Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Тюменцевская средняя общеобразовательная школа

Тюменцевского района Алтайского края

ПРИНЯТА: УТВЕРЖДАЮ:

Педагогическим советом школы Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ф. Калужина

Протокол № ­­­­\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. Приказ № \_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа

по технологии

7 класс

на 2015-2016 учебный год

 Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шпиндлер Л.Г., учитель технологии

Тюменцево 2015

**Раздел 1. Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основании:

Программы для начального и основного общего образования. Технология. Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2011.

**Общая характеристика**

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся 5-8 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобра­зовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и исполь­зования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные зна­ния из математики, физики, химии и биологии и показываю­щая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятель­ности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Тех­нология», включающей базовые (т. е. наиболее распространен­ные и перспективные) технологии и предусматривающей твор­ческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи при­обрести общетрудовые и частично специальные знания и уме­ния, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, эко­номическому и экологическому аспектам деятельности, озна­комлению с информационными и высокими технологиями, ка­чественному выполнению работ и готовности к самообразова­нию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

**Цели и задачи**

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

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

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпри­нимательству, необходимых для практической деятельности в ус­ловиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно зна­чимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских спо­собностей в процессе различных видов технологической деятель­ности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных по­требностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответ­ственности за результаты своего труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология. Обслуживающий труд» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий.

* Базовыми для изучения являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Агротехника сельского хозяйства», «Технология ведения дома», «Черчение и графика», «Проектная деятельность».
* В разделе «Кулинария» изучается только теоретическая часть. Это связано с техническими возможностями кабинета технологии нашей школы.
* Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.
* 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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология. Обслуживающий труд» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий.

Базовыми для программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария».

В разделе «Кулинария» изучается только теоретическая часть. Это связано с техническими возможностями кабинета технологии нашей школы.

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

**Количество учебных часов –** 70 часов (2 часа в неделю)

**Количество практических работ –**  45 часов

**Раздел 2. Требования к уровню подготовки (Результаты обучения)**

 ***В результате изучения технологии ученик должен***

**Знать/понимать**

Основные технологические понятия, назначение и технологические свойства материалов, назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека, профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Влияние способов обработки продуктов на их ценность, санитарно-гигиенические требования к обработке пищевой продукции, требования к условиям хранения различных видов продуктов

**уметь**

рационально организовывать рабочее место, находить необходимую информацию в различных источниках, составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ, выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, соблюдать требования безопасности труда правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием, осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали), находить и устранять допущенные дефекты, проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий, распределять работу при коллективной деятельности.

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах и углеводах, определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

Получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации, организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности, изготовления или ремонта изделий из различных материалов, создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений, контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов, обеспечения безопасности труда, оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги, построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Для приготовления и повышения качеств, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов, приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни, сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Раздел 3. Учебно-тематическое планирование по курсу технология, 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование темы | Кол-во часов | Планируемый результат усвоения | Домашнее задание | Примечание  |
|  | **Вводный урок** |  **1** |  |  |  |  |
| 1 | Что изучает технология в 7 классе | 1 | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе, содержание предмета, санитарно-гигиенические требования при работе в школьной мастерской.Выполнять правила техники безопасности в кабинете технология |  | Техника безопасного труда в кабинете технология  |
| 2 | Классификация и характеристика плодовых растений. | 1 | Основные плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных культур. Сроки созревания плодов. Правила поведения на пришкольном участкеКорневые системы, корневая шейка, остов, ствол, штамб, крона | § 1 |  |
| 3 | Строение плодовых растений. | 1 | Корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневая шейка. Ствол. Побеги. Вегетативные и плодоносные образования | . § 2 | П.р 1 Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур |
| 4 | Закладка плодового сада. | 1 | Подготовительные работы. Разметка территории. Посадка сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки. Подготовка посадочных ямОсновные плодовые культуры России | § 3 | П.р. 2 Посадка плодовых культур |
| 5 | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. | 1 | Обрезка и формирование кроны плодовых деревьев. Прищипка. Основные приемы обрезки.  | § 4, повторить правила по ТБ, стр. 20 | П.р. 3 Обрезка смородины. Урок-практикум ПТБ |
| 6 | Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.    | 1 |  Очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений. Влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами |  | П.р. 4 Перекопка приствольных кругов с внесением удобрений |
| 7 | Размножение ягодных кустарников | 1 | Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников. Черенкование ягодных кустарников |  | П.р. 5 Черенкование ягодных культур |
| 8 | Хранение плодов и овощей | 1 | Оптимальные условия хранения; температура, влажность воздуха; товарность, нестандартная продукция, сорта продукции | § 5 |  |
| 9 | Хранение плодов и овощей. | 1 | Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения. Признаки товарных и нетоварных плодов. Определение средней урожайности. ПТБ.Определять признаки товарных и нетоварных плодов, спелость |  | П.р. 6 Сбор урожая и закладка на хранение овощей |
| 10 | Хранение корнеплодов.  | 1 | Лежкость, сохраняемость, способы продолжительного хранения | § 6 | П.р. 7 Закладка урожая на хранение |
|  |  |  **28** |
|  | *Швейные материалы* |  *2* |  |  |  |
| 11 | Химические волокна. Технология производства и свойства волокон  | 1 | Виды химических волокон, технология их производства,Свойства химических волоконОпределять сырьевой состав материалов | § 7. Подготовить образцы тканей из химических волокон | П.р.8,9 Определение образцов тканей из химических волокон, нетканых материалов, термоклеевых прокладочных материалов |
| 12 | Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств | 1 | Заполнить таблицу 3 стр. 35 |
|  | *Изготовление выкроек и раскрой* |  *4* |  |  |  |
| 13 | Использование выкроек из журналов мод | 1 | Правила снятия мерокВиды юбокПоследовательность построения основы чертежаСпособы контроля качества выкройкиСпособы моделирования юбокВарианты раскладки выкройки на ткани, обмеловкаСнимать и записывать меркиПоследовательно строить основу чертежа конической юбки Моделировать юбкуПодготавливать выкройку к раскрою Выполнять экономно раскладку выкройки на тканьРаскраивать проектное изделие  | Принести выкройку из журналов |  |
| 14 | Снятие мерок для изготовления проектного изделия  | 1 | § 8 Подготовить материалы и инструменты для проекта | П.р.10 Снятие мерок |
| 15 | Изготовление выкройки прямой юбки, моделирование | 1 | Ткань для проекта | П.р.11 Изготовление выкройки |
|  |  Подготовка выкройки к раскрою, раскрой проектного изделия | 1 |  | П.р.12 Раскрой прямой юбки  |
|  | *Пошив изделия* |  *14* |  |  |  |
| 17-18 | Основные швейные операции, выполняемые вручную | 2 | Косая бейкаСпособы контроля качества выполнения операцийВыкраивать косую бейкуКонтролировать качество выполняемой операции | § 10 | П.р. 13- 14 Подшивание потайными, косыми, крестообразными стежками. Обметывание петель.т/б при выполнении ручных работ |
| 19 | Устройство машинной иглы | 1 | Устройство машинной иглыНеполадки в работе бытовой швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкойПодбирать машинную иглу и швейные нитки в зависимости от тканиПоследовательно устанавливать машинную иглуУстранять неполадки в работе машины | § 11 | П.р. 15 Устройство машинной иглы т/б при выполнении машинных работах |
| 20 | Приспособления к швейной машине | 1 | Лапка для штопки, лапка для окантовывания среза детали бейкой, для обметывания прорезной петлиПрименять приспособления к швейной машине (различные виды лапок) | Стр. 58, задание 2 | П.р. 16 Штопка поврежденного изделия  |
| 21 | Уход за бытовой швейной машиной | 1 | Последовательность очистки и смазки бытовой швейной машиныУхаживать за бытовой швейной машиной | Стр. 58 задание 1 | П.р . 17 Уход за швейной машиной |
| 22-23 |  Классификация машинных швов | 2 | Окантовочный машинный шов, запошивочный и двойной шов, стачиваниеПрименять окантовочный, запошивочный и двойной машинный шов | §12 | П.р. 18,19 выполнение машинных швов |
| 24-25-26 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 3 | §14 | П.р. 20,21,22 выполнение отделочных работ  |
| 25 | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов  | 1 | Выявлять и устранять дефекты проектного изделия |  | П.р. 23 исправление дефектов |
| 27 | Влажно-тепловая обработка изделия | 1 | Приутюжить, заутюжить, отутюжитьВыполнять влажно-тепловую обработку изделия | Подготовить проект к презентации | П.р. 24т/б при выполнении влажно-тепловой обработке изделия |
| 28-29 | Презентация творческого проекта | 2 |  |  | Защита проекта |
