

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Большесудаченская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»
На заседании методического
объединения учителей
Протокол № 1
от «01» сентября 2017 г



**Рабочая программа
учебного курса
«Технология» для 7 класса**

Составитель: учитель Белоусова О.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана применительно к учебной программе «Технология. 5-7 классы (вариант для сельских школ)».

Рабочая программа ориентирована на использование следующих основных и дополнительных учебно-методических пособий:

- для учащихся; - Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7 кл. общеобразовательных учреждений (вариант для сельских школ) / В. Д. Симоненко, Е.В.Елисеева, О.П. Очинин; под ред. В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2015.

- Энциклопедия для маленьких джентльменов. - СПб.: ТОО «Динамит», АОЗТ «Золотой век», 1997.

Для учителя:

- Боровков, Ю. А. Технический справочник учителя труда: пособие для учителей 4-8 кл. -2-е изд., перераб. и доп. / Ю. А. Боровков, С. Ф. Легорнев, Б. А. Черепашенец. - М.: Просвещение, 2003

- Ворошим, Г. Б. Занятие по трудовому обучению. 7 кл.: обработка древесины, металла, электротехнические и другие работы, ремонтные работы в быту: пособие для учителя труда. - 2-е изд., перераб. и доп. / Г. Б. Ворошин, А. А. Воронов, А. И. Гедвилло и др.; под ред. Д. А. Тхоржевского. - М.: Просвещение, 2012.

- Рихвк, Э. Обработка древесины в школьных мастерских: книга для учителей технического труда и руководителей кружков / Э. Рихвк. - М.: Просвещение, 2013.

-Коваленко, В. И. Объекты труда. 7 кл. Обработка древесины и металла, электротехнические работы: пособие для учителя / В. И. Коваленко, В. В. Куленёнок. - М.: Просвещение, 2014

-Программа «Технология». 1-4, 5-11 классы. -М.: Просвещение, 2015

На основании примерных программ Министерства образования и науки РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования по технологии, реализуется программа следующего уровня: в 7 классах - базисный уровень.

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий, спроектированы дели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено ниже в табличной форме.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса (базовый уровень)

Учащиеся должны

знать:

- что такое технический рисунок, эскиз и чертеж;

- основные параметры качества детали: форма, шероховатость и размеры каждой элементарной поверхности и их взаимное расположение; уметь осуществлять их контроль;

• пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;

• особенности межсезонной обработки почвы, способы удобрения почвы;

• о разновидностях посадок и уходе за растениями, способы размножения растений;

- виды пиломатериалов; уметь учитывать их свойства при обработке;
- общее устройство слесарного верстака, уметь пользоваться им при выполнении слесарных операций;
- назначение, устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущего) и приспособлений для клепки; уметь пользоваться ими при выполнении соответствующих операций;
- основные виды механизмов по выполняемым ими функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- виды пиломатериалов;
- возможности и использование ЭВМ в процессе работы для выполнения необходимых расчетов, получения необходимой информации о технологии обработки деталей и сборки изделий;
- источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации;
- технику безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарем;
- общее устройство и принцип работы деревообрабатывающих станков токарной группы;
- виды неисправностей вентильных головок и пути их устранения;
- устройство сливного бачка.
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе.

уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правило безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ;
- осуществлять наладку простейших ручных инструментов (шерхебеля, рубанка, ножовки по металлу) и токарного станка по дереву на заданную форму и размеры, обеспечивать требуемую точность взаимного расположения поверхностей;
- производить простейшую наладку станков (сверлильного, токарного по дереву), выполнять основные ручные и станочные операции;
- читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей и деталей типа тел вращения;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- графически изображать основные виды механизмов передач;
- находить необходимую техническую информацию;
- осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- читать чертежи и технологические карты, выявлять технические требования, предъявляемые к деталям;
- выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать детали на сверлильном и токарном станках по дереву;
- выполнять шиповые соединения;
- шлифовать и полировать плоские металлические поверхности;

- владеть простейшими способами технологии художественной отделки древесины (шлифовка, выжигание, отделка поверхностей материалов красками и лаками);
- применить политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности.

