****

**Учебно – методическое планирование**

по технологии

**7 класс**

Учитель Галимуллина Елена Юрьевна

Количество часов 70

Всего 70 часов, в неделю 2 часа

Плановых контрольных работ\_\_\_\_2\_\_\_\_\_\_,практических работ\_\_\_44\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;

- Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобразования РФ № 1312 от 09. 03. 2009;

- примерной программы, созданной на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта; утвержденной приказом от 24.02. 2012 г. № 943\12;

- федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

**Учебник:** Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В. Синица, О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко.- 3-е изд. Перераб.- М.: Вентана-Граф, 2009.- 176 с.: ил.

**Дополнительная литература:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 7 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2009. – 240 с.: ил.
3. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 296 с.: ил.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 7 класса на основе следующих документов:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
* Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Программы «Технология. Трудовое обучение. 5-7 классы / авт.-сост. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко – М. Просвещение, 2008;
* Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

 Программа включает четыре раздела: пояснительная записка; требования к уровню подготовки учащихся; содержание курса; тематический план. Рабочая программа по технологии для 7 класса предусматривает использование учебников для общеобразовательных учреждений: «Технология 7» В.Д.Симоненко.

 ***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.

 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.

 Учитывая региональные особенности 10 % от учебного времени отводится для изучения народных ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

 В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 5-9 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.), на изучение тем НРК отводится 7 часов в каждом классе.

 Базовыми для рабочей программы для 5-9 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Агротехника сельскохозяйственного производства».

 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 организации занятий 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.

 Программа по предмету «Технология» 7 класс выполняется в полном объеме.

**ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ УЧАЩИХСЯ 7 КЛАССА**

**Учащиеся должны знать:**

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;

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 челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки халата;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата;

основные плодовые растения России;

условия хорошей сохраняемости корнеплодов;

систему агротехнических мероприятий по уходу за садом;

агротехнологию выращивания рассады;

**Учащиеся должны уметь:**

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

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;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия, отпа­рывать и пришивать фурнитуру;

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

**Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)**

**Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при использовании инструментов, механизмов и машин.*(1 час)***

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Организация рабочего места

**Классификация и характеристика плодовых растений *(1 час)***

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.

**Строение плодовых растений *(2 часа)***

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.

**Закладка плодового сада *(2 часа)***

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.

**Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников *(2 часа)***

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.

**Хранение плодов и овощей *(2 часа)***

Условия хорошей сохраняемости 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.

**Хранение корнеплодов *(2 часа)***

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 2. Творческое проектирование (2 часа)**

**Проектные творческие работы *(2 часа)***

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 3. Кулинария (14 часов)**

**Физиология питания (1час)**

**Воздействие микроорганизмов на пищу. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека *(1 час)***

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.

**Кулинарная обработка различных видов продуктов (13 часов)**

**Значение мяса в питании. Способы определения качества мяса *(1час)***

Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, пищевая ценность. Способы определения качества мяса. Этапы первичной обработки мяса. Ассортимент и кулинарное использование отдельных частей туши животного.

**Значение и место мясных блюд в питании. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса *(2 часа)***

Способы определения качества мяса

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. 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:** пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка.

 **Приготовление блюд из пресного теста *(2 часа)***

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.

**Пельмени и вареники *(2 часа)***

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.

**Кисломолочные продукты и блюда из них *(2 часа)***

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.

**Фрукты и ягоды. Сладкие блюда *(2 часа)***

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.

**Заготовка продуктов. Домашнее консервирование (2 часа)**

Сладкие заготовки, способы приготовления, условия и сроки хранения. Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.

**Раздел 4. Материаловедение (4 часа)**

**Ткани из химических волокон *(1 час)***

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.

**Уход за одеждой из тканей химических волокон *(1 час)***

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.

**Нетканые материалы из химических волокон *(1 час)***

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

Основные понятия темы: флизелин, синтепон.

**Уход за одеждой из нетканных материалов химических волокон *(1 час)***

Правила ухода за изделиями. 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.

**Раздел 5. Машиноведение (6 часов)**

**Приспособления к швейной машине *(2 час)***

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

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

**Зигзагообразная строчка и её применение *(2 час)***

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.

**Машинные швы *(2 часа)***

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.

**Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)**

**Силуэт и стиль в одежде.** **Снятие мерок для построения чертежа основы *(1 час)***

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.