|  | *Декоративно-прикладное творчество* |  *8* |  |  |  |
| 30 | Краткие сведения из истории старинного рукоделия | 1 |  Историю старинного рукоделия, формы проявления вязаных изделий в современной модеОсновные виды петельОсновные способы вывязывания петельВывязывать основные петлиОпределять количество петель и нитокВыполнять ажурное вязание по кругу или полотном | Доклады  |  |
| 31 | Изделия, связанные с крючком, в современной моде | 1 | Подготовить материалы и инструменты для выполнения проекта |  |
| 32 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Определение количества петель и ниток | 1 | § 15 | П.р 25 подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. |
| 33 | Основные виды петель  | 1 |  | П.р.26 Выполнение различных петельт/б при выполнении ручных работ |
| 34 | Вязание полотна | 1 | § 17, закончить операцию | П.р.27 Вязание полотна |
| 35-36-37 | Ажурное вязание по кругу | 3 | Подготовить проект к презентации | П.р 28,29,30 Ажурное вязание по кругу |
| 38 | Презентация творческого проекта | 1 |  |  | Защита проекта |
|  |  |  **6** |
| 39 | Мясо и мясные продукты | 1 | Виды мяса, признаки доброкачественности мяса, требования к качеству готовых блюд из мясаОпределять качество готовых блюд | § 22.Подобрать рецепты блюд из мяса |  |
| 40 | Обработка мяса | 1 | § 23 |  |
| 41 | Мучные изделия | 1 | Питательную ценность мучных изделий, сырье и продукты для приготовления теста и выпечкиПодбирать инструменты и приспособления для приготовления теста и выпечки | § 24 Подобрать рецепты блюд из муки |  |
| 42 | Сырье и продукты для приготовления мучных изделий | 1 | Стр. 113-115 |  |
| 43 | Изделия из пресного теста | 1 | виды пресного теста | §25 |  |
| 44 | Значение сладких блюд в питании человека | 1 | Ассортимент сладких блюд, продукты для приготовления сладких блюдПодбирать продукты для приготовления сладких блюд | § 26. Подобрать рецепты сладких блюд |  |
|  |  | **2** |
| 45 | Понятие конструкторской и технологической документации  | *1* | Графическое изображение изделий. Чертеж детали, сборочный чертеж, чертеж общего вида |  |  |
| 46 | Схемы и инструкции как конструкторские документы  | *1* | Выполнение эскизов, чертежей деталей иди изделий. |  |  |
| 47 | Уход за комнатными растениями | 1 | Уход за комнатными растениями, дренаж, почвенная смесьПеревалка, пересадка комнатных растений | §19 |  |
| 48 | Уход за комнатными растениями | 1 | Уход за комнатными растениями, дренаж, почвенная смесь |  | П.р. 31 Пересадка комнатных растений |
| 49 | Разновидности комнатных растений | 1 | Растения декоративнолистные, декоративноцветущие, злоковидные, лианы, ампельные розеточные, кустистые, шаровидные  |  |  |
| 50 | Комнатные растения в интерьере квартиры  | 1 | Роль комнатных растений в жизни людей.Разновидности комнатных растений. Размещение, уход за комнатными растениями. Уход и размножение комнатных растений | § 21 | П.р.32 Уход за комнатными растениями |
| 51 | Подведение итогов опыта «Выращивание капусты разных сортов». | 1 | Подвести итог опыта, проведенный в 6 классе (летняя практика) «Выращивание капусты разных сортов» |  |  |
| 52 | Подведение итогов опыта «Выращивание капусты разных сортов». | 1 | Подвести итог опыта, проведенный в 6 классе (летняя практика) «Выращивание капусты разных сортов» |  |  |
| 53 | Проект «Озеленение и благоустройство школьной территории«Наш любимый школьный двор» | 1 | Актуальность и важность проекта |  |  |
| 55 | Разработка проекта «Наш любимый школьный двор» | 1 | . |  | Защита проекта Использование ИКТ при защите проекта |
| 56 | Подготовка посадочного материала – семян овощей и цветов | 1 | уметь различать семена овощей, очищать их от примесей; сортировать посадочный материал |  | П.р. 33 Проращивание семян. Определение всхожести семян |
| 57 | Подготовка посадочного материала – семян овощей и цветов | 1 | Уметь подготовить ящики и почвенные смеси для посадки семян |  |  |
| 58 | Выращивание рассады цветочно-декоративных культур | 1 | Обеззараживание, проращивание семен; закалка семянУметь обеззараживать, отбирать крупные семена |  | П.р 34 Посадка семян цветочно-декоративных культур на рассаду |
| 59 | Выращивание рассады цветочно-декоративных культур | 1 | Уметь обеззараживать, отбирать крупные семена, намачивать и проращивать семена; закалка семян |  | П.р. 35 Посадка семян цветочно-декоративных культур на рассаду |
| 60 | Подготовка инвентаря Весенняя обработка почвы | 1 | Уметь обрабатывать почву ручными орудиями труда |  | П.р.36 Весенняя обработка почвы |
| 61 | Весенняя обработка почвы | 1 | Уметь обрабатывать почву ручными орудиями труда с внесением удобрений |  | П.р.37 Весенняя обработка почвы |
| 62 | Уход за садом. | 1 | Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Сидеральные культуры - зелёные удобрения. Побелка штамбов. Биологические меры защиты плодовых деревьев. ПТБ | § 37 | П.р. 38 Побелка штамбов, обрезка и обработка подмерзших ветвей плодового дерева, основная перекопка междурядий |
| 63 | Ягодные культуры: посадка и уход. | 1 | Ценность ягодных культур. Схемы посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными культурами. Обрезка молодого саженца. Рыхление почвы на ягодном участке. | § 38 | П.р. 39 Весенняя образка саженцев смородины, жимолости  |
| 64 | Размножение плодовых и ягодных растений. | 1 | Черенки одревесневшие и зеленые; отводки горизонтальные и вертикальные | §39 | П.р. 40 Технология размножения отводками и черенками |
| 65 | Прививки плодовых культур. | 1 | Понятие прививки. Условия для срастания подвоя и привоя. Прививка черенком. Окулировка. ПТБ | § 40 | П.р. 41 Окулировка древесных плодовых культур  |
| 66 | Размножение ягодных кустарников черенками. | 1 | Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зелёного черенкования. Подготовка рассадника к посадке черенков. ПТБ. | § 41 | П.р. 42 Подготовка и посадка черенков чёрной смородины |
| 67 | Структура и назначение плодового питомника. | 1 | Плодовый питомник. Маточно-семенной и маточно-сортовой сады. Отделение размножения. Школа сеянцев. Участок вегетативного размножения. Система трёх полей. | § 42 |  |
| 68 | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников | 1 | Формирование кроны: прореживание и укорачивание. Ускорение начала плодоношения |  | П.р. 43 Прореживание кроны |
| 69 |  Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах и междурядьях кустарников весной.  | 1 | Азотные удобрения. Рыхление и перекопка в приствольных кругах и междурядьях кустарников |  | П.р. 44 Рыхление и перекопка в приствольных кругах и междурядьях кустарников |
| 70 | Сорные растения и борьба с ними  | 1 | Общая характеристика и классификация сорных растений. Меры борьбы с сорняками. |  | П.р. 45 Прополка сада |

