**C:\Users\Библиотека\Pictures\2019-08-27\029.tif**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации,     утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология» 5-9 классы.-М.:Просвещение, 2010.;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* **Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.**

Программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

**Цель**

изучение учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Данный предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика курса**

В ходе изучения предмета «Технология» предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

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

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

**Место предмета в учебном плане**

Данная рабочая программа рассчитана на 68часов (2 часа в неделю )Включены направления: «Индустриальные технологии», «Технология ведения дома». Разделы: «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование». «Кулинария». «Создание изделий из текстильных материалов». «Художественные ремесла». «Оформление интерьера». «Современное производство и профессиональное самоопределение». «Сельскохозяйственные технологии». 3D-моделирование

**Результаты изучения курса**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

**В познавательной сфере:**

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**В трудовой сфере:**

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда.

**В мотивационной сфере:**

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого-психологической сфере:**

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Основное содержание курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема, количество часов** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| **Направление: Индустриальные технологии**  **Раздел** 1.**Технология обработки конструкционных материалов10** | | |
| Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов | Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места. Инструменты. Правила безопасности труда Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места. Инструменты. Технология токарных работ. Правила безопасности труда. Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы. Экология заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов. | Управлять сверлильным и токарным станками. Организовать и выполнять работы по технической и технологической документации. Соблюдать правила безопасности труда. Профессиональное самоопределение. |
| Тема Технологии художественно-прикладной обработки материалов | Традиции, обряды, семейные праздники. Национальные орнаменты быта и одежды, художественно-прикладные изделия. Традиционные виды художественно-прикладные и народных промыслов России. Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов. | Анализировать особенности различных видов Декоративно-прикладного творчества народов России. Разработка эскизов изделий их декоративное оформление. Выбор материалов. Определение последовательности изготовления изделия. Выполнение работ с применением технологий ручной и машинной обработки и отделки. Работа в группе |
| **2.Технология домашнего хозяйства 6ч** | | |
| Тема 3.Бюджет семьи | Источники семейных доходов и бюджет семьи.  Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. | Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Анализ качества  и потребительских свойств товаров. Формирование потребительской корзины семьи. Работа в группе |
| Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ | . Назначение и виды обоев. Виды обойных клеев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. | Выбор краски, клеев и обоев. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами. |
| **II.Технология ведения дома Раздел 1. Кулинария 12ч** | | |
| Тема 2. Физиология питания | Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. Первая помощь при пищевых отравлениях. | Изучение основ физиологии питания человека. |
| Тема10. Заправочные супы | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Значение  соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оценка качества супа и подача столу. | Рассчитать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определить качество супа. Готовить бульон для заправочного супа.  Готовить и оформлять заправоч.  суп. |
| Тема 11. Изделия из теста | Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Технология выпечки. Блины с приправой. Подача к столу.  Технология приготовления пресного теста. Влияние количества соли масла на консистенцию теста.  Технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста. Правила раскатки теста.  Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Оформление готовых блюд и подача  их к столу. | Механическая обработка муки.  Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.  Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста.. |
| Тема 12. Сервировка стола. Этикет | Правила пользования столовыми приборами. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. | Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе |
| **Раздел 2.Создание изделий из текстильных материалов10** | | |
| Тема 3.Конструирование швейных изделий | Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа основы швейных изделий по своим меркам. | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. |
| Тема 4.Моделирование швейных изделий | Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования изделий. Выбор модели изделии из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей. Способы копирования выкройки из журнала. | Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.  Моделирование выбранного фасона швейного изделия. |
| Тема 5.Технология изготовления швейных изделий | Подготовка ткани к раскрою.  . Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.. Способы переноса контурных и контрольных  линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.).  Сборка изделия (скалывание, сметывание).  Художественная отделка изделия. Приемы влажно- тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.  Контроль качества изделия | . Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными  стежками. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления ,свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операции работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, |
| **Раздел 3. Художественные ремесла 8ч** | | |
