

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. федерального компонента Государственного образовательного стандарта общего образования, утверждённым приказом Минобразования России от 05.03.2004 г. № 1089 по технологии и примерной учебной программы курса «Технология» для образовательных учреждений основного общего образования и на основании программы В.Д.Симоненко М. «Вентана-Граф» 2010 г
2. Закон РФ «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.
3. приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
4. примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. № 03-1263);
5. приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2014/2015 учебный год»;

учебник «Технология» 7 кл.: Учебник для общеобразоват. учреждений /В.Н. Правдюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др ; под. Ред. В.Д.Симоненко – 2-е изд. Перераб. - М.: Вентана-Граф , 2013. – 224 с.: ил.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек. В связи с тем, что на уроках технологии не происходит деления учащихся класса на мальчиков и девочек и с целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий государственный образовательный стандарт по технологии изучается в рамках трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд», т. к. школа сельская.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим основным разделам:

- кулинария;
- создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- технология ведения дома;

По направлению «Технология. Технический труд» предусматривается изучение материала по следующим основным разделам:

- создание изделий из конструкционных и поделочных материалов;
- творческая, проектная деятельность.

По направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд» предусматривается изучение материала по разделу растениеводство.

В данной программе предложен собственный подход в части структурирования учебного материала, что способствует не сковывать творческую инициативу, предоставляет возможность реализовать различные подходы к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей учащихся. Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В соответствии с учебным планом на изучение курса «Технология» в 7 классе выделяется 70 часов по 2 часа в неделю

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять под средством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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:** получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 класса

В результате изучения раздела «Основы плодоводства» ученик должен:

знать/понимать полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

В результате изучения раздела «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» ученик должен:

знать/понимать методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» ученик должен:

знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «Кулинария » ученик должен:

знать/понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «Технология ведения дома» ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Разделы, темы	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	2
Основы плодоводства		4
2	Классификация и характеристика плодовых растений.	2
3	Закладка плодового сада. Практическая работа обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников	2
Технология хранения сельхоз продуктов		2
4	Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.	2
Кулинария		8
5	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделий»	2
6	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников»	2
7	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса»	2
8	Мясо и мясные продукты	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		16
9	Свойства текстильных материалов	2
10	Конструирование швейных изделий.	2
11	Моделирование одежды.	4
12	Швейная машина.	2
13	Технология изготовления швейных изделий	2
14	Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.	4
Технология обработки конструкционных материалов		16
15	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.	6
16	Технологии ручной обработки металлов.	2
17	Технологии машинной обработки металлов.	2
18	Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	6
Творческие проектные работы		10
19	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2
20	Технология выполнения изделия	2
21	Практическая работа «Изготовление изделия»	2
22	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2
23	Защита проекта	2
Технологии ведения дома		2
24	Комнатные растения в интерьере.	2

Электротехнические работы		4
25	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	2
26	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2
Дизайн пришкольного участка		6
27	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	2
28	Защита растений от неблагоприятных факторов	2
29	Размножение плодовых и ягодных кустарников	2
	итого	70

Содержание тем учебного курса.

7 класс (70 часов)

Вводный урок (2 часа)

Основные теоретические сведения. Цели и задачи курса «Технология» Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.

Основы плодоводства (4 часов)

Основные теоретические сведения.

Группы плодовых и ягодных культур. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Выбор места под сад. Почвы пригодные под закладку сада. Разметка территории. Правила обрезки плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Практические работы.

Отличительные признаки плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Обрезка плодовых и ягодных кустарников.

Технология хранения сельхоз продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Овощные растения относящиеся к корнеплодам. Группы корнеплодов по сохраняемости. Укладка корнеплодов на хранение.

Практические работы. Закладка корнеплодов на хранение.

Кулинария (8 часов)

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное). Рецептура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ. Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Обработка мяса.

Практические работы.

Зарисовать любимое праздничное украшение. Записать рецепт приготовления мясного блюда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 часов)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. История развития вязания крючком. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для вязания. Виды петель. Технология, приемы и особенности вязания полотна и по кругу. Подбор инструментов, материалов для вязания. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения. Изготовление и художественное оформление изделия. Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы. Создание эскиза изделия. Раскрой и пошив поясного изделия.

Технология обработки конструкционных материалов (16 часов)

Основные теоретические сведения.

Свойства древесины. Сушка древесины. Конструкторская и технологическая документация. Столярные соединения. Классификация сталей. Виды термообработки стали. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. Назначение и устройство токарно-винторезного станка. Правила техники безопасности.

Практические работы

Составление технологической карты для изготовления изделия. Создание художественно-декоративных изделий из древесины и металла.

