**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету

«Технология»

7 класс

на 2014-2015учебный год

Составитель Прусова Н. П.,

учитель технологии

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа  разработана на основе Примерных программ по технологии Федерального Государственного образовательного стандарта общего образования, авторской программы «Технология» ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко (М.:Вентана-Граф,2011г.) и Положения о рабочей программе МБОУ «Вязовская ООШ» в соответствии с государственным федеральным стандартом.

Программа рекомендована Министерством образования и реализована  в линиях учебников по технологии, подготовленных авторским коллективом под руководством профессора В.Д.Симоненко.

**Структура документа**

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников

**Общая характеристика учебного предмета**

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.**Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. 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 расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами 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 легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется  развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Особенности реализации программы направления «Технология. Обслуживающий труд» в сельской школе**

**В сельской школе традиционно изучаются как технологии промышленного, так и сельскохозяйственного производства. Для учащихся таких школ, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создаются комбинированные программы, включающие разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. Комплексный учебный план в конкретной школе при этом составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.**

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программах по направлению «**Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)»** уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование». Желательно, чтобы темы творческих работ и проектов учащихся сельских школ носили комбинированный характер, сочетая технологии разделов обслуживающего и сельскохозяйственного труда.

   Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса соответствуют Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **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.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать  - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для  создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными  и эстетическими свойствами;  умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате освоения  ученик в 7 классе в зависимости от изучаемого раздела должен**

**Знать\понимать и уметь.**

**Растениеводство:**

***знатать/понимать*** полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

***уметь*** разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

***знать/понимать*** назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

**уметь** выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий

**Кулинария:**

**знать/понимать** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

**уметь** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Технологии ведения дома:**

**знать/понимать** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-тех- нических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

**уметь** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонт- но-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Черчение и графика:**

 ***знать/понимать*** технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

**уметь** выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

**Технологии ведения дома:**

**знать/понимать** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-тех- нических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

**уметь** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонт- но-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

     Основными методами обучения являются беседа, деловая игра, практическая работа, презентация (защита проекта)

Программа реализуется: в 6 классе, в объёме 2 часа в неделю,68 часов в год.

  В программе используются условные обозначения  Пр/р –практическая работа

**Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы раздела | Кол-во часов |
| 1 | **Вводный урок** | **2** |
| **2** | **Растениеводство**Основы аграрной технологии (осенние работы)Основы аграрной технологии (весенние работы) | **14****8****6** |
| **3** | **Создание изделий из текстильных  и поделочных материалов**Швейные материалыИзготовление выкроек и раскройПошив изделияДекоративно-прикладное творчество | **32**46148 |
| **4** | **Кулинария** | **6** |
| **5** | **Черчение и графика** | **2** |
| **6** | **Технология ведения дома**Уход за одеждой и обувьюИнтерьер жилых помещенийСанитарно-технические работыРемонтно-отделочные работы | **4**1111 |
| **7** | **Проектная деятельность** | **8** |
|  | **Итого:** | **68** |

**Вводный урок (2ч)**

***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.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. .Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 7 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Растениеводство (8ч)**

***Теоретические сведения.*** Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

***Практические работы.*** Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Съем урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

***Варианты объектов труда.*** Образцы плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кусты смородины и малины. Урожай яблок и корнеплодов.

**Швейные материалы(4 ч)**

***Теоретические сведения.*** Использование выкроек из журналов мод. Способы корректировки выкройки в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры. Изготовление выкройки прямой юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Приемы подготовки выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практические работы.*** Упражнения на изготовление выкройки при помощи журнала мод. Изготовление выкройки прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка выкройки на ткани. Выкраивание деталей проектного изделия.

***Варианты объектов труда.*** Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью косой бейки и прямого притачного пояса (юбка, шорты, бермуды с прямым цельнокроеным поясом, платье, лиф, туника и др.) Ткань для проектного изделия.

**Изготовление выкроек и раскрой (6ч)**

***Теоретические сведения.*** Использование выкроек из журналов мод. Способы корректировки выкройки в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры. Изготовление выкройки прямой юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Приемы подготовки выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практические работы.*** Упражнения на изготовление выкройки при помощи журнала мод. Изготовление выкройки прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка выкройки на ткани. Выкраивание деталей проектного изделия.

***Варианты объектов труда.*** Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью косой бейки и прямого притачного пояса (юбка, шорты, бермуды с прямым цельнокроеным поясом, платье, лиф, туника и др.) Ткань для проектного изделия.

**Пошив изделия (14ч)**

***Теоретические сведения.*** Выполнение операций: подшивание детали, выкраивание косой бейки. Способы контроля качества.

Устройство машинной иглы. Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Последовательность установки машинной иглы. Неполадки в работе бытовой швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой, их устранение.

Приспособления к швейной машине: лапка для штопки поврежденного места; лапка для окантовывания среза детали бейкой; для обметывания прорезной петли. Технология машинной штопки, окантовывания среза детали бейкой, обметывания прорезной петли.