| Тема 5. Вязание крючком,спицами | Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозн., применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Опред. количества петель и ниток. Технология вып. различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. | Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод |
| **4.Оформление интерьера 2ч** | | |
| Тема 2.Интерьер жилого дома | Характерные особенности интерьера жилого дома, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор штор, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Значение предметов ручного труда в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники. | Выполнить эскиз планировки сельского дома, детской комнаты. Разработать проект размещения освещения. Выполнить эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. |
|  | **Раздел 5.Электротехника2** |  |
| Тема 1.Бытовые электроприборы (2ч) | Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической  энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии. | Осознать роль электроэнергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.  Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел 7.Технологии творческой и опытнической деятельности 6ч** | | |
| Тема 1.Исследовательская проектная деятельность () | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление изделия. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии 6ч** | | |
| Тема 1.Технологии выращивания овощных и цветочных культур | Севообороты. Технология и средства защиты от болезней и вредителей. Учет урожая. Способы хранения овощей, клубней и луковичных. | Профессиональное самоопределение |
|  |  |  |
| 3D ручка. Демонстрация возможностей, устройство 3D ручки. | **Основы работы с 3D ручкой (6ч).**  Техника безопасности при работе с 3D ручкой.  Эскизная графика и шаблоны при работе с 3D ручкой.  Общие понятия и представления о форме.  Геометрическая основа строения формы предметов.  Выполнение линий разных видов. Способы заполнения межлинейного пространства.  Практическая работа « Создание плоской фигуры по трафарету» (алфавит) |  |
| *Простое моделирование* | Значение чертежа.  Практическая работа « Создание объёмной фигуры, состоящей из плоских деталей «Насекомые» |  |
| *Моделирование (5 ч).* | Создание трѐхмерных объектов.  Практическая работа «Велосипед».  Практическая работа «Ажурный зонтик». |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Направление, раздел, тема | 5кл | 6кл | 7кл | 8кл |
| **I** | **Индустриальные технологии** |  |  |  |  |
| **1** | **Компьютерная графика и черчение** |  |  |  | **8** |
| 1.1 | Правила выполнения чертежа |  |  |  | 1 |
| 1.2 | Чертежи в системе прямоугольных проекций |  |  |  | 2 |
| 1.3 | Аксонометрические проекции |  |  |  | 2 |
| 1.4 | Чтение и выполнение чертежей |  |  |  | 1 |
| 1.5 | Сечения и разрезы |  |  |  | 1 |
| 1.6 | Сборочные чертежи |  |  |  | 1 |
| **2** | **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов** | **10** | **10** | **10** | **4** |
| 2.1 | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | 6 | 6 |  |  |
| 2.2 | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов |  |  | 6 |  |
| 2.3 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **3** | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** | **4** | **6** |  |
| 3.1 | Технологии ремонта деталей интерьера, одежды, обуви и ухода за ними | 2 |  |  |  |
| 3.2 | Эстетика и экология жилища |  | 2 |  |  |
| 3.3 | Бюджет семьи |  |  | 4 |  |
| 3.4 | Технологии ремонтно-отделочных работ | 2 | 2 | 2 |  |
| **4** | **Электротехника** |  | **2** | **2** |  |
| 4.1 | Электромонтажные и сборочные технологии |  |  |  |  |
| 4.2 | Электротехнические устройства с элементами автоматики |  | 2 |  |  |
| 4.3 | Бытовые электроприборы |  |  | 2 |  |
| **II** | **Технологии ведения дома** |  |  |  |  |
| **1** | **Кулинария** | **10** | **8** | **12** | **6** |
| 1.1 | Санитария и гигиена | 1 | 1 |  |  |
| 1.2 | Физиология питания | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 1.3 | Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 2 |  |  |  |
| 1.4 | Блюда из овощей | 4 |  |  |  |
| 1.5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | 2 |  |  |
| 1.6 | Блюда из рыбы и морепродуктов |  | 2 |  |  |
| 1.7 | Блюда из птицы |  |  |  | 2 |
| 1.8 | Блюда из мяса |  |  |  | 2 |
| 1.9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 2 |  |  |
| 1.10 | Заправочные супы |  |  | 2 |  |
| 1.11 | Изделия из теста |  |  | 6 |  |
| 1.12 | Сервировка стола. Этикет | 2 |  | 2 | 1 |
| **2** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **14** | **14** | **10** | **3** |
| 2.1 | Свойства текстильных материалов | 1 | 1 |  |  |
| 2.2 | Элементы машиноведения | 1 | 1 |  |  |
| 2.3 | Конструирование швейных изделий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 | 1 |  |
| 2.5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 10 | 8 | 2 |
| **3** | **Художественные ремесла** | **6** | **8** | **8** | **4** |
| 3.1 | Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |  |  |
| 3.2 | Основы композиции и законы восприятия цвета |  | 2 |  |  |
| 3.3 | Лоскутное шитье | 2 | 2 |  |  |
| 3.4 | Роспись ткани |  |  |  |  |
| 3.5 | Вязание крючком |  |  | 2 | 4 |
| 3.6 | Вязание спицами. | 2 | 4 | 8 |  |
| **4** | **Оформление интерьера** | **2** | **2** | **2** | **1** |
| 4.1 | Интерьер кухни, столовой | 2 |  |  |  |
| 4.2 | Интерьер жилого дома |  | 2 | 2 |  |
| 4.3 | Комнатные растения в интерьере |  |  |  | 1 |
| **5** | **Современное производство и профессиональное самоопределение** |  |  |  | **5** |
| 5.1 | Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |
| 5.2 | профессиональное самоопределение |  |  |  | 1 |
| **5.3** | Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  |  | 2 |
| **6** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **6** | **6** | **6** | **1** |
| 6.1 | Исследовательская проектная деятельность | 6 | 6 | 6 |  |
| **7** | **Сельскохозяйственные технологии** | **8** | **8** | **6** | **2** |
| 7.1 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур | 6 | 8 | 6 | 2 |
| **8** | **Робототехника** | **8** | **8** |  |  |
| **9** | **3D моделирование Основы работы с 3D ручкой** |  |  | **6** |  |
|  | 3D ручка. Демонстрация возможностей, устройство 3D ручки. |  |  | **2** |  |
|  | *Простое моделирование* |  |  | **2** |  |
|  | *Моделирование* |  |  | **2** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 | 68 | 68 | 34 |

