Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Дучинская средняя общеобразовательная школа №2» Р.Д. Новолакский район

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

Класс 7

Количество часов 68 ( 2 часа в неделю) Уровень базовый

Учитель Шуаева Б.Ш.

Программа разработана на основе Примернойпрограммы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и авторской общеобразовательной программы под редакцией В.Д.Симоненко (М.: Вентана-Граф,2011)

2019 – 2020 учебный год

**Аннотация**

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.: Вентана-Граф, 20011). Преподавание ведется по **учебнику « Технология» 7 класс под редакциейВ.Д.Симоненко.** –М,:Вентана-Граф,2010.

**На изучение курса отводится 70 часов (по 2 часа в неделю.).**

Так как школа имеет пришкольный участок и занятия должны проводиться с учетом сезонности с/х производства, то сделано некоторое перераспределение часов : на раздел «Основы аграрной технологии» выделено 30 ч. (за счет сокращения разделов «Кулинария» и «Технология ведения дома»), «Кулинария» - 6ч., «Технология ведения дома» - 2ч., «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 32ч.

**Учебные творческие проекты** будет выполняться в рамках разделов «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Изучение технологии в основной школе 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 проектов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения 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.

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

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям. Учащиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России. Они учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

**Программа основана на использовании метода проектов** в технологическом образовании школьников, прививает уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры, аккуратности, развивает логическое мышление и творческие способности, учит планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд.

**Средства обучения**: учебники, справочники, учебные плакаты, карточки, тесты, инструкции, презентации, модели, учебно-производственное оборудование, учебно-наглядные пособия.

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

урок.

**Технологии обучения:** проблемное обучение, активное обучение (проектная и исследовательская деятельность), модульное обучение, дифференцированное обучение, развивающее обучение.

**Формы и средства контроля**.

Основными методами проверки знаний и умений учащихся являются устный опрос, практические работы, письменные проверочные работы,тесты. Основные виды проверки знаний – текущая и итоговая. Текущая проверка проводится систематически из урока в урок, а итоговая – по завершении темы (раздела).

Учебно – тематический план

7 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Разделы,  темы | Количество часов | |
| Авторская программа  Симоненко В.Д. и др. | Рабочая программа |
| I | Основы аграрной технологии | 19 | 30 |
| II | Кулинария | 6 | 6 |
| III | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 28 | 32 |
| IV | Технология ведения дома | 4 | 2 |
| V | Черчение и графика | 2 | Раздел совмещен со II разделом |
| VI | Проектная деятельность | 11 | Раздел совмещен с др. разделами |
| Итого |  | 70 | 70 |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

7 класс

**ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (30час).**

Правила безопасности работы на пришкольном участке. Осенние работы в овощеводстве и плодоводстве. Краткая характеристика важнейших плодовых культур. Строение плодовых растений. Хранение плодов и овощей. Подготовка семян к посеву. Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Посадка овощных и цветочных культур. Уход за посадками овощных и цветочных культур.

**КУЛИНАРИЯ (6 час)**

Мясо и мясные продукты. Обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. Виды теста. Мучные изделия. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Приготовление блюд из теста.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 час).**

Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Классификация машинных швов. Наладка швейной машины. Снятие мерок для построения основы плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия. Проведение примерки, выявле­ние и исправление дефектов. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Понятие творческого проекта. Этапы работы над проектом. Организация всех этапов проектирования. Проектная документация. Требования к содержанию и оформлению проектной документации Требования к защите проекта.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2час)**

Использование комнатных рас­тений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

**Творческие, проектные работы**

Лоскутное шитье.

Изготовление плечевого изделия

**Требования к уровню подготовки учащихся (7 класс)**

**Учащиеся должны:**

**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; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде; виды традиционных народных промыслов; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требовани к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; основные виды электробытовых приборов, назначение и виды устройств защиты, правила безопасной эксплуатации бытовой техники; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; агротехнику овощных и цветочных культур; роль комнатных растений в жизни человека.

**Уметь**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; 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; выращивать овощные и цветочные культуры в открытом грунте.

**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; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; ; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд; ведения приусадебного хозяйства..

