства обучения: компьютер, проектор;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, коллекции волокон и тканей, образцы машинных и ручных швов, образцы готовых изделий)
- технологические карты, схемы, карточки-задания;
- швейные машины, утюг, гладильная доска, шкатулки со швейными принадлежностями;

### **Список учебно-методической литературы**

- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Авторы: В.Д. Симоненко, О.В.Кожина, Н.В.Синица. Москва, «Вентана-Граф», 2010 г.
- Рабочие тетради для учащихся 7 классов общеобразовательных учреждений. Под ред. В.Д. Симоненко. Москва, «Вентана-Граф», 2010г.
- Павлова О.В. «Технология». 7 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. Волгоград: Учитель, 2009г.
- Чернякова В.Н., «Технология обработки ткани», 7-9 классы. Москва, «Просвещение», 2001 г.
- Котова И.Н. Котов А.С. «Русские обряды и традиции». С-П., «Паритет», 2005.
- Власова А.А. «Рукоделие в школе». С-П., «Диамант», 1996г.

## Приложения к программе

### Критерии оценки знаний

Качество освоения программы	Уровень достижений	Отметка в 5-балльной системе	Отметка в системе «зачтено-не зачтено»
100 - 85%	высокий	«5»	зачтено
84 – 65%	выше среднего	«4»	зачтено
64- 40%	средний	«3»	зачтено
меньше 40%	низкий	«2»	не зачтено
0%	отсутствует	«1»	не зачтено

### Критерии оценки практической работы

Технико-экономические требования	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Организация труда	Полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду -	Работа выполнялась самостоятельно допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности	Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места	Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя

	добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.			
Приемы труда	Все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ	Приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	Отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	Неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования)
Норма времени	Работа выполнена в полном объеме и в установленный срок или раньше срока	На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы - 10-15 %; 7 класс - на 5-10%	На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы- 15-20 %; 7 класс - на 10-15 %	На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы - 30 %; 7 класс - на 25
Качество изделия	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны, отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.





## **Охрана здоровья учащихся**

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья обучающихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность учащихся при работе с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены.



**Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

**СОГЛАСОВАНО**

Профсоюзный комитет

\_\_\_\_\_ Л.М. Орлова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы

\_\_\_\_\_ Н.И. Рыстакова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с тканью**

**ИОТ – 042 - 2005г.**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе с тканью допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К работе с тканью под руководством учителя допускаются учащиеся с 1-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с тканью возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- уколы пальцев рук иглами и булавками при работе без наперстка;
- травмирование рук при неаккуратном обращении с ножницами и при работе на швейной машине;
- поражение электрическим током при работе на электрической швейной машине.

1.4. При работе с тканью должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка. При работе на электрической швейной машине используется диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для работы с тканью должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для работы с тканью должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

2.4. Убедиться в наличии и исправности защитного заземления (зануления) корпуса электрической швейной машины, наличие диэлектрического коврика на полу около машины.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Хранить иголки и булавки в определенном месте (подушечке, специальной коробке и пр.) и не оставлять их на рабочем месте.

3.2. Не пользоваться при работе ржавыми иголками и булавками, ни в коем случае не брать иголки и булавки в рот.

3.3. Шить иголками только с наперстком.

3.4. Выкройки к ткани прикреплять острыми концами булавок от себя.

3.5. Ножницы хранить в определенном месте, класть их сомкнутыми острыми концами от себя, передавать друг другу ручками вперед.

3.6. Не наклоняться близко к движущимся частям швейной машины.

3.7. Не держать пальцы рук около лапки швейной машины во избежание прокола их иглой.

3.8. Перед стачиванием изделия на швейной машине убедиться в отсутствии булавок или иголок на линии шва.

3.9. Не откусывать нитки зубами, а отрезать их ножницами.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. При появлении неисправности в работе швейной машины прекратить работу, отпустить педаль пуска электрической швейной машины и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру). Работу продолжать только после устранения неисправности.

4.2. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки их не бросать на пол, а убирать в урну.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Отключить электрическую швейную машину от сети.

5.2. Проверить наличие рабочего инструмента и привести в порядок рабочее место.

5.3. Провести влажную уборку помещения и его проветривание.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

**СОГЛАСОВАНО**

Профсоюзный комитет  
\_\_\_\_\_ Л.М. Орлова

« \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы  
\_\_\_\_\_ Н.И. Рыстакова

« \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с электрическим утюгом**

**ИОТ – 043 - 2005г.**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе с электрическим утюгом под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 54-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электрическим утюгом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
- возникновении пожара при оставлении включенного в сеть электрического утюга без присмотра;
- поражение электрическим током.

1.4. При работе с электрическим утюгом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка, а также диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для глажения должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для глажения должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность вилки и изоляции шнура электрического утюга.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

2.4. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Перед включением электрического утюга сеть встать на диэлектрический коврик.

3.2. Включать электрический утюг в сеть и выключать из нее только сухими руками.

3.3. При кратковременных перерывах в работе электрический утюг ставить на термоизоляционную подставку.

3.4. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.

3.5. Во избежание ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.

3.6. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.

3.7. Следить за нормальной работой утюга, не давать ему перегреваться.

### **4. Требования охраны труда при аварийных ситуациях**

4.1. При появлении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг от электросети и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

4.2. При возникновении пожара немедленно отключить утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Отключить электрический утюг от сети, при отключении не дергать за электрический шнур, а только за вилку.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

**СОГЛАСОВАНО**

Профсоюзный комитет  
\_\_\_\_\_ Л.М.Орлова

« \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы  
\_\_\_\_\_ Н.И.Рыстакова

« \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда при кулинарных работах**

**ИОТ – 044 - 2005г.**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении к ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировка.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов.
- 2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

## **3. Требования охраны труда во время работы**

- 3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

## **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой с совком.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.



**Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

**СОГЛАСОВАНО**

Профсоюзный комитет

\_\_\_\_\_ Л.М.Орлова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы

\_\_\_\_\_ Н.И.Рыстакова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

**ИОТ – 045 - 2005г.**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно - вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами

внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

## **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включать кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде не использовать ложки, половник с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

## **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с МЫЛОМ.

**Муниципальное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

**СОГЛАСОВАНО**

Профсоюзный комитет  
\_\_\_\_\_ Л.М.Орлова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы  
\_\_\_\_\_ Н.И.Рыстакова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ИНСТРУКЦИЯ**

по пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда

1. Портфели, сумки убираются из проходов (все вещи находятся под партой).

Проходы свободны.

2. Не оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы (электрическая плита, утюг, электрическая швейная машина).

3. Пользоваться утюгом, электрической швейной машиной, электроплитой под наблюдением учителя. Пользоваться только исправными электроприборами.

4. Заметив неисправность электроприбора, обращаться к электрику школы.

5. При уходе из кабинета проверить обесточивание электросети.

6. Иметь средства пожаротушения (огнетушитель). Уметь пользоваться огнетушителем.

Огнетушитель находится в легкодоступном месте, где исключено попадание прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов. Осуществлять контроль за сохранность огнетушителя.

7. Провести инструктаж с учащимися по пожарной безопасности.

8. Непосредственно перед каждым уроком, связанным с использованием электроприборов, проводить инструктаж.

# **Календарно-тематическое планирование**

**7 класс**