**Требования к уровню подготовки учащихс**я

|  |  |
| --- | --- |
| к7  Учащиеся должны знать: | * Что такое технический рисунок, эскиз, чертеж; * Основные параметры качества детали: форма, шероховатость и размеры каждой элементарной поверхности и их взаимное расположение; уметь осуществлять контроль; * Пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье; * Какие свойства материалов необходимо учитывать при их обработке; * Общее устройство слесарного верстака, уметь пользоваться им при выполнении слесарных операций; * Назначение, устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущегося) и приспособлений для клепки; уметь пользоваться ими при выполнении соответствующих операций; * Основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям; * виды пиломатериалов; технику безопасности. * Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, пищевые инфекции,заболевания * Правила оказания первой помощи при отравлениях * Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных полуфабрикатов * Общие сведения о молочных продуктах * Способы приготовления теста * Свойства искусственных волокон и тканей * Технология выполнения машинных швов * Правила раскроя ткани. |
| 7  Учащиеся должны уметь: | * рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ; * шиповое соединение; * читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей и деталей типа тел вращения; * понимать содержание инструкционно-технологическим карт и пользоваться ими при выполнении работ; * графически изображать основные виды механизмов передач; * находить необходимую информацию; * читать чертежи и технологические карты; * выполнять основные учебно-производственные операции и изготовлять детали на сверлильном станке; * владеть простейшими способами технологии художественной отделки древесины ( шлифование, выжигание, отделка поверхностей материалов красками и лаками*);* * осуществлять наладку простейших ручных инструментов; * осуществлять контроль качества изготовляемых изделий; * определять качество мяса готовить блюдо из него * приготовить тесто * выполнять машинные швы * выполнять раскрой ткани |
| 7  Должны владеть компетенциями: | * ценностно-смысловой; * деятельностной; * социально-трудовой; * позновательно-смысловой; * информационно-коммуникативной; * учебно-позновательной. |

***Требования к уровню подготовки обучающихся***

*В результате изучения курса «Технологии» ученик должен знать:*

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;  
• навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.  
В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:  
• с основными технологическими понятиями и характеристиками;  
• с назначением и технологическими свойствами материалов;  
• с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;  
• с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;  
• с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;  
• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:  
• рационально организовывать рабочее место;  
• находить необходимую информацию в различных источниках;  
• применять конструкторскую и технологическую документацию;  
• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;  
• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;  
• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;  
• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;  
• соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;  
• осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);  
• находить и устранять допущенные дефекты;  
• проводить разработку творческого 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;  
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Учебник «Технология» для учащихся 7 классов общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков, девочки) /В.Д. Симоненко, А.Т.Тищенко; под редакцией В.Д.Симоненко.-М.:ПАросвещение,2007; а также дополнительных пособий:

Для учителя:

* Ворошин, Г.Б. Занятие по трудовому обучению, 7 кл.: обработка древесины, металла, электротехнические и другие работы: пособие для учителя труда.-2-еизд., перераб. И доп./Г.Б.Воронин под ред.Д.А.Тхоржевского.-М.:Просвещение,1989.
* Коваленко, В.И. Объекты труда.7 кл. Обработка древесины и металла: пособие для учителя/В.И. Коваленко.-М.:Просвещение,2005г
* 7 класс: поурочные планы /автор составитель Г.П. Попова ., испр. и доп. -Волгоград