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

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

**Построение чертежа основы плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия *(1 час)***

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.

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:** основа с цельнокроеным рукавом, моделирование, изменение формы горловины, изменение длины.

**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия *(2 часа)***

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.

**Подготовка деталей кроя к обработке *(2 часа)***

 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.

**Подготовка и проведение первой примерки *(1 час)***

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

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

**Обработка вытачек, плечевых срезов *(1 час)***

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 *(2 часа)***

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.

**Обработка боковых срезов *(2 часа)***

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

**Основные понятия темы:** боковой шов.

**Обработка срезов горловины и застежки *(2 часа)***

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.

**Вторая примерка. Окончательная отделка изделия *(2 часа)***

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.

**Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (8 часов)**

**Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель *(2 часа)***

 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.

**Упражнения в выполнении петель без накида *(2 часа)***

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

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

**Упражнения в выполнении петель с накидом *(2 часа)***

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

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

**Вязание по кругу *(2 часа)***

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

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

**Раздел 8. Творческое проектирование (2 часа)**

**Защита творческих проектов *(1 час)***

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

**Основные понятия темы:** рекламный проспект.

**Раздел 9. Технология ведения дома (1 час)**

**Роль комнатных растений в жизни человека *(2 часа)***

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.

**Раздел 10. Агротехника сельскохозяйственного производства (6 часов)**

**Уход за садом *(1 час)***

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.

**Размножение плодовых и ягодных культур *(1 час)***

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.

**Прививки плодовых культур *(1 час)***

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.

**Размножение ягодных кустарников черенками *(1 час)***

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.

**Структура и назначение плодового питомника *(1 час)***

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.