Должны владеть компетенциями:

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

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: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного)	Домашнее задание	Дата проведения	
									план	факт.
Основы плодоводства (8 часов)										
1 - 2	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	2	Введение новых знаний	Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения на уроках технологии	Знать: содержание курса; правила безопасного поведения на уроках технологии	Ответы на вопросы.				
3 - 4	Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений.	2	Комбинированный урок	Основные плодовые культуры России. Виды корней плодовых растений.	Знать: какие качества ценятся в плодах и ягодах, группы плодовых и ягодных культур, основные плодовые культуры России, виды корней плодовых растений. Уметь: на образцах определять плодоносные образования семечковых и косточковых культур.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§1, 2		

5 - 6	Закладка плодового сада.	2	Комбинированный урок	Подготовительные работы. Нормы удобрений при посадке садовых культур. Разметка территории. Посадка сада. Правила безопасной работы.	Знать: нормы удобрений при посадке садовых культур, как правильно производится разметка территории для посадки сада. Правила безопасной работы. Уметь: посадить в саду деревья по всем правилам технологии посадки плодовых растений.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§ 3		
7 - 8	Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	2	Комбинированный урок	Обрезка: укорачивание, прореживание, прищипка. Правила безопасной работы.	Знать: для чего нужна обрезка и формирование кроны плодовых и ягодных растений, что нужно учитывать во время обрезки деревьев и кустарников, основные приёмы обрезки. Уметь: выполнять обрезку смородины, малины.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§ 4		
Технология хранения сельскохозяйственной продукции(4 часа)										
9 - 10	Хранение плодов и овощей	2	Комбинированный урок	Температура хранения. Условия хранения плодов и овощей. Влажность воздуха. Газовый состав в хранилище. Правила безопасной работы.	Знать: температуру хранения, условия хранения плодов и овощей, влажность воздуха и газовый состав в хранилище, правила безопасной работы. Уметь: снимать урожай яблок и закладывать яблоки в хранилище.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§ 5		
11 - 12	Хранение корнеплодов	2	Комбинированный урок	Группы корнеплодов по сохраняемости. Режим хранения у «нежных» корнеплодов. Способы хранения корнеплодов. Правила безопасной работы.	Знать: группы корнеплодов по сохраняемости, режим хранения у «нежных» корнеплодов, способы хранения корнеплодов, правила безопасной работы. Уметь: собрать урожай корнеплодов и заложить его на хранение.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§ 6		

Электротехнические устройства (4 часа)

13 - 14	Автоматы и автоматика. Элементы автоматических устройств.	2	Комбинированный урок	Примеры применения автоматов в повседневной жизни. Области применения автоматов в человеческой жизни. Основные элементы автоматических устройств. Устройство и принцип действия биметаллической пластины.	Знать: примеры применения автоматов в повседневной жизни, области применения автоматов в человеческой жизни, основные элементы автоматических устройств, устройство и принцип действия биметаллической пластины.	Ответы на вопросы.		§7, 8		
15 - 16	Виды автоматических устройств.	2	Комбинированный урок	Устройства автоматического контроля. Устройства автоматической защиты. Устройства автоматического управления. Устройства автоматического регулирования.	Знать: автоматические устройства контроля, управления, регулирования, защиты. Уметь: изготавливать биметаллическую пластину, модель пожарной сигнализации.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§9		

Технология обработки древесины (12 часов)

17 - 18	Свойства древесины	2	Комбинированный урок	Основные физико – механические свойства древесины. Определение плотности и влажности древесины. Зависимость области применения древесины от её свойств. Правила сушки и хранения древесины	Знать: древесные материалы; физические и механические свойства древесины; о правилах определения влажности и плотности древесины; правила сушки и хранения древесины. Уметь: определять плотность и влажность древесины	Ответы на вопросы. Лабораторная работа		§10		
19 - 20	Конструкторская и технологическая документация. Технологический процесс	2	Комбинированный урок	Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Конструкторская документация. Технологическая	Знать: конструкторские документы; основные технологические документы. Уметь: составлять технологическую карту	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практического задания		§11		

	изготовления деталей			документация. Сведения о технологическом процессе. Основные технологические документы. Технологическая карта.						
21 - 22	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	2	Комбинированный урок	Инструменты и приспособления для обработки древесины. Требования к заточке деревообрабатывающих инструментов. Правила заточки. Правила безопасной работы	Знать: инструменты и приспособления для обработки древесины; требования к заточке дереворежущих инструментов; правила безопасной работы при заточке. Уметь: затачивать деревообрабатывающий инструмент	Ответы на вопросы. Сообщение «Инструменты и приспособления». Контроль качества заточки инструмента		§ 12		
23 - 24	Шиповые столярные соединения	2	Комбинированный урок	Шиповые соединения, их элементы и конструктивные особенности. Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Правила безопасной работы	Знать: область применения шиповых соединений; разновидности шиповых соединений и их преимущества; основные элементы шипового соединения; последовательность выполнения шипового соединения; графическое изображение на чертеже; инструменты для выполнения шипового соединения; правила безопасной работы. Уметь: выполнять шиповое соединение; изображать шиповое соединение на чертеже	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения шипового соединения		§ 13		
25 - 26	Художественная обработка изделий из древесины.	2	Комбинированный урок	Виды резьбы. Инструменты для резьбы. Технология выполнения резьбы по дереву. Правила безопасной работы.	Знать: виды резьбы, инструменты для резьбы, технологию выполнения резьбы по дереву правила безопасной работы. Уметь: выполнять художественную резьбу по	Ответы на вопросы. Сообщение учащихся о народных промыслах, связанных	Художественные достоинства разных узоров	§ 14		