Технология ведения дома (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Практические работы

Подбор и посадка растений.

Электротехнические работы (4 часа)

Основные теоретические сведения.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Практические работы

Подбор бытовых приборов. Чтение схем.

Творческие проекты (10 часов)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Расчет стоимости изделия.

Экологическое обоснование. Практические работы

Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера. Изготовление изделия. Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование.

Дизайн пришкольного участка (6 часов)

Основные теоретические сведения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Практические работы Обустройство пришкольного участка.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол- и- чест- во часо- в	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля.	Домашнее задание	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1-2	Вводное занятие	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	Беседа	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Знать санитарно гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Опрос учащихся по ТБ	Повторить общие правила по ТБ		
Основы плодоводства (4 часа)										
3-4	Основы плодоводо- водства	Классификация и характеристика плодовых растений.	2	комбини- ро- ванный	Группы плодовых и ягодных культур. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений.	Знать строение плодовых растений. Уметь отличать плодоносные образования семечковых и косточковых культур	Практическая работа «Отличитель- ные признаки плодоносных образований семечковых и косточковых культур»	Работа в тетради		
5-6	Основы плодоводств а	Закладка плодового сада Практическая работа обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников	2	комбини- ро- ванный	Выбор места под сад. Почвы пригодные под закладку сада. Разметка территории. Правила обрезки плодовых деревьев и ягодных кустарников.	Знать правила выбора места под сад и обрезки деревьев и кустарников. Уметь правильно спланировать сад и обрезать плодовые деревья и ягодные кустарники	Практическая работа «Обрезка плодовых и ягодных кустарников».			
Технология хранения сельхоз продуктов (2 часа)										
7-8	Технология хранения сельхоз	Хранение плодов и овощей. Хранение	2	комбини- ро- ванный	Овощные растения относящиеся к корнеплодам. Группы	Знать группы корнеплодов по сохраняемости. Уметь	Практическая работа «Закладка			

	продуктов	корнеплодов.			корнеплодов по сохраняемости. Укладка корнеплодов на хранение.	заложить корнеплоды на хранение.	корнеплодов на хранение»			
Кулинария (8 часов)										
9-10	Технология Приготовлен ия пищи	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделий»	2	Комби- ниро- ванный	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий.	Знать состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку	Проверка практической работы	Зарисовать любимое праздничное украшение.		
11-12	Технология Приготовлен ия пищи	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников»	2	Комби- ниро- ванный	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Проверка практической работы. Опрос	Приготовить вареники с картошкой		
13-14	Технология приготовлен ия пищи	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса»	2	Комби- ниро- ванный	Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматизирующие	Знать технологию приготовления сладких блюд. Уметь приготовить и подать к столу яблочный мусс	Контроль за действиями	Приго- товление желе		

15-16	Технология приготовления пищи	Мясо и мясные продукты	2	Усвоение новых знаний	Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Признаки доброкачественного мяса.	Знать виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Уметь обрабатывать мясо	Работа в тетради.	Записать рецепт приготовления мясного блюда.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 часов)										
17-18	Свойства текстильных материалов.	Швейные материалы из химических волокон.	2	комбинированный	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов их химических волокон.	Знать классификацию химических волокон. Уметь составлять коллекцию тканей. исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.	Практическая работа «Определение состава материалов по их свойствам»	Доделать практическую работу.		
19-20	Конструирование швейных изделий	Изготовление выкроек.	2	Комбинированный	Понятие о поясной одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа поясного изделия.	Знать способы определения размеров фигуры человека. Уметь снимать мерки и записывать результаты измерений. Строить чертеж основы прямой юбки.	Практическая работа «Построение чертежа прямой юбки»			
21-22	Моделирование одежды	Моделирование швейных изделий.	2	Комбинированный	Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.	Знать приемы моделирования. Уметь выполнять эскиз проектного изделия.	Практическая работа «моделирование прямой юбки»	Построить чертеж юбки по своим размерам		
23-24	Моделирование одежды	Моделирование швейных изделий.	2	Комбинированный	Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Знакомство с профессией художник по костюму и текстилю.	Знать приемы моделирования. Уметь выполнять эскиз проектного изделия.	Практическая работа «подготовка выкройки к раскрою».	Подготовить ткань.		
25-26	Швейная	Швейная машина:	2	Комбин	Приспособления к	Знать приспособления к	практическая	Записи в		

