****

**Рабочая программа учебного предмета «Технология» 7 класс**

составлена с учетом

1 федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04.

2 программы общеобразовательных учреждений «Технология. Программы начального и основного общего образования»/ (М.В. Хохлова, П.С. Самородский).- М.: Вентана-Граф,2010, рекомендованной Министерством образования Российской Федерации

3 рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под . ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 7 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год. Согласно базисному (образовательному) плану образовательных учреждений всего на изучение технологии в 7 классе выделяется 34 ч. (из расчета 1 час в неделю, 34 рабочих недели в год).

 **Содержание курса 7 класса**

1. Кулинария
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
3. Технология ведения дома
4. Электротехнические работы
5. Творческие проектные работы
6. Дизайн пришкольного участка

Изучение раздела «Кулинария», предусматривает выполнение практических работ в домашних условиях с помощью родителей, в связи с тем что кабинет технологии не оборудован для полноценного изучения этого материала.

**Результаты изучения предмета «Технология»**

**Учащиеся 7 класса**

**должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):**

* роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
* свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
* традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
* значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
* способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
* роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
* основные понятия , термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

**должны уметь:**

* рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
* выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
* читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
* составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико- технических требований и существующих условий;
* выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
* собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
* изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
* определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
* находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
* выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
* управлять простыми электротехническими установками, диогнастировать их исправность;
* выполнять простые строительно- отделочные и санитарно- технические работы.

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |
|  |
|  |  |
| **1.Вводное занятие. Инструктаж по ТБ** | **1** |
| **2.Кулинария** | **4** |
| Физиология питания | 1 |
| Технология приготовления пищи | 2 |
| Заготовка продуктов | 1 |
| **3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **14** |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 10 |
| Элементы материаловедения | 2 |
| Элементы машиноведения | 2 |
| **4Технологии ведения дома** | **3** |
| Эстетика и экология жилища | 3 |
| **5.Электротехнические работы** | **3** |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы | 3 |
| **6.Творческие проектные работы** | **5** |
| **7.Дизайн пришкольного участка** | **4** |
| **Итого:** | **34** |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата проведения | ii/п | Тема урока | Домашнее задание |
| **1** | 1 | **Вводное занятие** Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ | Повторить общие правила по ТБ |
| **2** | 2 | **Кулинария**.Физиология питания. Практическая ра­бота №1 «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов» | Закончить эскиз. Подоб­рать мате­риалы для ра­боты |
|  | 3 | Мучные изделия.  Виды теста. | Выполнить ПР. «Вареники с картошкой» |
|  | 4 | Изделия из слоеного и пресного теста. Изделия из бисквитного и песочного теста. | Пр. р. «Приготовить пирог» |
|  | 5 | Заготовка продуктов. Сладкие блюдаЗаготовка продуктов. Контрольная работа №1 «Кулинария» | Подготовка к контрольной работе. |
| **3** |  6 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика. | Подобрать рецепт. |
|  | 7 | Выбор техники выполнения изделия. Пр. р. №2 «Перевод рисунка на фольгу» | Продол­жить работу |
|  |  8 | Практическая работа №3«Изготовление рисунка»  | Продол­жить работу |
|  |  9 | Оформление готового изделия.Окончательная отделка изделия. | Реклама |
|  | 10 | История развития техники плетения из тесьмы. | Оформить образцы в тет­радь |
|  |  11 | Материалы и инструменты, составление схемы изделия.Технология выполнения изделия. | Принести материалы |
|  | 12 | Практическая работа №4 «Разработка схемы для плетения изделия » | Закрепить изучен­ный ма­териал |
|  |  13 | Практическая работа № 5«Изготовление изделия в технике « плетение из тесьмы» | Закрепить изучен­ный ма­териал |
|  | 14 | Художественное оформление изделия.Окончательная отделка изделия | Подготовка к контрольной работе. |
|  | 15 | Химические волокна. Контрольная работа №2 Практическая работа№6 «Определе­ние вида ткани» | Закончить работу  |
|  | 16 | Швейная машина и приспособления к ней. | Закрепить изучен­ный ма­териал |
|  | 17 | Схемы механических устройств. Прочтение схем . | Прочитать записи. |
|  | 18 | Конструкционные материалы. Классификация сталей. | Подготовка к контрольной работе. |
|  |  19 | Свойства черных и цветных металлов. Контрольная работа №3 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». |  |
| **4** | 20 | **Технологии ведения дома.** Экология жилища. Фильтрация воды | Обсуждение выбранной темы |
|  | 21 | Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа№5 «Подбор и посадка расте­ний» | Прочитать записи. |
|  | 22 | Мини проект «Моя комната» | Отработка навыков выполне­ния вы­бранно­го рисунка |
| **5** | 23 | **Электротехнические работы.** Электроосветительные приборы. Практическая ра­бота №6«Подбор бы­товых приборов» | Реклама |
|  | 24 | Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства | Продумать этапы творческого проекта |
|  | 25 | Электроприборы, человек и окружающая среда  | Прочитать записи. |
| **6** | 26 | **Творческие проектные работы.**Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера» |  |
|  | 27 | Технология выполнения изделия | Работа над проектом |
|  | 28 | Практическая работа №7 «Изготовление изделия» | Работа над проектом |
|  | 29 | Экономическое и экологическое обоснование твор­ческого проекта | Работа над проектом |
|  | 30 | Защита творческого проекта |  |
| **7** | 31 | **Дизайн пришкольного участка.**Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные рас­тения. ТБ | Подбор иллюстраций(из СМИ) цветоч­ных |
|  | 32 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки  | Обсудить с родителями Определить наличие вреди­телей |
|  | 33 | Защита растений от неблагоприятных факторов Контрольная работа № 4 |  |
|  | 34 | Анализ формирования культуры труда.  |  |

**УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

 ***Для учителя:***

Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год

Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);

Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

Методические рекомендации по оборудованию мастерской

М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

***Для учащихся:***

Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год

Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год