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | | **ч.** | | **Содержание урока** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | | | Практ. работа | | **Дата** | |
| **план**  **факт** |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии 4ч** | | | | | | | | | | | | |
| 1  2 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур  Практическая работа: сбор семян овощных культур | | 2 | | Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. |  | |  | | |  | |
| 3-  4 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур  Практическая работа: сбор семян цветочных культур | | 2 | | Севообороты. Технология и средства защиты от болезней и вредителей. Учет урожая. Способы хранения овощей, клубней и луковичных. |  | |  | | |  | |
| **Кулинария 12ч** | | | | | | | | | | | | |
| 5-  6 | Физиология питания  Практическая работа: Составить меню, | | 2 | | Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. | Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах, микроэлементов, солей.  Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд. Оказывать первую помощь при отравлениях. | | Составить меню, | | |  | |
| 7-  8 | Заправочные супы  Практическая работа: приготовление щей | | 2 | | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оценка качества супа и подача столу. | Рассчитать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определить качество супа. Готовить бульон для заправочного супа. Готовить и оформлять заправочный суп. | | заправочный суп. | | |  | |
| 9-10 | Изделия из теста  Практическая работа: приготовление блинов | | 2 | | Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Технология выпечки. Блины с приправой. Подача к столу. | Механическая обработка муки.  Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. | | блины | | |  | |
| 11-12 | Изделия из теста  Практическая работа: приготовление песочного печенья | | 2 | | Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.Технология приготовления пресного теста. Влияние количества соли масла на консистенцию теста.  Оформление готовых блюд и подача их к столу. | Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. | | Выполнение эскизов худ.оформ.празд.  пирогов, тортов, пряников,  пирожных Выпечка и оформ. изделий из теста (по выбору). ОТ.-  Празд. пирог, торт,  пряник, пирожные | | |  | |
| 13-14 | Изделия из теста  Практическая работа: приготовление пирога | | 2 | | Технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста. Правила раскатки теста. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Оформление готовых блюд и подача их к столу. | Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста..  Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. | |  | |
| 15-16 | Сервировка стола.  Этикет | | 2 | | Правила пользования столовыми приборами. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. | Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе | |  | |
| **Создание изделий из текстильных материалов 10ч** | | | | | | | | | | | | |
| 17-  18 | Конструирование швейных плечевых изделий  Моделирование швейных плечевых изделий | | 2 | | Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа основы швейных изделий по своим меркам.  . Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования изделий. Выбор модели изделии из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей. Способы копирования выкройки из журнала. | | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.Разработка эскизов плечевых моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. | | ОТ.-  Ночная сорочка.  пижама. | |  | |
| 19  20 | Технология изготовления швейных изделий: раскрой швейного изделия. Практическая работа: Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. | | 2 | | Подготовка ткани к раскрою.  . Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.. Способы переноса контурных и контрольных  линий выкройки на ткань | | Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации | | ОТ.-  Ночная сорочка.  пижама | |  | |
| 21-  22 | Технология изготовления швейных изделий: обметывание срезов,  сборка изделия  Практическая работа: выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. | | 2 | | Правила обработки деталей кроя (обметывание срезов);  Сборка изделия (скалывание, сметывание). | | выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей | | ОТ.-  Ночная сорочка.  пижама | |  | |
| 23  24 | Технология изготовления швейных изделий: обработка деталей кроя.  Практическая работа: Подшивание низа изделия потайными подшивочными  стежками. | | 2 | | Правила обработки деталей кроя (обработка горловины, низа изделия) | | Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными  стежками. | | ОТ.-  Ночная сорочка.  пижама | |  | |
| 25  26 | Технология изготовления швейных изделий: худ. отделка ВТО практическая работа: Самоконтроль и оценка качества готового изделия | | 2 | | Художественная отделка изделия. Приемы влажно- тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.  Контроль качества изделия | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, | | ОТ.-  Ночная сорочка.  пижама | |  | |
| **Художественные ремесла8** | | | | | | | | | | | | |
| 27  28 | Вязание крючком Практическая работа: Изготовление образцов, связанных крючком. | 2 | | Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозн., применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Опред. количества петель и ниток. Технология вып. различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. | | | Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод | | Вязать образцы | |  | |