	машина	иглы и приспособления		иро- ванный	швейной машине. Обметывание петель Основные операции выполняемые на швейной машине. Стачивание беек, виды швов.	швейной машине. Уметь чистить швейную машину. Подготавливать ее к работе.	работа «Подготовка швейной машины к работе»	тетради		
27-28	Технология изготовления швейных изделий	Технология пошива прямой юбки, туники.	2	Комбин иро- ванный	Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила безопасной работы. Дублирование деталей. Основные машинные операции.	Знать правила раскладки выкроек на ткани. Правила безопасной работы. Уметь экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани.	Практическая работа «раскрой поясного изделия и стачивание».	Доделать практическую работу №14 в учебнике.		
29-30	Декоративно-прикладное творчество	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.	2	Комбин иро- ванный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания. Материалы для вязания крючком. Расчет петель для вязания. Основные виды петель.	Знать инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Уметь подбирать крючок и нитки. Вязать образцы крючком.	Практическая работа «Выполнение образцов»	Выполнить образцы.		
31-32	Декоративно-прикладное творчество	Вязание полотна. Вязание по кругу.	2	Практикум	Вязание полотна. Вязание по кругу.	Уметь вязать полотно и по кругу.	Практическая работа «Выполнение образцов»	Продолжить вязание.		
Технология обработки конструкционных материалов.(16часов)										
33-34	Технологии ручной обработки древесины.	Свойства древесины	2	Усвоение новых знаний	Свойства древесины. Сушка древесины.	Знать свойства древесины.	Определить плотность древесины.			
35-36	Технологии ручной обработки древесины.	Создание изделия.	2	Усвоение новых знаний	Конструкторская и технологическая документация. Технологический процесс. Точность изготовления	Знать конструкторскую документацию. Уметь читать конструкторскую документацию.				

					изделия.					
37-38	Технологии ручной обработки древесины	Практическая работа «разработка технологической карты проектного изделия.	2	практикум	Технологическая карта проектного изделия	Уметь разрабатывать технологическую карту изделия.		Доработать карту.		
39-40	Технологии ручной обработки металлов.	Классификация и термическая обработка сталей.	2	Усвоение новых знаний	Классификация и термическая обработка сталей. Профессии связанные с термической обработкой сталей.	Знать классификацию и термическую обработку сталей.		Записи в тетради.		
41-42	Технологии машинной обработки металлов	Назначение и устройство токарно-винторезного станка	2	Усвоение новых знаний	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка.	Знать устройство и принцип работы станка. Уметь контролировать размеры вытачиваемой детали.	П\р «изучение устройства токарно-винторезного станка»			
43-44	Технологии художественно прикладной обработки материалов.	Создание декоративно-художественных изделий из металла.	2	Комбинированный	Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Правила безопасного труда. Профессии связанные с художественной обработкой металла.	Знать правила безопасного труда. Уметь использовать инструменты для тиснения по фольге.	п\р «изготовить художественное изделие из металла»	Доделать изделие.		
45-46	Технологии художественно прикладной обработки материалов.	Создание декоративно-художественных изделий из древесины.	2	Комбинированный	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Правила безопасного труда. Профессии связанные с художественной обработкой древесины.	Знать правила безопасного труда. Уметь использовать инструменты для резьбы по дереву.	п\р «Приемы выполнения резьбы».			
47-48	Технологии художественно	Создание декоративно-художественных	2	практикум	Выполнение художественной резьбы по дереву.	Знать правила безопасного труда. Уметь использовать	Выполнить художественную резьбу по	Доделать работу.		

	прикладной обработки материалов.	изделий из древесины.				инструменты для резьбы по дереву	древесине.			
Творческие проектные работы. (10 часов)										
49-50	Творчески е проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2	Комбин иро- ванный	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ	Разработка дизайнерской задачи	Обсуждение выбранной темы в семье		
51-52	Творчески е проектные работы	Технология выполнения изделия	2	Комбин иро- ванный	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментам. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	Знать технологические особенности выполнения изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ	Контроль за действиями	Продумать этапы творческого проекта		
53-54	Творчески е проектные работы	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Комбин иро- ванный	Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений	Знать технологическую последовательность выполнения работы. Уметь последовательно выполнять изделие;	Контроль качества выполнения			
55-56	Творчески е проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	Комбин иро- ванный	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	Знать основные технологические понятия. Уметь рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ	Самоанализ	Самооценка	Реклама	
57-58	Творчески е проектные работы	Защита творческого проекта	2	Защита	Презентация готового изделия, защита проекта	Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия;	Оценка работы и проекта	Самооценка		

