|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  **Заместитель директора по УВР**  **Кипкаева В.В.**  **30. 08.2016** | **«Согласовано» Руководитель ШМО**  **Мекаева Е.А.**  **Протокол №1 от 26.08.2016** | **«Утверждаю»**  **Директор МАОУ ОСОШ №1**  **Е. В. Казаринова**  **Приказ № 130-ОД от 30.08.2016** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 7 класс**

**МАОУ Омутинская СОШ №1**

**УМК «Школа 2100»**

**Учебник «Технология», авторы: И.А. Сасова, М Б Павлова, М.И. Гуревич**

**Издательство «Вентана-Граф», 2010**

**68 часов**

**2016 – 2017 учебный год**

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными** результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными**результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.

Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными** результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

**В познавательной сфере:**

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария»3. **Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда**

**В мотивационной сфере:**

1. Оценивание своей способности и готовности к труду

2. Осознание ответственности за качество результатов труда

3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

**В трудовой деятельности:**

1. Планирование технологического процесса

2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

**В физиолого-психологической деятельности:**

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

**В эстетической:** 1. Основы дизайнерского проектирования изделия

2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом всех требований

**В коммуникативной: 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта. 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда.**

**3. Разработка вариантов рекламных образцов 3. Разработка вариантов рекламных образцов.**

1. **Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс, (50 часов)**

***Вводное занятие (2часа****)*

Содержание курса « Технология» 7 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила поведения в кабинете технологии. Первичный инструктаж на рабочем месте.

***Раздел 1 . Элементы материаловедения Рукоделие.(10 часов)***

Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы. Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель. Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком. Вязание крючком образцов.

***Раздел 2. Элементы материаловедения и машиноведения (4 часа)***

Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях. Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки.

***Раздел 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия (12часов)***

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия. Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4. Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Влажно-тепловая обработка изделия. Стачивание деталей   
и выполнение отделочных работ. Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной. Контроль качества и оценка изделия. ***Раздел 4. Творческие проектные работы. (8 часов)*** Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Технологический этап выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия. Заключительный этап - (оценка проделанной работы и защита проекта. ***Раздел 5. Кулинария. Технология приготовления пищи (10 часов)*** Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом. Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения. ***Раздел 6. Технология ведения дома (4 часа)*** Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений. Требования к интерьеру. Комнатные растения в интерьере квартиры.

1. **Тематическое планирование уроков технологии 7класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов |
| 1-2 | **Вводное занятие (2 часа)**   * + - 1. Первичный инструктаж на рабочем месте.       2. Вводный урок | 1  1 |
| 3-4  5-6  7-8  9-10  11-12 | **Рукоделие. (10 часов)**   1. Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы. 2. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком. 3. Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель. 4. Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком. 5. Вязание крючком образцов. | 2  2  2  2  2 |
| 13  14 | **Элементы материаловедения. (2часа)**   1. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. 2. Виды переплетений нитей в тканях. | 1  1 |
| 15  16 | **Элементы машиноведения (2 часа)**   1. Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.   Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки.  **2.** Наладка швейной машины Устранение неполадок в работе швейной машины | 1  1 |
| 17-18  19-20  21-22  23-24  25-26  27-28 | **Конструирование и моделирование плечевого изделия (12 часов)**  **1-2** Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.  **3-4** Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4  **5-6** Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.  **7-8** Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.  **9-10** Правила подготовки ткани к раскрою и экономная  раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.  **11-12** Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. | 2  2  2  2  2  2 |
| 29-30  31-32  33-34  35-36 | **Творческие проектные работы (8 часов)**  **1-2** Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.  **3-4** Технологический этап выполнения творческого проекта  **5-6** Конструирование ,моделирование, изготовление изделия.  **7-8** Защита проекта. Заключительный этап. Оценка проделанной работы. | 2  2  2  2 |
| 37  38  39-40  41-42  43-44  45-46 | **Кулинария (10 часов)**  **Физиология питания (2 часа)**   1. Микроорганизмы в жизни человека. 2. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь   **Технология приготовления пищи (8часов)**   1. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. 2. **2.** Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом. 3. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу 4. Заготовка продуктов. Сладкие заготовки. | 1  1  2  2  2  2 |
| 47  48  49-50 | **Технология ведения дома(4 часа)**  **1.** Эстетика и экология жилища.  Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений  **2.** Требования к интерьеру. Комнатные растения в интерьере квартиры. Выполнение эскиза интерьера  **3-4** Гигиенические требования по уходу за кожей, средствами ухода за кожей. Красивые глаза | 1  1  2 |

**Работа на учебно-опытном участке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | Кол.час |
|  | **Агротехнологии** |  |
| 1-2 | Осенние работы в овощеводстве | 2 |
| 3-4 | Пр.работа «Уборка и учет урожая столовой свеклы.» | 2 |
| 5-6 | Отбор семенников двулетних овощных культур и закладка на их хранение. | 2 |
| 7-8 | Характеристика почв | 2 |
|  | **Основы аграрной технологии** |  |
| 61-62 | Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Особенности выращивания культур в сибирском регионе. **(НРК)** | 2 |
| 63-64 | Севооборот и его значение | 2 |
| 65-66 | Посев полевых культур. | 2 |
| 67-68 | Пр.работа «Посев яровых полевых культур» | 2 |