**Ягодные культуры, посадка и уход *(1 час)***

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 раздела.****Тема урока** | **Кол- во часов** | **Дата проведения** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки** | **Практическая работа.** | **НРК** | **Инструментарий****оценивания.** | **Примечание** |
| План | Факт |
| **Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)** |
| 1 | Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при использовании инструментов, механизмов и машин | 1 | 02.09 |  | Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Организация рабочего места |  |  |  |  |
| 2 | Классификация и характеристика плодовых растений | 1 | 02.09 |  | Основные плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных культур. Сроки созревания плодов.  | Пр/р№ 1«Знакомство с группами плодово-ягодных культур» |  |  |  |
| 3/4 | Строение плодовых растений | 2 | 09.0909.09 |  | Корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневая шейка. Ствол. Побеги. Вегетативные и плодоносные образования. | Пр/р № 2«Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур» |  | Оформление отчёта по практической работе. |  |
| 5/6 | Закладка плодового сада | 2 | 16.0916.09 |  | Подготовительные работы. Разметка территории. Посадка сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки. Подготовка посадочных ям. | Пр/р № 3«Посадка плодовых культур» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 7/8 | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников | 2 | 23.0923.09 |  | Обрезка и формирование кроны плодовых деревьев. Основные приемы обрезки. Прищипка. ПТБ. | Пр/р № 4«Обрезка смородины» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 9/10 | Хранение плодов и овощей | 2 | 30.0930.09 |  | Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения. Признаки товарных и нетоварных плодов. Определение средней урожайности. ПТБ. | Пр/р № 5«Сбор урожая и закладка на хранение плодов» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 11/12 | Хранение корнеплодов | 2 | 07.1007.10 |  | Подготовка корнеплодов и закладка их на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов. | Пр/р № 6«Сбор урожая корнеплодов и закладка на хранение» |  | Выполнение практической работы. |  |
| **Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)** |
| 13/14 | Проектные творческие работы | 2 | 14.1014.10 |  | Обсуждение проектных творческих работ. Знакомство с примерной тематикой проектной деятельности. Выбор темы.  |  |  |  |  |
| **Раздел 3. Кулинария (14 часов)** |
| 15 | **Физиология питания**Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека | 1 | 21.10 |  | Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые инфекции и отравления, причины, профилактика и первая при них помощь | Пр/р 7«Приемы оказания первой помощи при отравлениях» |  | Фронтальный опрос |  |
| 16 | Значение мяса в питании. Способы определения качества мяса | 1 | 21.10 |  | Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, пищевая ценность. Способы определения качества мяса. Этапы первичной обработки мяса. Ассортимент и кулинарное использование отдельных частей туши животного. | Пр/р 8«Определение доброкачественности мяса» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 17/18 | Механическая и тепловая обработка мяса. Блюда из мяса | 2 | 28.1028.10 |  | Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса. Приготовление блюд из мяса. ПТБ. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. | Пр/р 9«Жарка котлет» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 19/20 | Приготовление блюд из теста. | 2 | 11.1111.11 |  | Инструменты, приспособления и продукты, используемые для приготовления мучных изделий. Способы проверки качества продуктов. Технология приготовления блюд из теста | Пр/р № 10 «Приготовление домашнего печенья» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 21/22 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 | 18.1118.11 |  |  Ассортимент к/м продуктов, пищевая ценность. Приготовление к/м продуктов в домашних условиях. Блюда из к/м продуктов | Пр/р № 12 «Приготовление сырников» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 23,24 | Фрукты и ягоды. Сладкие блюда | 2 | 25.1125.11 |  | Ассортимент сладких блюд, их значение в питании человека, сырье для приготовления сладких блюд | Пр/р № 13 «Приготовление мусса» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 25/26 | Сладкие заготовки | 2 | 02.1202.12 |  | Консервирование, пастеризация, стерилизация и хранение консервов. Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения |  |  |  |  |
| 27/28 | Приготовление обеда в походных условиях | 2 | 09.1209.12 |  |  | Пр. р №14 «Приготовление каши гречневой с мясными консервами» |  |  |  |
| **Раздел 4. Материаловедение (4 часа)** |
| 29/30 | Ткани из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон | 2 | 16.1216.12 |  | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки | Пр/р № 15 «Определение состава тканей и изучение их свойств. «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями»  |  | Выполнение практической работы |  |
| 31/32 | Нетканые материалы из химических волокон.  | 2 | 23.1223.12 |  | Прокладочные материалы. Утепляющие материалы. Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки | Пр/р № 16 «Составление коллекции нетканых материалов»  |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 5. Машиноведение (6 часов)** |
| 33/34 | Зигзагообразная строчка и её применение | 2 | 14.0114.01 |  |  Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки | Пр/р № 17 «Применение зигзагообразной строчки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 35/36 | Приспособления к швейной машине. | 2 | 21.0121.01 |  | Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» | Пр/р № 18«Применение приспособлений к швейной машине» |  | Выполнение практической работы |  |
| 37/38 | Машинные швы. | 2 | 28.0128.01 |  |  Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного | Пр/р № 19 «Изготовление образцов машинных швов» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)** |
| 39 | Силуэт и стиль в одежде.Снятие мерок для построения чертежа основы | 1 | 04.02 |  | История моды. Понятия силуэт и стиль. Требования предъявляемые к одежде.Виды плечевых изделий, их характеристика. Ткани и отделки применяемые для изготовления плечевых изделий. Мерки необходимые для построения чертежа, Приёмы снятия мерок. | Пр/р № 20 «Определение силуэтов разных видов одежды»Пр/р № 21«Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 40 | Построение чертежа основы плечевого изделия. | 1 | 04.02 |  | Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Взаимосвязь технического и художественного моделирования. Моделирование изменением длины. Изменение формы выреза горловины. Моделирование кокетки. | Пр/р № 22 «Построение чертежа основы плечевого изделия»Пр/р № 23«Разработка модели плечевого изделия» |  | Выполнение практической работы. |  |  |