						провести презентацию изделия				
Технологии ведения дома.(2 часа)										
59-60	Комнатные растения в интерьере	Роль комнатных растений в интерьере	2	Комбинированный	Понятие фитодизайна. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений.	Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за растениями.	Выполнить пересадку растения.	Сообщение о профессии фитодизайнера.		
Электротехнические работы (4 часа)										
61-62	Электроосветительные приборы	Электроприборы, человек и окружающая среда.	2	комбинированный	Влияние электроприборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Знать правила безопасного поведения с электроприборами. Уметь применять средства защиты от воздействия электроприборов.	п/р «Подбор бытовых приборов».			
63-64	Автоматические устройства.	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	2	комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых приборах. Составление и чтение простейших схем автоматики.	Знать основные виды автоматических устройств. Уметь читать простейшие схемы	Чтение простейших схем автоматических устройств.			
Дизайн пришкольного участка (6 часов)										
65-66	Дизайн пришкольного участка	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	2	комбинированный	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.	Знать сущность составления плана. Ассортимент растений. Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка.	Составление плана пришкольного участка	Доработать план		
67-68	Дизайн пришкольного участка	Защита растений от неблагоприятных факторов	2	комбинированный	Неблагоприятные факторы в регионе. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними.	Знать способы борьбы с вредителями. Уметь опрыскивать культурные растения для	Определение наличия вредителей на растениях.	Определить наличие вредителей на домашних		

					Правила безопасной работы.	защиты их от вредителей и болезней.		растениях		
69-70	Дизайн пришкольного участка	Размножение плодовых и ягодных кустарников	2	комбинированный	Способы размножения плодовых и ягодных кустарников. Использование кустарников в дизайне участка.	Знать способы размножения кустарников. Уметь размножать кустарники и использовать в дизайне участка.	Размножение кустарников.			
Итого			70							

№ п./п.	Автор, составитель	Название учебника	Год издания	Издательство
1	В.Н. Правдюк, Н.В.Синица, П.С.Самородский и др. Под ред. Симоненко В.Д.	Технология (для мальчиков и девочек). 7 класс	2013	Вентана-Граф

2. Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки.
3. Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся.
4. Видеофильмы по основным разделам и темам программы.
5. Демонстрационный комплект электротехнических материалов.
6. Конструктор для сборки электрических цепей.
7. Ученический набор инструментов для выполнения электротехнических работ.
8. Компьютер.
9. Машина швейная бытовая универсальная.
10. Оверлок.
11. Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки

Дополнительная литература для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки для девочек. 5,7,8,9 класс: Пособие для учителей. - М.: Школьная Пресса, 2006. - 80 с.: ил.
2. Дидактический материал по курсу «Твоя профессиональная карьера» : Кн. Для учителя / И.П.Арефьев, Т.В. Васильева, А.Я.Журкина и др.; Под ред. С.Н.Чистяковой. - 2-е изд. - М. 6 Просвещение, 2000. - 112 с.
3. Занятре по трудовому обучению: С. - х. работы: Пособие для учителя труда / Д.И.Трайтак, З.А.Клепинина, Н.И.Клиновская и др.; Под ред. Д.И.Трайтака. - М: Просвещение, 1989. - 192 с.: ил.
4. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд. / С.Э.Маркуцкая. - М.: Издательство «Экзамен», 2008. - 94с.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд.Тесты. 5-7 классы. / С.Э.Маркуцкая. - М.: Издательство «Экзамен», 2006. - 128 с.
6. Научно-методический журнал «Школа и производство».
- Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл.: Метод. Пособие. - ВЛАДОС, 2003. - 208 с.
7. Г.В.Пичугина. Основы ведения крестьянского хозяйства. Ученические проекты в школе. 5 - 11 кл. : Метод. Пособие. - М.: Дрофа, 2004. - 96 с.
8. Плюхин В.У. Творчество - у истоков гражданственности: Кн. Для учителя. - М.: Просвещение, 1989. - 174 с.
9. Профессиональные пробы и выбор профессии: Книга для учителя / Под ред. С.Н.Чистяковой. - М.:Просвещение, 2006.
10. Симоненко. В.Д., Матяш Н.В. Методика предпрофильной технологической подготовки учащихся 9 класса: Методическое пособие. - М.: Вентана - Граф, 2007. - 80 с.
11. Синица Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Методические рекомендации / Под ред. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2008. - 80 с.

12. Сорокина Н.В. Декоративное оформление пришкольного участка. 5-9 кл.: методическое пособие / Н.В.Сорокина. - М.: Дрофа, 2007. -156 с.: 8 л. цв. вкл.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.it-n.ru/communities.asp>
2. <http://stranamasterov.ru/>
3. <http://tehnologiya.ucoz.ru/>
4. <http://domovodstvo.fatal.ru/>
5. <http://www.dm-magazine.ru/>
6. <http://tehnologiya.narod.ru/>