****

**Пояснительная записка**

Календарно-тематическое планирование по предмету технология 7 класс, составлено в объеме 2 час в неделю, 68 часов в год в соответствии с учебным планом школы и учебной программой.

**Программа:** Технология: программы начального и основного общего образования (М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица) – М.: Вентана – Граф, 2010.

**Учебник:** Технология 7 класс под редакцией В.Д. Симоненко авт. – сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2010.

**Методическое обеспечение:**

1. Технология. 7 кл. (девочки) поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко авт. – сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2010.
2. Технология. 5-9 кл. Организация проектной деятельности авт. – сост. О.А. Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009.
3. Технология. 5-8 кл. Деловые и ролевые игры на уроке: рекомендации, конспекты уроков авт. – сост. С.П. Шурупов. – Волгоград: Учитель, 2011.
4. Технология. 5-9 кл. Уроки с использованием ИКТ Л.В. Боброва. – Волгоград: Учитель, 2011.

Рукоделие. Энциклопедия. Д.В. Нестерова. М: АСТ, 2007.

 **Цель и задачи курса технологии.**

**Цели:**

* 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 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 труда;
* Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

* Приобретение знаний о взаимодействии природы, человека и общества, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* Овладение способами деятельностей:

-умение действовать автономно: защищать свои права, интнрнсы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

-способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

-умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

* Освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема, раздел** | **Кол-во** **часов** | **Характеристика основных видов деятельности ученика** |
| **Растениеводство**  | **18** |  |
| **Осенние работы** | **9** |  |
| 1. | Введение  | 1 | **Знать:**-полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и защищенном грунте;**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 повседневной жизни. |
| 2. | Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры | 2-3 |
| 3. | Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада | 4-5 |
| 4. | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников | 6-7 |
| 5. | Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов | 8-9 |
| **Весенние работы** | **9** |
| 1. | Введение | 1 |
| 2. | Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка | 2-3 |
| 3. | Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника | 4-5 |
| 4. | Ягодные культуры посадки и уход | 6-7 |
| 5. | Разработка учебных мини-проектов по выращиванию цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений | 8-9 |
| **Кулинария** | **6** |  |
| 1. | Значения мяса в питании человека. Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд | 1-2 | **Знать:**-влияние способов 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 организм человека.**Уметь:**-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака. обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности повседневной жизни. |
| 2. | Питательная ценность мучных изделий. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления теста и выпечки. Виды пресного теста | 3-4 |
| 3. | Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Технология приготовления компота, киселя, мусса, суфле | 5-6 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **28** |  |
| 1. | Швейные материалы. Технология производства химических волокон. Виды и свойства химических волокон. Нетканые материалы. Выбор тканей, трикотажа, нетканых материалов и фурнитуры для изготовления швейных изделий  | 1-2 | **Знать:****-**назначение различных швейных материалов;-о технологии производства и свойствах химических волокон**Уметь:****-**уметь выбирать ткани, фурнитуру для определенных типов одежды, особенности моделирования;-снимать мерки, строить чертежи простых поясных изделий;-выбирать модель с учетом особенностей фигуры;- проводить примерку изделия;- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.   |
| 2. | Изготовление выкроек и раскрой. Использование выкроек из журнала мод. Способы корректировки выкроек.  | 3-4 |
| 3. | Изготовление выкройки юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий, приемы подготовки выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.  | 5-6 |
| **Пошив изделия** | **14** |
| 1. | Выполнение операций: подшивание деталей, выкраивание косой бейки. Способы контроля качества | 1-2 |
| 2. | Устройство машинной иглы. Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Последовательность установки машинной иглы | 3-4 |
| 3. | Приспособления к швейной машине. Технология машинной штопки | 5-6 |
| 4. | Уход за бытовой швейной машиной | 7-8 |
| 5. | Выполнение окантовочного машинного шва. Стачивание двух косых беек. Обработка вытачек, обработка притачного пояса. Способы контроля качества | 9-10 |
| 6. | Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением примерок на примере бытовых изделий. Способы контроля качества готового изделия | 11-12 |
| 7. | Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения | 13-14 |
| **Декоративно-прикладное творчество** | **8** |
| 1. | Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка материалов бывших в употреблении | 1-2 |
| 2. |  Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения, Условные обозначения петель | 3-4 |
| 3. | Схемы для вязания. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель | 5-6 |
| 4. | Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание | 7-8 |
| **Технология ведения дома** | **4** |  |
| 1. | Уход за одеждой. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Ремонт одежды декоративной заплатой | 1-2 | **Знать:**- выбор рациональных способов и средств ухода за одеждой;- характеристики основных функциональных зон жилых помещений;- средства оформления интерьера;- назначение основных видов современной бытовой техники, правила эксплуатации |
| 2. | Интерьер жилых помещений. Роль комнатных растений в жизни людей. Разновидности комнатных растений. Уход. Размножение. Размещение растений | 3-4 |
| **Проектная деятельность** | **11** |  |
| 1. | Последовательность выполнения проекта | 1-2 | **Уметь:**- выбирать посильную необходимую работу;- аргументировано защищать свой выбор;- делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия. |
| 2. | Исследования | 3-4 |
| 3. | Анализ идеи и выбор лучшего варианта | 5-6 |
| 4. | Последовательность изготовления изделий | 7-8 |
| 5. | Изготовление изделия | 9-10 |
| 6. | Оформление проекта. Защита проекта | 11-12 |
| **Всего за год 68** |