Уход за бытовой швейной машиной. Оборудование для ухода. Последовательность очистки и смазки бытовой швейной машины.

Выполнение окантовочного машинного шва. Стачивание двух косых беек. Обработка вытачек. Обработка притачного пояса. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением примерок на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

***Практические работы.*** Выполнение образцов подшивания детали, выкраивания косой бейки.

Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Установка машинной иглы. Штопка поврежденного участка. Уход за бытовой швейной машиной.

Выполнение образцов окантовочного, запошивочного и двойного швов.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по составленному плану. Окончательная обработка изделия. Расчет матери- альных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

***Варианты объектов труда.*** Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью косой бейки и притачного пояса (юбка, шорты, бермуды, платье, лиф, туника и др.).

**Декоративно-прикладное творчество (8ч)**

***Теоретические сведения.*** Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

***Практические работы.*** Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем для вязания крючком вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вязания крючком. Изготовление декоративных изделий.

**Кулинария (6ч)**

***Теоретические сведения.*** Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Сроки и условия хранения мяса и блюд из него. Механическая (первичная) обработка мяса. Термическое состояние мяса. Домашняя птица и дичь. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу.

Питательная ценность мучных изделий. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления теста и выпечки. Сырье и продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Продукты для приготовления сладких блюд и их механическая обработка. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Технология приготовления компота, киселя, желе, мусса, суфле. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

***Практические работы.*** Приготовление блюд из мяса, изделий из теста, сладких блюд. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Варианты объектов труда.*** Блюда из мяса. Изделия из теста. Сладкие блюда.

**Черчение и графика (2ч)**

***Теоретические сведения.*** Понятие конструкторской и технологической документации. Детали формы вращения, их конструктивные элементы, изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертеж детали, сборочный чертеж, спецификация, чертеж общего вида, электромонтажный чертеж, схемы и инструкции как конструкторские документы.

***Практические работы.*** Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. Чтение чертежа.

***Варианты объектов труда.*** Эскизы, чертежи деталей или изделий.

**Технологии ведения дома (4ч)**

**Уход за одеждой и обувью(2ч)**

***Теоретические сведения.*** Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Ремонт одежды декоративной заплатой.

***Практические работы.*** Выполнение декоративной аппликации. Выполнение штопки на швейной машине. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

***Варианты объектов труда.*** Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей. Образцы ремонта одежды.

**Интерьер жилых помещений (2ч)**

***Теоретические сведения.*** Роль комнатных растений в жизни людей. Разновидности комнатных растений. Размещение комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Размножение цветов. Емкости для цветов. Требования к освещению. Понятие «ландшафтный дизайн». Использование декоративных растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход и размножение растений.

***Практические работы***. Уход за комнатными растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Уход за растениями на пришкольном участке.

***Варианты объектов труда.*** Комнатные цветы в кабинете технологии, классной комнате. Декоративные растения на пришкольном участке

**Проектная деятельность (8ч )**

***Теоретические сведения.*** Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных 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. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