**Раздел 4. Формы и средства контроля.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы | Количество часов | Количество практических работ |
| **1** | **Вводный урок** | **1** |  |
| **2** | **Основы аграрной технологии (осенние работы)** | **9** | **7** |
| **3** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **28** |  |
|  | *Швейные материалы* | *2* | 2 |
|  | *Изготовление выкроек и раскрой* | *4* | 3 |
|  | *Пошив изделия* | *14* | 12 |
|  | *Декоративно-прикладное творчество* | *8* | 6 |
| **4** | **Кулинария** | **6** | **-** |
| **5** | **Черчение и графика** | **2** |  |
| **6** | **Технология ведения дома** | **4** | **2** |
| **7** | **Проектная деятельность** | **11** | **5** |
| **8** | **Основы аграрной технологии (весенние работы)** | **9** | **8**  |
|  |  | **70** | **45** |

**Раздел 5. Используемый УМК**

1. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П.С.Самородский, В.Д. Симоненко, Н.В.Синица, В.Н.Правдюк, О.В.Табарчук., под редакцией В.Д.Симоненко. - М. «Вентана-Граф», 2013 г.

2.Технология 7 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко. Часть 1, 2. – Волгоград: Учитель-АСТ, 2003

3. Берджест Л. 50 узоров вышивания крестиком – Ярославль, 2002

4. Будур Н.В. Вышивка по канве и бисером (конец XVIII - начало XX в.) – М., 2001

5. Еременко Т.И. Вышивка. Техники. Приемы. Изделия. – М.,2001

6. Журавлева И.Д. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. – М., 2003

7. Интерьер современной квартиры /Сост. Р.Н.Башкевич, Т.И.Звездина, В.Е. Мельников, В.Б.Бурский, - 1998

8. Крылова Л.П. Ремонт и обновление одежды. – М., 2003

9. Пичугина Г.В. Основы ведения крестьянского хозяйства. Ученические проекты в школе. 5-11 классы.: Методическое пособие, - М.,2004

10. Украшения для блюд и напитков /Сост. К.В. Силаева. – Санкт-Петербург, 2001