| 29  30 | Материалы и инструменты для вязания на спицах. Начало вязания петель начального ряда Вязание лицевыми петлями. Практическая работа: Изготовление образцов. | 2 | | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология вып. вязаных изделий. Технология выполнения различных петель. Набор петель. Рапорт узора и его запись. | | | Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов на платье. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах. | | Вязать образцы | |  | |
| 31  32  33 34 | Вязание изнаночными петлями.  Практическая работа: Изготовление образцов.  Узоры вязания спицами Практическая работа: Изготовление образцов. | 4 | | Изготовление образцов вязания изнаночной петли. Изготовление образцов ажурных узоров. | | | . Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах. | | Вязать образцы | |  | |
| **Оформление интерьера 2ч** | | | | | | | | | | | | |
| 35 36 | Интерьер жилого дома Практическая работа: проект размещения освещения. | 2 | | Значение предметов ручного труда в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники. | | | Разработать проект размещения освещения. | | Эскиз оформ.детской комнаты | |  | |
| **Электротехника 2ч** | | | | | | | | | | | | |
| 37 38 | Бытовые электроприборы Практическая работа: изучение паспорта электроприбора. | 2 | | Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической  энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. | | | Осознать роль электроэнергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. | | О.т.- паспорт электроприбора | |  | |
| **Технология обработки конструкционных материалов 10ч** | | | | | | | | | | | | |
| 39 40 | Сверлильный станок Практическая работа: установка сверла, сверление отверстий. | 2 | | Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места. Инструменты. Правила безопасности труда | | | Управлять сверлильным и токарным станками. Организовать и выполнять работы по технической и технологической документации. Соблюдать правила безопасности труда. Профессиональное самоопределение. | | О.т.-токарный станок | |  | |
| 41 42 | Токарный станок  Практическая работа: изучение устройства. | 2 | | Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места. Инструменты. Технология токарных работ. Правила безопасности труда. | | | О.т.-токарный станок | |  | |
| 43  44 | Современные технологические машины и электрифицированные инструменты Практическая работа: ознакомление с электрифицированными инструменты. | 2 | | Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы. Экология заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов. | | | О.т.-токарный станок | |  | |
| 45  46 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов  Практическая работа: изготовление разделочной доски. | 2 | | Традиционные виды художественно-прикладные и народных промыслов России. | | | Анализировать особенности различных видов Декоративно-прикладного творчества народов России. Разработка эскизов изделий их декоративное оформление. Выбор материалов. Определение последовательности изготовления изделия. Выполнение работ с применением технологий ручной и машинной обработки и отделки. Работа в группе | | О.т. разделочная доска | |  | |
| 47  48 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов  Практическая работа: роспись разделочной доски. | 2 | | Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов. | | | О.т. разделочная доска | |  | |
| **Технология домашнего хозяйства 6ч** | | | | | | | | | | | | |
| 49 50 | Бюджет семьи  Практическая работа: Планирование недельных расходов семьи. | 2 | | Источники семейных доходов и бюджет семьи.  Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | | | Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. | | Работа с таблицей, учебником | |  | |
| 51 52 | Бюджет семьи Практическая работа: Формирование потребительской корзины семьи. | 2 | | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. | | | Анализ качества  и потребительских свойств товаров. Формирование потребительской корзины семьи. Работа в группе | | Работа с таблицей, учебником | |  | |
| 53 54 | Технологии ремонтно-отделочных работ Практическая работа: Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.. | 2 | | Назначение и виды обоев. Виды обойных клеев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. | | | Выбор краски, клеев и обоев. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами. | | Работа с таблицей, учебником | |  | |
| **Творческие проекты 6ч** | | | | | | | | | | | | |
| 55  56 | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации | 2 | | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. | | | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление изделия. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. | | Изделия по выбору учащихся | |  | |
| 57 58 | Технологический этап  Практическая работа: выбор материала, разметка, изготовление частей изделия | 2 | |  | | |  | | Изделия по выбору учащихся | |  | |
| 59 60 | Защита творческой работы | 2 | |  | |  | |
|  | **3D моделирование Основы работы с 3D ручкой** | | | | | | | |  | |  | |
| 61 62 | 3D ручка. | 2 | | 3D ручка. Демонстрация возможностей, устройство 3D ручки. | | |  | |  | |  | |
| 63 64 | *Простое моделирование* | 2 | | *Простое моделирование* | | |  | |  | |  | |
| 65 66 | *Моделирование* | 2 | | *Моделирование* | | |  | |  | |  | |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии 2** | | | | | | | | | | | | |
| 67  68 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур Практическая работа: Сбор овощных культур | 22 | | Современные профессии в растениеводстве. Представление о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. | | | Знакомиться с профессиограммами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы | |  |  | | |