МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«БОЛЬШЕЕЛХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ЛЯМБИРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена  и одобрена на заседании  РМО учителей технологии  Протокол от 30.08.2014 г.№1  Руководитель РМО  \_\_\_\_\_\_\_ А.Б. Карабанова | УТВЕРЖДАЮ  Директор МОУ «Большеелховская средняя общеобразовательная школа»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Афроськин  Приказ №36/4-Д от 30.08.2014г |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного курса «Технология» в 7 классе

Составитель: учитель технологии

МОУ «Большеелховская СОШ»

Л.М. Паршина

 

2014

**Пояснительная записка**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

- **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 своих 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.

**В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:**

а)формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б)привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в)ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г)развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

д)обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е)воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж)овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з)использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Рабочая программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2008).

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 7 классах выделяется 68 часов ежегодно (по 2 часа в неделю).

Базовыми для рабочей программы для 7классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология выращивания растений».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организациизанятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Результаты освоения курса**

**Личностными** результатами изучения технологии является воспитание и развитие социально и личностно значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе, чуткость, доброжелательность, общительность, эмпатия, самостоятельность, ответственность, уважительное отношение к культуре всех народов, толерантность, трудолюбие, желание трудиться, уважительное отношение к своему и чужому труду и результатам труда).  
**Метапредметными**результатами изучения технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях (умение принять учебную задачу или ситуацию, выделить проблему, составить план действий и применять его для решения практической задачи, осуществлять информационный поиск, необходимую корректировку в ходе практической реализации, выполнять самооценку результата).  
**Предметными** результатами изучения технологии являются доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда мастера, художника, об основах культуры труда; элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности, умения ориентироваться в мире профессий, элементарный опыт творческой и проектной деятельности.

**Тематическое планирование курса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Практическая работа** |
| 1 | Технология выращивания растений. | 16 | 13 |
| 2. | Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани). | 24 | 16 |
| 3. | Декоративно-прикладное творчество.  Вязание крючком. | 6 | 2 |
| 4. | Технология ведения дома. Интерьер жилого дома. | 2 | 1 |
| 5. | Творческое проектирование. | 8 |  |
| 6. | Кулинария. | 12 |  |
|  | **Итого:** | **68** | **32** |

**Содержание программы**

***Раздел. Технология выращивания растений***

Ценные качества плодов и ягод. Группы плодовых и ягодных культур, основные плодовые культуры России. Характеристика ягодных культур.

**Основное понятие темы:** семечковые, косточковые, ягодные, орехоплодные, субтропические, тропические; сроки созревания плодов.

Виды корней плодовых растений. Корневая шейка. Составные части ствола плодового дерева, их характеристика. Крона плодового дерева. Различие ветвей в кроне. Плодоносные образования семечковых, косточковых и ягодных культур.

**Основные понятия темы:** корневая система, крона, ствол, штамб, корневая шейка.

Выбор места под сад. Защитные полосы. Подготовка почвы под сад. Разметка территории для сада. Сроки посадки сада. Инструменты для разбивки сада. Подготовка посадочных ям. Посадка плодовых деревьев.

**Основные понятия темы:** закладка сада, разметка территории, вешки, посадка сада, экер.

Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника.

**Основные понятия темы:** обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка.

Условия хорошейсохраняемости плодов. Температура хранения корнеплодов, плодов и овощей. Признаки товарных и нетоварных плодов. Средняя урожайность сортов.

**Основные понятия темы:** оптимальные условия хранения, температура, влажность, газовый состав, товарность, нестандартная продукция, сорта продукции.

Группы корнеплодов по сохраняемости. Удаление ботвы. Укладка корнеплодов на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов.

**Основные понятия темы:** ботва, лёжкость, режимы и способы хранения.

***Раздел . Создание изделий из текстильных материалов***

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

**Основные понятия темы:**  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

**Основные понятия темы:** флизелин, синтепон.

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

**Основные понятия темы:** стиральный порошок, сушка, глажка, химическая чистка.

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

**Основное понятие темы:** лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

**Основные понятия темы:**  регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

**Основные понятия темы:** запошивочный, двойной, окантовочный швы.

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

**Основные понятия темы:** стиль, силуэт, требования к одежде.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

**Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Основные понятия темы:** основа с цельнокроеным рукавом.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

**Основные понятия темы:** моделирование, изменение формы горловины, изменение длины.

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка.

Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

**Основные понятия темы:** контурные и контрольные линии и точки.

Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

**Основные понятия темы:** сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов.

Технология стачивания вытачек, плечевых срезов. Заутюживание горизонтальных и вертикальных вытачек. Текущий контроль качества.

**Основные понятия темы:** вытачки, контроль качества, ВТО.

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.

**Основные понятия темы:** подкройная обтачка, прокладочные материалы.

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО

**Основные понятия темы:** боковой шов.

Зависимость способа обработки горловины от формы, толщины ткани, вида отделки. Обработка застежки цельнокроеными или отрезными подбортами. Контроль качества. ВТО.

**Основные понятия темы:** цельнокроеные подборта, отрезные подборта.

Последовательность проведения второй примерки. Осноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО. Петли и пуговицы.

**Основные понятия темы:** вторая примерка, осноровка, контроль качества.

* **Учащиеся должны знать:**
* Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.
* Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.
* Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.
* Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.
* Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой) , технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.
* Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.
* Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.
* Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера.

**Учащиеся должны уметь**:

* Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
* Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
* Разбирать и собирать челнок, 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 выбранные фасоны платья и купальника.
* Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.
* Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
* Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

***Раздел. Создание изделий из поделочных материалов***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, при вязании крючком. Приемы работы. Правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от узора и толщины ниток.

**Основные понятия темы:** крючок, условные обозначения.

Набор петель крючком. Технология выполнения петель с накидом. Чтение условных схем. Вязание полотна.

**Основные понятия темы:** воздушная петля, петля подъема, полустолбик.

Технология выполнения петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания.

**Основные понятия темы:** петли с накидом.

**Основные понятия темы:** вязание по кругу.

* **Учащиеся должны знать:**

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Раппорт вязания и его запись. Работа с журналами мод.

**Учащиеся должны уметь**:

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

***Раздел. Творческое проектирование***

Демонстрация изделия. Рекламный проспект. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта.

**Основные понятия темы:** рекламный проспект.

Тематика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность выполнения проекта. Оформление дизайн-папки творческого проекта. Критерии оценивания проекта.

**Основные понятия темы:**  дизайн-папка, последовательность выполнения.

***Раздел . Кулинария***

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.

**Основные понятия темы:** микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

**Основные понятия темы:** пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Основные понятия темы:** варка, жаренье, гарниры, соусы.

Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока).

**Основные понятия темы:** пресное тесто, разрыхлители, добавки.

Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков. Основные условия плотной защипки теста. Приготовление начинок. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Основные понятия темы:** пельмени, вареники, начинка.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Основные понятия темы:** кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники.

Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Основные понятия темы:** желирующие вещества, желе, мусс.

**Учащиеся должны знать:**

* О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.
* О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды.
* Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций.
* Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
* Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования.
* Способы первичной обработки мяса и приготовления ясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.
* Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, посуду и инвентарь, применяемые дл приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеств готовых блюд к столу.
* Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.
* Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях.
* Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности.
* Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроков сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.
* Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов.

**Учащиеся должны уметь**:

* Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
* Определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлеты и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбирать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу.
* Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога.
* Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности.
* Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
* Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы.
* Варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение.

***Раздел . Технология ведения дома***

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

**Основные понятия темы:** комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.

**Учащиеся должны знать:**

Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы.

**Учащиеся должны уметь**:

Выращивать комнатные растения и размещать их.

***Раздел. Технология выращивания растений***

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. Причины повреждения коры на деревьях.

**Основные понятия темы:** система агротехнических мероприятий, сидеральные культуры – зелёные удобрения, побелка штамбов, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар.

Способы вегетативного размножения растений. Укоренение черенков. Размножение горизонтальными отводками. Размножение вертикальными отводками. Размножение укоренением розеток листьев.

**Основные понятия темы:** черенки одревесневшие и зеленые, отводки горизонтальные и вертикальные, прививка, подвой, привой.

Понятие прививки. Условия для хорошего срастания подвоя и привоя. Способы прививки черенком. Понятие окулировки. Виды окулировки.

