

Рабочая программа учебного предмета

«Технология»

для 7 класса

Составил и реализует: учитель технологии Е.Б..Галичанин

с.Елионка 2020 г.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**Личностные результаты:**

**У обучающегося будут сформированы:**

* внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;
* понимание роли технологических действий в жизни человека;
* интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;
* ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
* понимание причин успеха в учебе;
* понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

**Обучающийся получит возможность для формирования:**

* интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
* ориентации на оценку результатов познавательной деятельности;
* общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;
* самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
* первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;
* понимания чувств одноклассников, учителей;
* представления о значении математики для познания окружающего мира.

**Метапредметные результаты:**

***Регулятивные УУД:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
* воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
* выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;

**Обучающийся научится:**

* на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
* выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
* в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
* самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

***Познавательные УУД:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
* работать с дополнительными текстами и заданиями;
* строить рассуждения о технических явлениях;

**Обучающийся научится:**

* моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
* устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
* пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения математических задач.

***Коммуникативные УУД:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
* проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
* контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

**Обучающийся научится:**

* использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
* корректно формулировать свою точку зрения;

**Предметные результаты:**

* получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
* формирование первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
* приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приёмами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности.
* использование приобретённых знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно- конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
* приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно- конструкторских задач.

Раздел ***«Технологии обработки конструкционных материалов»***

Ученик научится:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел ***«Создание изделий из текстильных материалов***»

Ученик научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусст­ва, региональных народных промыслов.

Раздел «***Кулинария»***

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из молока и муки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Содержание учебного предмета**

**Растениеводство – 15 часов.**

**Основы аграрной технологии (осенние работы) – 8 часов**

*Основные теоретические сведения.* Классификация плодовых растений и их строение.

Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и кустарников. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.

*Практические работы*. Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустарников. Съем урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

*Варианты объектов труда****.*** *Образцы* плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кустарники. Урожай яблок и корнеплодов.

**Основы аграрной технологии (весенние работы) – 7 часов**

*Основные теоретические сведения.* Уход за садом в весенний период. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Размножение плодовых и ягодных растений. Размножение ягодных кустарников черенками. Прививки плодовых культур. Правила выполнения прививок плодовых культур. Плодовый питомник. Организация и уход.

Экскурсия в плодовый сад. Ягодные культуры: посадка и уход. Индивидуальный уход за посадками ягодных культур.

*Практические работы*. Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника. Экскурсия в плодовый питомник. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

*Варианты объектов труда****.*** Плодовые деревья. Рассадник. Черенки. Саженцы ягодных культур.

**Создание изделий из текстильных материалов-20 часов**

*Теоретические сведения.* Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета. Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Технология ручных работ. Технология машинных работ. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технология обработки юбки после примерки. Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами.

*Практические работы.* Конструирование и моделирование поясной одежды. Технология ручных работ. Технология обработки среднего шва юбки застёжкой-молнией.

Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами.

*Варианты объектов труда.* Швейная машина. Швейные принадлежности.

**Кулинария – 7 часов**

Блюда из молока и молочных продуктов. Мучные изделия. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола.

*Практические работы.* Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Составление технологических карт по приготовлению блюд из молока, муки

*Варианты объектов труда.* Кухонная посуда, продукты для блюд.

**Интерьер жилого дома –6 часов**

*Теоретические сведения.*Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и сосдания микроклимата в помещении.

*Практические работы.*Выполнение презентаций. Генеральная уборка кабинете технологии.Изготовление декоративной рамки для фотографий.

*Варианты объектов труда*. Компьютер. Кабинет технологии. Материал для рамки.

**Создание изделий из древесины и металлов-22 часа**

*Теоретические сведения*. Проектирование изделий из древесины с учетом её свойств. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Соединения деталей в изделиях из древесины. Виды сталей и их термическая обработка для изготовления металлических изделий. Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. Нарезание резьбы на металлических деталях.

*Практические работы.* Настройка дереворежущих инструментов. Соединение деталей из древесины. Вытачивание металлических деталей на ТВС. Нарезание резьбы.