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Боброва Л.В. Технология (Уроки с использованием ИКТ. Внеклассные мероприятия.) – В.: Учитель,2009.
2. Днепров Э.Д., Аркадьев А.Г.Сборник нормативных документов. Технология. – М.: Дрофа, 2006
3. Сасова И.Я. Сборник проектов 5кл. – М.: Вентана-Граф,2004
4. Симоненко В.Д. и др. Технология 7кл –М,:Вентана-Граф,2010.
5. Симоненко В.Д. и др. Технология Программы начального и основного общего образования - М.: Вентана-Граф,2011
6. Тесты по технологии.5-7кл. – М,:Экзамен,2006.
7. Технология 5-11кл.(Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко) –В.: Учитель, 2008.
8. Трайтака Д.И. Трудовое обучение. Сельскохозяйственные работыю : учебник для 5-7 кл. под редакцией Д.И.Трайтака – М.:Просвящение,1989.
9. ЧеряковаВ.Н. Методика преподования курса «Технология обработки ткани.5-9кл.» - М.: Просвящение, 2002.

**Календарно – тематический план**

7 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока  раздела | Название темы | Количество часов по разделу | | Количество  часов по теме | Дата | |
| план | факт |
| **I четверть** | | | | | | | |
| **I** | | **Основы аграрной технологии.** | | 16 |  |  |  |
| 1-2 | | Инструктаж по охране труда. Осенние работы в овощеводстве и плодоводстве. | |  | 2 |  |  |
| 3-4 | | Краткая характеристика важнейших плодовых культур. | |  | 2 |  |  |
| 5-8 | | Хранение плодов и овощей  Уборка овощных и плодовых культур. | |  | 4 |  |  |
| 9-10 | | Сбор семян овощных и цветочных культур и подготовка их к зимнему хранению. | |  | 2 |  |  |
| 11-14 | | Осенняя обработка почвы. | |  | 4 |  |  |
| 15-16 | | Уборка листьев. | |  | 2 |  |  |
| **II четверть** | | | | | | | |
| **II** | | **Кулинария** | | 6 |  |  |  |
| 17-18 | | Блюда из мяса. | |  | 2 |  |  |
| 19-20 | | Кисломолочные продукты и блюда из них. | |  | 2 |  |  |
| 21-22 | | Изделия из пресного теста. Сладкие блюда. | |  | 2 |  |  |
| **III** | | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**. | | 32 |  |  |  |
| 23-24 | | Ткани из химических волокон. Работа на швейной машине. | |  | 2 |  |  |
| 25-26 | | Работа на швейной машине. Машинные швы. | |  | 2 |  |  |
| 27-28 | | Творческий проект «Лоскутное шитье» Организационно-подготовительный этап. | |  | 2 |  |  |
| 29-30 | | Технологический этап выполнения творческого проекта(изготовление деталей изделия по чертежу, соединение деталей изделия, декоративная отделка изделия) | |  | 2 |  |  |
| **III четверть** | | | | | | | |
| 31-32 | | Технологический этап выполнения творческого проекта(изготовление деталей изделия по чертежу, соединение деталей изделия, декоративная отделка изделия) | |  | 2 |  |  |
| 33-34 | | Заключительный этап. Защита проекта | |  | 2 |  |  |
| 35-36 | | Виды и характеристика плечевых изделий. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Проект «Изготовление плечевого изделия».. | |  | 2 |  |  |
| 37-38 | | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | |  | 2 |  |  |
| 39-40 | | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. | |  | 2 |  |  |
| 41-42 | | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к первой примерке. | |  | 2 |  |  |
| 43-44 | | Устранение дефектов после первой примерки. Обработка плечевых и боковых срезов. | |  | 2 |  |  |
| 47-48 | | Обработка срезов горловины и пройм окантовочным швом. | |  | 2 |  |  |
| 49-50 | | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. | |  | 2 |  |  |
| 51-52 | | Оформление творческого проекта «Изготовление плечевого изделия». | |  | 2 |  |  |
| **ІV четверть** | | | | | | | |
| 53-54 | | Защита творческого проекта «Изготовление плечевого изделия». | |  | 2 |  |  |
| **IV** | | **Технология ведения дома.** | | 2 |  |  |  |
| 55-56 | | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. | |  | 2 |  |  |
| **V** | | **Основы аграрной технологии** | | 14 |  |  |  |
| 57-58 | | Подготовка семян к посеву. | |  | 2 |  |  |
| 59-62 | | Уход за садом. Обработка почвы в саду. | |  | 4 |  |  |
| 63-64 | | Ягодные культуры: посадка и уход. | |  | 2 |  |  |
| 65-68 | | Посадка овощных и цветочных культур. | |  | 4 |  |  |
| 69-70 | | Уход за посадками овощных культур. | |  | 2 |  |  |