**Основные понятия темы:** прививка черенком, улучшенная копулировка, прививка в боковой зарез, прививка врасщеп, глазок, щиток, окулировка.

Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зеленого черенкования. Технология нарезки зеленых черенков. Условия для укоренения черенков. Подготовка рассадника к посадке черенков.

**Основные понятия темы:** маточные кусты, однопочковые и двупочковые черенки.

Понятие плодового питомника. Отделы плодового питомника. Поля в отделе формирования. Стратификация. Условия стратификации семян плодовых культур.

**Основные понятия темы:** плодовый питомник, маточно-семенной и маточно-сортовой сады, отделение размножения, школа сеянцев, участок вегетативного размножения, отделение формирования, система трех полей.

Ценность ягодных культур. Виды ягодных культур. Схема посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными растениями. Сорта земляники, черной смородины, малины. Послепосадочная обрезка черной смородины и крыжовника. Обрезка молодого саженца. Ранневесенние рыхление почвы на ягодном участке.

**Основные понятия темы:** ягодные культуры.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Вид занятия** | **Всего часов** | **Виды самостоятельной работы** | **Дата проведения занятия** | |
| **План.** | **Факт.** |
|  | **Технология выращивания растений.**  Занятия в осенний период. |  | **8** |  |  |  |
| 1-2 | Строение плодовых растений. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные правила безопасности . | Объяснение | 2 | Пр/р№1 «Знакомство с группами плодово-ягодных культур»Пр/р №2 «Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур» |  |  |
| 3-4 | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №3 «Обрезка смородины» |  |  |
| 5-6 | Хранение плодов и овощей. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №4 «Сбор урожая и закладка на хранение плодов» |  |  |
| 7-8 | Хранение корнеплодов. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №5 «Сбор урожая корнеплодов и закладка на хранение» |  |  |
|  | **Материаловедение** |  | **4** |  |  |  |
| 9-10 | Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон.  Нетканые материалы из химических волокон. | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р №9 «Определение состава тканей и изучение их свойств» |  |  |
| 11-12 | Уход за одеждой из химических волокон. | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р № 10 «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями» |  |  |
|  | **Машиноведение** |  | **6** |  |  |  |
| 13-14 | Зигзагообразная строчка и её применение | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р № 11 «Применение зигзагообразной строчки» |  |  |
| 15-16 | Приспособления к швейной машине. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №12 «Применение приспособлений к швейной машине» |  |  |
| 17-18 | Машинные швы. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №13 «Изготовление образцов машинных швов» |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |  | **14** |  |  |  |
| 19-20 | Силуэт и стиль в одежде.  Снятие мерок для построения чертежа основы | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р №14 «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия» |  |  |
| 21-22 | Построение чертежа основы плечевого изделия. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 15 «Построение чертежа основы плечевого изделия» |  |  |
| 23-24 | Моделирование плечевого изделия. | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р № 16 «Разработка модели плечевого изделия» |  |  |
| 25-26 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.  Подготовка деталей кроя к обработке. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 18 «Выполнение раскроя изделия»  Пр/р № 20 «Подготовка изделия к примерке» |  |  |
| 27-28 | Подготовка и проведение первой примерки. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 21«Проведение примерки и устранение дефектов» |  |  |
| 29-30 | Обработка плечевых срезов.  Способы обработки горловины и пройм. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 22 «Обработка вытачек, плечевых срезов»  Пр/р № 23 «Обработка срезов подкройной обтачкой»  Пр/р № 24 «Обработка срезов косой бейкой» |  |  |
| 31-32 | Обработка боковых срезов  Вторая примерка.  Окончательная отделка изделия. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 25 «Обработка боковых срезов»  Пр/р № 26 «Обработка нижнего среза изделия»  Пр/р № 27 «Окончательная отделка» |  |  |
|  | **Декоративно-прикладное творчество.**  **Вязание крючком** |  | **6** |  |  |  |
| 33-34 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель.  Упражнения в выполнении петель без накида. | Объяснение  Практическое занятие | 2 | Пр/р №28 «Вывязывание столбиков без накида» |  |  |
| 35-36 | Упражнения в выполнении петель с накидом. Вязание полотна. | Практическое занятие | 2 | Работа со схемами |  |  |
| 37-38 | Вязание по кругу | Практическое занятие | 2 | Пр/р №29 «Выполнение плотного вязания по кругу» |  |  |
|  | **Творческая проектная деятельность** |  | **8** |  |  |  |
| 39-40 | Выбор и обоснование проекта.  Разработка конструкции изделия и технологической карты | Беседа  Практическое занятие | 2 | Работа со схемами |  |  |
| 41-42 | Изготовление изделия | Практическое занятие | 2 | Работа над выполнением изделия |  |  |
| 43-44 | Экономическая и экологическая оценка. | Практическое занятие | 2 | Выполнение расчётов стоимости проекта |  |  |
| 45-46 | Защита проекта | Семинар-конференция | 2 |  |  |  |
|  | **Кулинария** |  | **12** |  |  |  |
| 47-48 | Физиология питания. | Объяснение | 2 | Работа с учебником |  |  |
| 49-50 | Мясо и мясные продукты Первичная обработка мяса.  Тепловая обработка мяса. | Объяснение | 2 | Работа с инструкционными картами |  |  |
| 51-52 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | Объяснение | 2 | Работа с учебником |  |  |
| 53-54 | Мучные изделия.  Приготовление изделий из пресного теста. | Объяснение | 2 | Работа с учебником |  |  |
| 55-56 | Фрукты и ягоды. §7 | Беседа | 2 | Работа с учебником |  |  |
| 57-58 | Сладкие блюда. | Беседа | 2 | Работа с учебником |  |  |
| 59-60 | Роль комнатных растений в жизни человека | Занятие исследовательского типа | 2 | Пр/р № 30«Пересадка (перевалка) комнатных растений |  |  |
|  | **Технология выращивания растений (весна)** |  | **8** |  |  |  |
| 61-62 | Уход за садом. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №1 «Технология ухода за плодовыми деревьями» |  |  |
| 63-64 | Размножение плодовых и ягодных культур.  Прививки плодовых культур. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №2 «Технология размножения отводками и черенками»  Пр/р №3 «Прививка плодовых культур» |  |  |
| 65-66 | Размножение ягодных кустарников черенками. | Практическое занятие | 2 | Пр/р4 «Подготовка и посадка черенков чёрной смородины» |  |  |
| 67-68 | Ягодные культуры, посадка и уход. | Практическое занятие | 2 | Пр/р№5 «Весенняя обрезка саженцев ягодных культур» |  |  |
|  | **Всего:** |  | **68** | **32** |  |  |

