Муниципальное образовательное учреждение

«Ртищевская средняя общеобразовательная школа Ртищевского района Саратовской области»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В. Демьянова/ Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. | **«Согласовано»**Заместитель руководителя по УВР МОУ «Ртищевская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.Н. Свечникова/«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. | **«Утверждено»**Руководитель МОУ «Ртищевская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.Н. Круглова/ Приказ № \_\_\_\_\_ от«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Демьяновой Натальи Валентиновны

высшая категория

по технологии для 7 класса

Принято на заседании

педагогического совета

протокол № \_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**2015 - 2016 учебный год**

**Тематическое планирование**

**по технологии**

**Класс** 7

**Учитель** Демьянова Н.В.

**Количество часов** 68

Всего 68 час; в неделю 2 час.

**Плановых практических работ: 62**

**Тестирование:2 -** по разделу «Кулинария», по курсу «Технология»

 **Проекты по разделам:**

Декоративно – прикладное творчество. Вязание крючком

Интерьер жилого помещения

Рабочая программа разработана на основе образовательной программы основного образования «Технология. Обслуживающий труд». Учебник для учащихся 7 классов общеобразовательных учреждений /Под редакцией В. Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2007.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», со­ставленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного об­щего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под ре­дакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

 **Цели курса.**

Главная цель образовательной области «Технология» — под­готовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, кото­рые необходимы для деятельности в новых социально экономи­ческих условиях, начиная от определения потребностей в про­дукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и воз­можности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

г) планировать, организовывать и выполнять работу;

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, кор­ректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в ко­нечный потребительский продукт или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов и свободы выбора.

1. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
2. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

**Задачи учебного предмета**

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

1. формирование политехнических знаний и экологической культуры;
2. привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства;
3. ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
4. развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;
5. обеспечение учащимся возможности самопознания;
6. воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;
7. использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации;
8. развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

**Общая характеристика учебного предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

 Данная программа по технологии содержит все направления, включенные в федеральный компонент содержания образования« Технология ведения дома»

Содержание программы носит практико- ориентированный характер.

При проведении уроков используются: беседы, комбинированные уроки, работа в группах, ролевые игры, практикумы, организационно- деятельные игры.

Итоговый контроль проводится в форме: защиты проектов, исследовательской работы, тестирования.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- основы черчения, графики и дизайна;
 - элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- технологическая культура производства;

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

При этом перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются лабораторные и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

За счет резервного времени и корректировки тематического планирования в рабочую программу введен раздел **«Сельскохозяйственный труд».** Изучения материала по разделу «**Швейная машина**» невозможно, ввиду отсутствия материально- технической базы. Раздел и «**Конструирование и моделирование»** упрощён и изменён из-за отсутствия материально- технической базы.

**Место предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В учебном плане образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования на технологию выделяется в 7 классе — 68 ч.

Учебный план МОУ «Ртищевская СОШ» на 2015-2016 на этапе основного общего образования в 7 классе включает 68ч. из расчета 2 часа в неделю.

**Содержание тем учебного курса**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы. | Кол-во часов по примерной программе 68ч. |
| **I Сельскохозяйственный труд** | 6 |
| **II Кулинария** | 16 |
| **III**. **Декоративно – прикладное творчество. Вязание крючком. Квиллинг** | 20 |
| **IY**. **Элементы материаловедения** | 4 |
| **Y**. **Конструирование и моделирование** | 6 |
| **YI**. **Интерьер жилого помещения** | 10 |
| **YII Сельскохозяйственный труд** | 4 |
| Закрепление | 2 |
| **всего** | 68 |

Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Наименование разделов и тем** | **Кол. часов** | **Тип урока, виды деятельности и формы** | **Оборудование, дидактические и технические средства** | **Повтор., подготовка к ГИА, ЕГЭ** | **Календарн. сроки** |
| план | факт |
| **I** | **Сельскохозяйственный труд** | **6** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Правила безопасности труда при работе на учебно-опытном участке. Значение полеводства. Краткая характеристика полевых культур. | 2 | Урок-практикум | с\х инвентарь |  |  |  |
| 3-4 | Осенняя обработка почвы под овощные культуры. | 2 | Урок-практикум | с\х инвентарь |  |  |  |
| 5-6 | Размножение земляники. Практическая работа: посадка земляники. | 2 | Урок-практикум | с\х инвентарь |  |  |  |
| **II** | **Кулинария** | **16** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Т.Б. Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок. Физиология питания. | 2 | Беседа с эле­ментами дис­куссии. Ин­структаж | ИКТ,учебная, справочно-инфор-мационная литера­тура |  |  |  |
| 3-4 | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь | 2 | Беседа, рабо­та с книгой. **Практикум**Групповая, индивиду­альная | Кухонный инвен­тарь, учебная, справочно-информационная литератураИКТ |  |  |  |
| 5-6 | Мясо и мясные продукты. Тепловая обработка мяса. | 2 | Беседа. Работа с на­глядным ма­териалом**Практикум.** | Кухонный инвен­тарь, инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 7-8 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 2 | Беседа. Работа с книгой. Практикум | инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 9-10 | Изделия из пресного теста. Технология при­готовления пельменей и вареников | 2 | Беседа. Работа с на­глядным ма­териалом.Групповая, индивиду­альная**Практикум**. | Кухонный инвен­тарь, инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 11-12 | Изготовление пресного теста и начинки для ва­реников с творогом | 2 | Беседа, рабо­та с книгой. **Практикум**Групповая, индивиду­альная | ИКТ,учебная, справочно-инфор-мационная литера­тура |  |  |  |
| 13-14 | Сладкие блюда и де­серты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Лекция. Иллюстриро­ванный рас­сказ | ИКТРепродукции картин. |  |  |  |
| 15-16 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | **Практикум**Групповая, индивиду­альная | ИКТ, инструкцион­ные карты | Повторение раздела «Кулинария» |  |  |
| 17-18 | Тестирование по разделу «Кулинария». Урок-викторина | 2 | Урок-викторинаУрок-тестирование | ИКТ |  |  |  |
| **III** | **Декоративно – прикладное творчество.**  | **20** |  |  |  |  |  |
| **Вязание крючком.** | **14** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Вязание крючком: тра­диции и современ­ность. Инструменты и материалы, узоры и их схемыПодготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком | 2 | Урок-лекция**Практикум**Групповая | ИКТРепродукции картин. |  |  |  |
| 3-4 | Выполнение образцоввязания полустолбиком различными способами вывязыванияпетель | 2 | Лекция. Иллюстриро­ванный рас­сказ, **Практикум** | ИКТ,Учебная литера­тура |  |  |  |
| 5-67-8 | Технология выполнения различных петельи узоров. Вязание полотна крючком | 4 | Групповая, индивиду­альная**Практикум** |  |  |  |  |
| 9-1011-1213-14 |  Проект «Прихватка». Изготовление прихватки. Защита проекта. | 6 | **Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакаты |  |  |  |
|  | **Квиллинг** | **6** |  |  |  |  |  |
| 1 | История возникновения декоративного искусства квиллингИнструменты и приспособления.Способы скручивания. | 1 | Иллюстриро­ванный рас­сказ**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ  |  |  |  |
| 3-45-67 | Коллективный проект. Панно в технике Квиллинг | 5 | **Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ  |  |  |  |
| **IY** | **Элементы материаловедения** | **4** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Химические волокна. Технология производства химических волокон. | 2 | Работа с наглядным материалом**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 3-4 | Нетканые материалы из химических волокон.Уход за одеждой из химических волокон. Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон. | 2 | Работа с наглядным материалом**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| **Y** | **Конструирование и моделирование**  | **6** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Силуэт и стиль в одежде. Понятие о стиле. | 2 | Лекция. Иллюстриро­ванный рас­сказ**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 3-45-6 | Изготовление вееров из пластмассовых вилок. Дизайн веера. | 4 | Работа с наглядным материалом**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакаты |  |  |  |
| **YII** | **Интерьер жилого помещения** | **10** |  |  |  |  |  |
| **1-2** | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Пересадка и перевалка растений. | **2** | Лекция. Иллюстриро­ванный рас­сказ**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 3-4 | Разновидность комнатных растений.  | 2 | Иллюстриро­ванный рас­сказ**Практикум** | Инструкцион­ные карты, плакатыИКТ |  |  |  |
| 5-67-89-10 | Проект «Комнатные растения в интерьере жилого дома». Поиск информации. Создание презентаций, буклета. Защита проекта. | 6 | Индивиду­альная**Практикум** | ИКТ |  |  |  |
| **YII** | **Сельскохозяйственный труд** | 4 |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений под посевные культуры | 2 |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Подготовка семян к посеву. Посев и посадка полевых культур.Практическая работа: посадка картофеля. | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Закрепление изученного материала по курсу «Технология». Тестирование. | 2 |  |  | Повторение |  |  |

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

1. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Си­ница, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. - 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. - М: Вентана-Граф, 2007.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко - Киев: Урожай, 1993.
2. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. - Ростов н/Д.: Феникс, 1999.
3. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. - М.: Просве­щение, 1987.
4. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. - М.: Про­свещение, 1992.
5. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. - М.: Мир, 1992.
6. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5-6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. - М.: Просве­щение, 1989.
7. Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7-8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. - М.: Просвещение, 1990.
8. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Та­расова. - СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.
9. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. - М.: Легпромбытиздат, 1988.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравле­ниях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила от­таивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, по­суду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготов­ления компота;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнат­ных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* об истории вязания на спицах, инструментах и приспособлениях;
* о работе с солёным тестом, материалах и приспособлениях;

***Должны уметь:***

* определять качество мяса, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать компот из фруктов и ягод;
* выращивать комнатные растения и размещать их, делать перевалку и пересадку, ухаживать за комнатными растениями;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и варе­ников;
* выполнять изделия из солёного теста;
* выполнять простые и сложные узоры при вязании на спицах;
* используя ресурсы Интернет и дополнительную литературу составлять презентацию