					дереву.	с обработкой древесины. Контроль качества практической работы				
27 - 28	Художественная обработка изделий из древесины.	2	Комбинированный урок	Виды резьбы. Инструменты для резьбы. Технология выполнения резьбы по дереву. Правила безопасной работы.	Знать: виды резьбы, инструменты для резьбы, технологию выполнения резьбы по дереву правила безопасной работы. Уметь: выполнять художественную резьбу по дереву.	Ответы на вопросы. Контроль качества практической работы		§ 14		
Технология обработки металлов (12 часов)										
29 - 30	Классификация и термическая обработка сталей.	2	Комбинированный урок	Виды сталей и их свойства. Маркировки сталей. Термическая обработка сталей. Основные операции термообработки	Знать: виды сталей, их маркировку; свойства сталей; виды термообработки стали; основные операции термообработки. Уметь: выполнять операции термообработки; определять свойства стали	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической работы		§ 15		
31 - 32	Назначение и устройство токарно - винторезного станка ТВ-6	2	Комбинированный урок	Токарно-винторезный станок ТВ-6: устройство, назначение. Профессия - токарь	Знать: назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6; инструменты и приспособления для работы на токарном станке; специальности, связанные с обработкой металла. Уметь: составлять кинематическую схему частей станка; читать кинематическую схему	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической работы		§ 16		
33 - 34	Точение деталей на токарном станке	2	Комбинированный урок	Виды токарных резцов. Подрезание торца разными видами токарных резцов.	Знать: виды и назначение токарных резцов, их основные элементы; приёмы работы на	Ответы на вопросы. Контроль		§ 17		

				Последовательность действий при точении наружной цилиндрической поверхности. Техника безопасности при точении.	токарном станке; правила безопасности; методы контроля качества. Уметь: подготавливать рабочее место; закреплять деталь; подбирать инструменты; устанавливать резец; изготавливать детали цилиндрической формы	качества выполнения практической работы				
35 - 36	Нарезание резьбы	2	Комбинированный урок	Ручные инструменты и приспособления для нарезания резьбы на стержнях и в отверстиях; их устройство и назначение. Метрическая резьба. Изображение резьбы на чертежах. Нарезание резьбы на токарно-винторезном станке. Основные технологические операции изготовления резьбы на стержнях и в отверстиях. Правила безопасности труда	Знать: назначение резьбы; понятие <i>метрическая резьба</i> ; инструменты и приспособления для нарезания наружной и внутренней резьбы; правила изображения резьбы на чертежах; приёмы нарезания резьбы вручную и на токарно-винторезном станке; правила безопасной работы. Уметь; нарезать наружную и внутреннюю резьбу; выявлять дефекты	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы.		§ 18		
37 - 38	Декоративно – прикладные изделия из металла.	2	Комбинированный урок	Фольга и её свойства. Инструменты и приспособления для обработки фольги. Ручное тиснение. Последовательность операций. Правила безопасной работы	Знать: виды и свойства фольги, инструменты и приспособления для её обработки; технологическую последовательность операции при ручном тиснении; правила безопасной работы. Уметь: готовить инструменты; подбирать рисунок; выполнять тиснение по фольге	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы	Народные художественные промыслы. Использование для ручного тиснения вторичного сырья	§ 19		

30 - 40	Декоративно – прикладные изделия из металла.	2	Комбинированный урок	Виды проволоки и область их применения. Инструменты и приспособления для обработки проволоки. Художественная обработка металла. Приёмы изготовления скульптуры	Знать: виды проволоки; способы её правки и гибки; инструменты и приспособления для обработки проволоки, их устройство и назначение; приемы выполнения проволочных скульптур; правила безопасной работы.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы	Паяльные работы. Приспособления и материалы. Приёмы паяния	§ 19		
Технология изготовления одежды (6 часов)										
41 - 42	Швейные материалы из химических волокон.	2	Комбинированный урок	Ткани из химических волокон. Технология производства химических волокон. Искусственные волокна. Нетканые материалы из химических волокон.	Знать: технологию производства химических текстильных волокон, свойства вискозы, различие между искусственными и синтетическими волокнами. Уметь: определять сырьевой состав материалов и их свойства.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§20		
43 - 44	Швейные машина: иглы и приспособления	2	Комбинированный урок	Чистка и смазка швейной машины. Преимущество применения средств малой механизации швейной машины.	Знать: как производится чистка и смазка швейной машины, преимущество применения средств малой механизации швейной машины. Уметь: почистить и смазать швейную машину, заменить иглу в швейной машине, выполнить машинную штопку повреждённого изделия.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§21		
45 - 46	Изготовление выкроек	2	Комбинированный урок	Способы моделирования. Технология изготовления выкроек.	Знать: способы моделирования, технологию изготовления выкроек. Уметь: выполнять моделирование прямой юбки.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§27		

Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)

47 - 48	Мясные продукты	2	Комбинированный урок	<p>Понятие о микроорганизмах. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на пищевые продукты. Приёмы оказания первой помощи при пищевых отравлениях. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса.</p>	<p>Знать: понятие о микроорганизмах, полезные и вредные воздействия микроорганизмов на пищевые продукты, приёмы оказания первой помощи при пищевых отравлениях, виды мяса, признаки доброкачественности мяса.</p> <p>Уметь: называть признаки доброкачественности мяса.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p>		§28		
49 - 50	Первичная обработка мяса	2	Комбинированный урок	<p>Санитарные условия первичной обработки мяса. Этапы первичной обработки мяса. Тепловая обработка мяса. Правила безопасной работы.</p>	<p>Знать: санитарные условия первичной обработки мяса, этапы первичной обработки мяса, тепловой обработка мяса, правила безопасной работы, срок хранения мясных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Уметь: готовить мясо, жареное в сметане, картофельную запеканку с фаршем.</p>	<p>Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы</p>		§29		
51 - 52	Мучные изделия.	2	Комбинированный урок	<p>Инструменты, приспособления и продукты, используемые при приготовлении мучных изделий. Санитарно – гигиенические правила при кулинарных работах. Качество муки для приготовления теста.</p>	<p>Знать: инструменты, приспособления и продукты, используемые при приготовлении мучных изделий, санитарно – гигиенические правила при кулинарных работах, качество муки для приготовления теста.</p> <p>Уметь: проверять качество продуктов.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p>		§30		
53 - 54	Изделия из пресного теста.	2	Комбинированный урок	<p>Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды</p>	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о видах теста и разрыхлителей; - технологии приготовления теста и изделий из него; - видах начинок и украшений для изделий из теста. 	<p>Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической</p>		§31		

				начинок и украшений для изделия из теста		работы				
55 - 56	Сладкие блюда	2	Комбинированный урок	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепт сладких блюд (желе, мусс, суфле и т.п.)	Иметь представление: - о желирующих веществах и ароматизаторах; - роли сахара в питании человека; - видах сладких блюд и десертов.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§32		
57 - 60	Работа над творческим проектом	4	Практическая работа	Этапы выполнения творческого проекта. Тематика творческих проектов	Знать: этапы выполнения творческого проекта; возможную тематику творческих проектов. Уметь: выбирать тему проекта в соответствии со своими возможностями; подбирать материалы и инструменты; составлять технологическую карту; выполнять технологические операции.	Ответы на вопросы. Защита проекта «Наличник для окна», «Массажёр для ног»				
Основы плодоводства (весенний период) (8 часов)										
61 - 62	Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных растений.	2	Комбинированный урок	Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Растения, которые можно использовать для приготовления отваров и настоев для борьбы с вредителями. Средства, используемые для заживления ран на деревьях. Причины повреждения коры на плодовых деревьях. Способы размножения растений.	Знать: систему агротехнических мероприятий по уходу за садом, растения, которые можно использовать для приготовления отваров и настоев для борьбы с вредителями, средства, используемые для заживления ран на деревьях, причины повреждения коры на плодовых деревьях, способы размножения растений. Отработать технологию индивидуального ухода за плодовыми деревьями.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§33, 34		
63 - 64	Прививки плодовых	2	Комбинированный	Прививка черенком. Окулировка. Правила	Знать: что такое прививка черенком, окулировка, правила	Ответы на вопросы.		§35		

	культур		урок	безопасной работы.	безопасной работы. Уметь: выполнять прививку плодовых культур	Контроль качества выполнения практической работы				
65 – 66	Размножение ягодных кустарников черенками	2	Комбинированный урок	Размножение ягодных кустарников черенками. Правила безопасной работы.	Знать: когда заготавливают побеги для черенкования однопочковых черенков, в каких условиях хранят однолетние побеги, когда заготавливают побеги для зелёного черенкования, технологию заготовки черенков. Уметь: подготовить рассадник к посадке черенков чёрной смородины, заготовить однопочковые черенки чёрной смородины и посадить их в рассадник.	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы		§36		
67 - 68	Плодовый питомник.	2	Комбинированный урок	Структура и назначение плодового питомника. Правила безопасной работы	Знать: структуру и назначение плодового питомника, правила безопасной работы.	Ответы на вопросы.		§37		