| 41 | Моделирование плечевого изделия | 1 | 11.02 |  |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 1 | 11.02 |  | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. ПТБ и ОРМ. | Пр/р № 24 «Выполнение раскроя изделия» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 43/44 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | 18.0218.02 |  | Перенос линий выкройки на детали кроя. Дублирование деталей кроя клеевой прокладки. Сметывание изделия для первой примерки. | Пр/р № 25 «Подготовка изделия к примерке» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 45 | Подготовка и проведение первой примерки. | 1 | 25.02 |  | Последовательность подготовки изделия к первой примерке. Проведение примерки. Выявление и устранение дефектов. | Пр/р № 26 «Проведение примерки и устранение дефектов» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 46 | Обработка вытачек, плечевых срезов. | 1 | 25.02 |  | Технология стачивания вытачек. Обработка среднего шва спинки. Обработка плечевых швов.  | Пр/р № 27 «Обработка вытачек, плечевых срезов» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 47/48 | Способы обработки горловины и пройм. | 2 | 04.0304.03 |  | Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. | Пр/р № 28 «Обработка срезов подкройной обтачкой»Пр/р № 29 «Обработка срезов косой бейкой» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 49/50 | Обработка боковых срезов | 2 | 11.0311.03 |  | Обработка боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом. Обработка боковых срезов в изделиях приталенного силуэта.  | Пр/р № 30 «Обработка боковых срезов» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 51/52 | Обработка срезов горловины и застежки. | 2 | 18.0318.03 |  | Обработка горловины и застёжки цельнокроеными подбортами. | Пр/р № 31 «Обработка срезов горловины и застежки подбортом» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 53/54 | Окончательная отделка изделия.**Защита проекта** «Плечевое изделие» | 2 | 01.0401.04 |  | Последовательность проведения второй примерки. Обработка нижнего среза и разреза в шве. Окончательная отделка изделия. | Пр/р № 32 «Обработка нижнего среза изделия.  «Окончательная отделка» |  | Выполнение практической работы. |  |
| **Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (8 часов)** |
| 55/56 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель. | 2 | 08.0408.04 |  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. | Пр/р № 34 «Основные приемы вязания» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 57/58 | Упражнения в выполнении петель без накида. | 2 | 15.0415.04 |  | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Зависимость номера крючка от ниток и узора. | Пр/р № 35 «Вывязывание столбиков без накида» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 59/60 | Упражнения в выполнении петель с накидом. | 2 | 22.0422.04 |  | Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. ПТБ. | Пр/р № 36 «Вывязывание столбиков с накидом» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 61/62 | Вязание по кругу | 2 | 29.0429.04 |  | Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу. | Пр/р № 37 «Выполнение плотного вязания по кругу» |  | Выполнение практической работы. |  |
| **Раздел 8. Творческое проектирование (1 час)** |
| 63 | **Защита творческих** проектов по вязанию крючком | 1 | 06.05 |  | Защита проекта. | Защита проекта. |  | Индивидуальная или групповая творческая работа. |  |
| **Раздел 9. Технология ведения дома (1 час)** |
| 64 | Роль комнатных растений в жизни человека | 1 | 06.05 |  | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за различными видами комнатных растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида. Пересадка растений. | Пр/р № 38 «Пересадка (перевалка) комнатных растений | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| **Раздел 10. Агротехника сельского хозяйства (6 часов)** |
| 65 | Уход за садом. | 1 | 13.05 |  | Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Сидеральные культуры - зелёные удобрения. Побелка штамбов. Биологические меры защиты плодовых деревьев. ПТБ.  | Пр/р № 39 «Технология ухода за плодовыми деревьями» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 66 | Размножение плодовых и ягодных культур. | 1 | 13.05 |  | Агротехнология выращивания рассады. Состав почвосмеси для выращивания рассады. Главные элементы питания. Оптимальные условия выращивания рассады. Пикировка. | Пр/р № 40 «Технология размножения отводками и черенками» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 67 | Прививки плодовых культур. | 1 | 20.05 |  | Понятие прививки. Условия для срастания подвоя и привоя. Прививка черенком. Окулировка. ПТБ. | Пр/р № 41 «Прививка плодовых культур» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 68 | Размножение ягодных кустарников черенками. | 1 | 20.05 |  | Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зелёного черенкования. Подготовка рассадника к посадке черенков. ПТБ. | Пр/р 42 «Подготовка и посадка черенков чёрной смородины» |  | Выполнение практической работы |  |
| 69 | Структура и назначение плодового питомника. | 1 | 27.05 |  | Плодовый питомник. Маточно-семенной и маточно-сортовой сады. Отделение размножения. Школа сеянцев. Участок вегетативного размножения. Система трёх полей. | Пр/р № 43 «Технология выращивания саженцев» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 70 | Ягодные культуры, посадка и уход. | 1 | 27.05 |  | Ценность ягодных культур. Схемы посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными культурами. Обрезка молодого саженца. Рыхление почвы на ягодном участке.  | Пр/р№ 44 «Весенняя обрезка саженцев ягодных культур» |  | Выполнение практической работы. |  |
|  | Всего: | 70 |  |  |  | 44 | 7 |  |  |

**УМК**

* Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”);
* Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 7 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2009. – 240 с.: ил.;
* Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 296 с.: ил.;
* Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2008 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана;
* Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”;
* Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 192 с.: ил.;