*Варианты объектов труда.* Трехгранно-выемчатая резьба. Шиповое соединение древесины. Станок ТВ-4. Инструмент для нарезания резьбы.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № раздела и темы | Тема урока | | Кол-во час | Дата  ( план) | Дата  (факт) | | Примечание Причина корректировки | |
| **Раздел 1. Основы аграрной технологии (осенние работы ) – 8 часов** | | | | | | | | | |
| 1. | 1.1 | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда. | | 1 |  |  | |  | |
| 2. | 1.2 | ТБ при работе на учебно-опытном участке. Классификация плодовых растений и их строение. | | 1 |  |  | |  | |
| 3-4 | 1.3-4 | Закладка плодового сада | | 2 |  |  | |  | |
| 5-6 | 1.5-6 | Обрезка плодовых деревьев и кустарников | | 2 |  |  | |  | |
| 7-8 | 1.7-8 | Уборка и хранение плодов и овощей. | | 2 |  |  | |  | |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов– 20 часов.** | | | | | | | | | |
| 9 | 2.1 | | ТБ при работе с тканью. Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. | 1 |  |  | |  | |
| 10 | 2.2 | | Пр/р Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств | 1 |  |  | |  | |
| 11 | 2.3 | | Конструирование и моделирование поясной одежды. | 1 |  |  | |  | |
| 12 | 2.4 | | Пр/р Снятие мерок и и построение чертежа | 1 |  |  | |  | |
| 13 | 2.5 | | Получение выкройки швейных изделий. Раскрой поясной одежды. | 1 |  |  | |  | |
| 14 | 2.6 | | Пр/р Выкраивание деталей проектного изделия | 1 |  |  | |  | |
| 15 | 2.7 | | Технология ручных работ. | 1 |  |  | |  | |
| 16 | 2.8 | | Пр/ р Изготовление образцов ручных швов | 1 |  |  | |  | |
| 17 | 2.9 | | Технология машинных работ. | 1 |  |  | |  | |
| 18 | 2.10 | | Пр/р Изготовление образцов машинных работ | 1 |  |  | |  | |
| 19-20 | 2.11-12 | | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. | 2 |  |  | |  | |
| 21-22 | 2.13-14 | | Технология обработки складок. | 2 |  |  | |  | |
| 23 | 2.15 | | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 1 |  |  | |  | |
| 24 | 2.16 | | Технология обработки юбки после примерки. | 1 |  |  | |  | |
| 25 | 2.17 | | Отделка швейных изделий вышивкой. | 1 |  |  | |  | |
| 26 | 2.18 | | Вышивание лентами. | 1 |  |  | |  | |
| 27-28 | 2.19-20 | | Защита творческого проекта. | 2 |  |  | |  | |
| **Раздел 3. Кулинария – 6 часов.** | | | | | | | | | |
| 29-30 | 3.1-2 | | ТБ при кулинарных работах. Блюда из молока и молочных продуктов. | 2 |  |  | |  | |
| 31-32 | 3.3-4 | | Мучные изделия. | 2 |  |  | |  | |
| 33 | 3.5 | | Сладкие блюда. | 1 |  |  | |  | |
| 34 | 3.6 | | Сервировка сладкого стола.  Защита творческого проекта «Приготовление сладкого стола» | 1 |  |  | |  | |
| **Раздел 4. Интерьер жилого дома - 6 часов** | | | | | | | | | |
| 36 | 4.1 | | Освещение жилого помещения. | 1 |  |  | |  | |
| 37 | 4.2 | | Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 |  |  | |  | |
| 38 | 4.3 | | Гигиена жилища. | 1 |  |  | |  | |
| 39 | 4.4 | | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. | 1 |  |  | |  | |
| 40-41 | 4.5-6 | | Творческий проект «Рамка для фотографий» | 2 |  |  | |  | |
| **Раздел 5. Создание изделий из древесины и металлов - 22 часа** | | | | | | | | | |
| 42-43 | 5.1-2 | | ТБ при ручной обработке древесины. Проектирование изделий из древесины с учетом её свойств. | 2 |  |  | |  | |
| 44-45 | 5.3-4 | | Заточка и настройка дереворежущих инструментов | 2 |  |  | |  | |
| 46-47 | 5.5-6 | | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. | 2 |  |  | |  | |
| 48-49 | 5.7-8 | | Соединения деталей в изделиях из древесины. | 2 |  |  | |  | |
| 50-51 | 5.9-10 | | Виды сталей и их термическая обработка для изготовления металлических изделий. | 2 |  |  | |  | |
| 52-53 | 5.11-12 | | Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. | 2 |  |  | |  | |
| 54-55 | 5.13-14 | | Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке. | 2 |  |  | |  | |
| 56-57 | 5.15-16 | | Нарезание резьбы на металлических деталях. | 2 |  |  | |  | |
| 58-59 | 5.17-18 | | Создание декоративно-прикладных изделий из металла. | 2 |  |  | |  | |
| 60-61-62-63 | 5.19-20-21-22 | | Творческий проект | 4 |  |  | |  | |
| **Раздел 6. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенний период) -8 часов** | | | | | | | | | |
| 64 | 6.1 | | Уход за садом в весенний период. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. | 2 |  |  |  | | |
| 65-66 | 6.2-3 | | Размножение плодовых и ягодных растений. Размножение ягодных кустарников черенками. | 2 |  |  | | |  |
| 67-68 | 6.4-5 | | Прививки плодовых культур. Правила выполнения прививок плодовых культур. Плодовый питомник. Организация и уход. | 2 |  |  | | |  |
| 69-70 | 6.6-7 | | Экскурсия в плодовый сад. Ягодные культуры: посадка и уход. Индивидуальный уход за посадками ягодных культур. | 2 |  |  | | |  |