**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа составлена на основании Положения о рабочей программе, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009г. № 373, «Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей» утверждённых на заседании Научно методического совета по дополнительному образованию детей Минобразования России от 03.06.2006г., Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Уставом МАОУ «Ивановская СОШ».

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования»» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

В учебном плане на изучение предмета отведено 2часа в неделю. Всего – 68 часов.

*Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:*

-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 обще-трудовыми 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

 Программа предусматривает формирование общеучебных умений и навыков у обучающихся, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

*Приоритетные виды общеучебной деятельности:*

-определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

-комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

-творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

*Планируемые результаты:*

*Личностные:* Планировать предстоящую деятельность, положительно относиться к труду, принимать помощь одноклассников, чувствовать уверенность в себе, верить в свои возможности, чувствовать удовлетворение от сделанного, бережно относиться к результатам своего труда и труда одноклассников, изготавливать изделия по плану и по образцу, определять и объяснять свои чувства и ощущения.

*Метапредметные:* Наблюдать, сравнивать и анализировать явления природы. Анализировать особенности, выделять известное и неизвестное. Осуществлять самоконтроль качества выполненной работы. Анализировать и читать графические изображения, осознавать и формулировать усвоенное. Наблюдать, сравнивать, сопоставлять изученные материалы, анализировать особенности изделий, воплощать идею в материале. Определять особенности, выполнять работу по образцу, планировать последовательность практических действий для реализации замысла. *Предметные:* Знание техники безопасности на уроках технологии. Знание условий, необходимых для роста и развития культурных растений. Санитарно- гигиенические требования при приготовлении пищи. Понятия пищевой ценности продуктов, санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав пищи. Значение молока и молочных продуктов, круп и макаронных изделий. Состав теста и способы его приготовления. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Знание машинных швов. Устранение дефектов машинных швов. Производить мелкий ремонт одежды. Иметь представление о лесной и деревообрабатывающей промышленности, о производстве и применении пиломатериалов. Выполнять резку тонколистового металла. Подбирать соответствующие инструменты и приспособления. Изготавливать простые изделия из металла. Знать историю развития графики. Читать чертежи деталей и сборочный чертёж. Освоить несложные способы выполнения лоскутной техники. Освоить вышивку гладью. Использовать бросовые материалы для поделок. Уметь разрабатывать и выполнять проекты.

 **УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ в 7 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов  | Кол.часов | В том числе |
| Лаборат. работ | Практич. работ | Контрольн. работ |
| 1 | Технология сельскохозяйственного производства. Осенний период. | 5 |  |  |  |
| 2 | Технология обработки пищевых продуктов. | 4 |  |  |  |
| 3 | Культура дома | 3 |  |  |  |
| 4 | Машиноведение | 3 |  |  |  |
| 5 | Основы экономики. Отрасли производства. | 3 |  |  |  |
| 6 | Технология обработки конструкционных материалов. | 14 |  |  |  |
| 7 | Графика | 4 |  |  |  |
| 8 | Художественная обработка материалов | 12 |  |  |  |
| 9 | Проект.  | 8 |  |  |  |
| 10 |  Технология сельскохозяйственного производства. Весенний период. | 10 |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |  |

**Содержание учебного предмета:**

*Технология сельскохозяйственного производства*

Техника безопасности на уроках технологии. Двулетние овощные культуры. Правила уборки и учёта урожая.

*Технология обработки пищевых продуктов*

Санитарно – гигиенические требования и правила безопасности труда. Блюда из рыбы, мяса. Заготовка продуктов методом стерилизации. Изделия из пресного теста.

*Культура дома*

Гигиена жилого дома. Маркировка и правила ухода за текстильными изделиями. Ремонт одежды.

*Машиноведение*

Принцип образования двухниточного стежка. Приёмы закрепления строчек.

*Основы экономики. Отрасли производства*

Типы профессий. Наиболее востребованные профессии. Сферы производства.

*Технология обработки конструкционных материалов:*

*Технология обработки древесины*

Физико-механические свойства древесины. Ремонт мебели. Разметка деталей. Изготовление и сборка соединений.

*Технология обработки швейных изделий*

Виды плечевой одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женскому платью, мужским сорочкам. Ремонт одежды.

 *Графика*

Прямоугольное проецирование. Основные виды. Выбор главного вида. Чтение чертежей.

*Художественная обработка материалов*

Резьба по дереву. Вышивка. Инструменты и материалы. Элементы геометрической резьбы. Виды швов. Использование бросовых материалов.

*Проект*

Знакомство с учебными творческими проектами. Разработка и выполнение проектов.

*Технология сельскохозяйственного производства*

Однолетние овощные культуры. Агротехника.

***Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса***

*Должны знать:*

об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;

о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;

способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;

классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;

принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;

осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;

традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

*Должны уметь:*

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

работать по технологическим картам;

разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;

готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

 читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны ;

выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

работать с электроприборами;

подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

*Должны владеть:*

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

*Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Содержание учебного материала | дата | Виды деятельности. | коррекция |
| **16 ур.** | **1 четверть** |  |  |  |
| 1 2-34-567891011121314-1516 | *Технология сельскохозяйственного производства (5 ч)*Техника безопасности на уроках технологии.Двулетние овощные культуры.Правила уборки и учёта урожая.*Технология обработки пищевых продуктов (4 ч)*Санитарно – гигиенические требования и правила безопасности труда.Блюда из рыбы, мяса.Заготовка продуктов методом стерилизации.Изделия из пресного теста.*Культура дома (3 ч)*Гигиена жилого дома.Маркировка и правила ухода за текстильными изделиями.Ремонт одежды.*Машиноведение (3 ч)* Принцип образования двухниточного стежка.Приёмы закрепления строчек.*Основы экономики. Отрасли производства (3 ч)*Типы профессий. |  | -Соблюдение техники безопасности. Знакомство с технологией выращивания и уборки двулетних овощных культур. Знакомство с основными понятиями раздела.Соблюдение техники безопасности на уроках, понимать значение блюд из рыбы и мяса в питании, технологию приготовления некоторых блюд. Исследование и изучение конструктивных особенностей, приёмов работы с приспособлениями и инструментами. Изготовление изделий из пресного теста.Знакомство с правилами гигиены и ухода за одеждой. Гигиеной жилого дома. Осуществление мелкого ремонта одежды.Знакомство с швейной машинкой и правила ухода за ней. Отрабатывание навыка закрепления строчки.Знакомство с типами профессий, с наиболее востребованными профессиями, с сферами производства. |  |
| **16 ур.** | **2 четверть** |  |  |  |
| 171819-2021-2223-2526-2728-2930-32 | Наиболее востребованные профессии.Сферы производства.*Технология обработки конструкционных материалов:**Технология обработки древесины (7 ч)*Физико-механические свойства древесины.Ремонт мебели. Разметка деталей. Изготовление и сборка соединений.*Технология обработки швейных изделий (7 ч)*Виды плечевой одежды.Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женскому платью, мужским сорочкам.Ремонт одежды. |  | Исследование и изучение материалов: их видов, свойств, конструктивных особенностей. Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **20 ур.** | **3 четверть** |  |  |  |
| 3334353637-383940-4445-52 | *Графика (4 ч)*Прямоугольное проецирование. Основные виды. Выбор главного вида.Чтение чертежей.*Художественная обработка материалов(16ч)*Резьба по дереву. Вышивка.Инструменты и материалы.Элементы геометрической резьбы. Виды швов.Использование бросовых материалов. |  | Знакомство с основными видами. Использование в работе геометрических знаний. Чтение чертежей.Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **16 ур.** | **4 четверть** |  |  |  |
| 53-5455-6061-6465-68 | *Проект (8 ч)*Знакомство с учебными творческими проектами.Разработка и выполнение проектов.*Технология сельскохозяйственного производства (8 ч)*Однолетние овощные культуры.Агротехника. |  | Знакомство с основными компонентами проекта и этапами проектирования; использование ресурсов компьютера при работе над проектом.Соблюдение техники безопасности на уроках технологии. Организация рабочего места, анализ и оценивание результатов труда. |  |

**Материально-техническое обеспечение.**

1) Картон цветной, белый; бумага белая, цветная.

2) Скульптурный пластилин;

3) Текстиль, иглы, ножницы;

 4) МРЗ «100 шедевров классики для детей», «Мировая инструментальная музыка», «Лучшие детские песни» .

5) Магнитофон;

6) Компьютер.

7) Мультимедийный проектор.

8) Интерактивная доска.

9) Телевизор.

**Список литературы.**

1. Учебники по технологии:1, 2, 3, 4класс ( авт. Е.А.Лутцева).

2. Мелик-Пашаев А. А. Педагогика искусства и творческие способности. М.: Знание, 2002.

3. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2004г.

4. Дидактический материал по трудовому обучению «Кулинарные работы и обработка ткани» Книга для учителя. Под редакцией Е.В. Старикова и Г.А. Корчагина. М.: «Просвещение», 2006г.

5. Поурочные планы по учебнику «Технология 5 класс» В.Д. Симоненко. Под редакцией Н.Б. Голондарева. Волгоград. «Учитель АСТ», 2003 г.

6. Искусство в жизни детей. Опыт художественных занятий с младшими школьниками. Книга для учителя.