***Варианты объектов труда.*** Творческие проекты, например: наличник для окна; мастерок; наряд ко дню рождения и др.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №урокап/п | Тема  раздела  урока | Кол-во часов | Домашнеезадание | Дата |
|  | **Раздел 1.Вводный урок** | **2** |  |  |
| 1 | Вводный урок | 1 |  |  |
| 2 | Пр/р. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 2.Основы аграрной технологии   (осенний период) (6ч)** | **6** |  |  |
|  | ***Осенние работы в овощеводстве и полеводстве*** |  |  |  |
| 3 |  Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. | 1 |  |  |
| 4 | Пр/р.Осенняя обработка почвы. Т.Б | 1 |  |  |
| 5 | ***Осенние работы в плодоводстве.***Значение плодоводства. Краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных растений. | 1 |  |  |
| 6 | Пр/р. Размножение плодовых и ягодных растений. Т.Б | 1 |  |  |
| 7 | Посадка плодовых деревьев.Посадка ягодных кустарников | 1 |  |  |
| 8 | Пр/р. Посадка саженцев плодовых растений.Пр/р. Посадка ягодных кустарников. Т.Б. | 1 |  |  |
|  | **Раздел 3.Создание изделий из текстильных и поделочных  материалов (32ч)** | **32** |  |  |
|  | **Швейные материалы** | **4** |  |  |
| 9 | Химические волокна их свойстваСвойства  и ткани  из них | 1 |  |  |
| 10 | Пр/р. Определение состава тканей и изучение их свойств.Т.Б | 1 |  |  |
| 11 | Нетканые материалы из химических волокон | 1 |  |  |
| 12 | Пр/р.Работа с прокладочным материалами. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Изготовление выкроек и раскрой** | **6** |  |  |
| 13 | ***Конструирование и моделирование плечевых изделий.***Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | 1 |  |  |
| 14 | Пр/р. Снятие мерок и построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Т.Б. | 1 |  |  |
| 15 | Расчет величин для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Построения чертежа плечевого изделия | 1 |  |  |
| 16 | Пр/р. Конструирование и моделирование формы выреза горловины, кокетки и изменением длины изделия | 1 |  |  |
| 17 |  Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою. Т.Б. | 1 |  |  |
| 18 | Пр/р. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 1 |  |  |
|  | **Пошив изделия** | **14** |  |  |
| 19 | Основные швейные операции, выполняемые вручную | 1 |  |  |
| 20 | Пр/р. Технология выполнения ручных стежков и строчек. Т.Б | 1 |  |  |
| 21 | Машинные работы | 1 |  |  |
| 22 | Пр/р. Изготовление образцов машинных швов. Т.Б | 1 |  |  |
| 23 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 |  |  |
| 24 | Пр/р. Подготовка изделия к первой примерке. Т.Б | 1 |  |  |
| 25 | Проведение примерки | 1 |  |  |
| 26 | Пр/р. Устранение дефектов после примерки. Т.Б | 1 |  |  |
| 27 | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов | 1 |  |  |
| 28 | Пр/р. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Т.Б | 1 |  |  |
| 29 | Обработка горловины обтачкой или косой бейкой. | 1 |  |  |
| 30 | Пр/р. Обработка горловины обтачкой или косой бейкой. Т.Б | 1 |  |  |
| 31 | Проведение второй примерки. Уточнение длины изделия.Обработка нижнего среза изделия.  | 1 |  |  |
| 32 | Пр/р. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Т.Б.Влажно-тепловая обработка. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Декоративно-прикладное творчество** | **8** |  |  |
| 33 | Инструменты и материалы для вязания крючком.Основные виды петель | 1 |  |  |
| 34 | Пр/р. Вязание рядами различных видов петель. Т.Б | 1 |  |  |
| 35 | Вязание полотна | 1 |  |  |
| 36 | Пр/р. Выполнение образцов полотна. Т.Б | 1 |  |  |
| 37 | Вязание по кругу | 1 |  |  |
| 38 | Пр/р. Выполнение образцов. Т.Б | 1 |  |  |
| 39 | Использование ИКТ при выборе образцов | 1 |  |  |
| 40 | Пр/р. Выполнение образцов по выбору. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 4.Кулинария (6ч)** | **6** |  |  |
| 41 | Физиология питания.Мясо и мясные продукты.Обработка мяса | 1 |  |  |
| 42 | Пр/р. Приготовление обеда в походных условиях. Т.Б. | 1 |  |  |
| 43 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 1 |  |  |
| 44 | Мучные изделия. Изделия из пресного теста | 1 |  |  |
| 45 | Фрукты и ягоды. Сладкие блюда | 1 |  |  |
| 46 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование | 1 |  |  |
|  | **Раздел 5.Черчение и графика (2ч)** | **2** |  |  |
| 47 | Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. | 1 |  |  |
| 48 | Чтение чертежа | 1 |  |  |
|  | **Раздел 6.Технология ведения дома (6ч)** |  |  |  |
|  | **Уход за одеждой и обувью** | **4** |  |  |
| 49 | Уход за одеждой и обувью | 1 |  |  |
| 50 | Пр/р. Уход за одеждой и обувью в зависимости от вида ткани. Т.Б | 1 |  |  |
| 51 | Ремонт одежды | 1 |  |  |
| 52 | Пр/р. Пришивание фурнитуры. Штопка. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Интерьер жилого помещения** | **2** |  |  |
| 53 | Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений | 1 |  |  |
| 54 | Пр/р. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 7.Проектная деятельность (8ч)** |  |  |  |
| 55 | Творческий проект «Наряд ко дню рождения». Цель и этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |
| 56 | Пр/р. Требования к готовому изделию. Выбор формы, цвета.Подбор материалов | 1 |  |  |
| 57 | Изготовление модели проектного изделия. | 1 |  |  |
| 58 | Пр/р. Изготовление проектного изделия. Т.Б | 1 |  |  |
| 59 | Изготовление модели проектного изделия. | 1 |  |  |
| 60 | Пр/р. Изготовление проектного изделия. Т.Б | 1 |  |  |
| 61 | Контроль процесса и качества изготовления изделия | 1 |  |  |
| 62 | Пр/р. Презентация творческого проекта | 1 |  |  |
|  | **Раздел 8. Основы аграрной технологии   (весенний период) (6ч)** |  |  |  |
| 63 | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников | 1 |  |  |
| 64 | Пр/р. Обрезка ягодных кустарников. Т.Б. | 1 |  |  |
| 65 | Ягодные культуры: посадка и уход. | 1 |  |  |
| 66 | Пр/р. Ягодные культуры: посадка и уход. Т.Б. | 1 |  |  |
| 67 | Высадка черенков черной смородины. Обработка почвы | 1 |  |  |
| 68 | Пр/р. Высадка черенков черной смородины. Обработка почвы. Т.Б. | 1 |  |  |

**Информационное учебно-методическое обеспечение**

7 класс. Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 7 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко. - М. «Вентана - Граф», 2011 год.

Технология: программы начального и основного общего образования./( Н.В.Синица, Симоненко В.Д, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.) - М. «Вентана – Граф» 2011-09-06.

Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план и примерные  учебные планы. Примерные программы по технологии. Москва. Дрофа 2008