**Материально-техническое обеспечение программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1 | ПК | 1 |
| 2 | Швейная машина Janome | 10 |
| 3 | Оверлок | 1 |
| 4 | Утюг | 1 |
| 5 | Гладильная доска | 1 |
| 9 | Сантиметровая лента | 10 |
| 6 | Линейка закройщика | 12 |
| 7 | Ножницы раскройные | 10 |
| 8 | Набор лекал | 1 |

Комплект таблиц«Конструированию и моделированию одежды», « Кулинария», « Вязание крючком», « Вышивка».

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов по технологии.
2. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. (Электронный ресурс). ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
3. Текстильное творчество. (Электронный ресурс). ООО «Терра», Новосибирск, 2005.
4. Декоративные композиции. (Электронный ресурс). ООО «Студия компас», 2005
5. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. (Электронный ресурс). ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
6. Коллекция схем для вышивки крестом. (Электронный ресурс). ЗАО «Новый диск», 2005
7. Самоучитель. Дизайн интерьеров. (Электронный ресурс).ООО «Бизнес софт», 2006.
8. Энциклопедия здорового питания. (Электронный ресурс). ООО «Медиа-сервис», 2010.

**Список литературы**

**Учебно-методическое обеспечение программы**

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

**Учебники**

2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2011.-208с.4.

**Учебные пособия**

1.Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 2011.

2.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс.

3.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

4. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры.

**Методическое обеспечение**

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

4. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2010-281с.

**Литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2010. – 64с.

**Интернет-ресурсы:**

* + http://yandex.ru каталог цифровых образовательных ресурсов.
  + информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //
  + http://master-class.narod.ru
  + Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
  + Начала экономики // www.besh.websib.ru
  + Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
  + Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
  + Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок //
  + www.sneg.by.ru