Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

основная общеобразовательная школа №4

г.Советска Кировской области

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по технологии в 7 классе**

**на 2023-2024 учебный год.**

**(базовый уровень)**

Автор-составитель:

Ведерникова С.А.,

учитель технологии,

первая квалификационная категория.

Советск 2023

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Примерные программы по учебным предметам. Технология – 5-9 классы.

М.: «Просвещение», 2010 – 96.(Стандарты второго поколения).

**Программа реализуется с использованием УМК:**

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко

и рабочей тетради Н.В.Синицы. «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс

общеобразовательных учреждений» (М: Вентана – Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Автором рабочей программы были разработаны учебное и учебно – методическое пособия,

представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО).

При разработке рабочей программы учтены следующие нормативные документы:

 Закон РФ «Об образовании» 2012 г.;

 Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Это может быть достигнуто, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

**Цели и задачи обучения:**

Основной **целью**изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, 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, интересы, 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-саморазвивающейся.

**Место предмета в базисном учебном плане:**

На изучение предмета отводится 2 ч. в неделю, итого 68 ч. за учебный год.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

• с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• с производительностью труда; реализацией продукции;

• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места.

**Планируемые личностные, предметные и метапредметные результаты**

**освоения учебного предмета:**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами**освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами**освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами**освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета:**

**Содержание курса**

*Направление «Технологии ведения дома»*

В программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.*Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работ. Вы*полнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема. Гигиена жилища**

**Т***еоретические сведения.*Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема.** **Бытовые приборы для уборки.**

*Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.*Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.*Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.*Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

**Тема. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.*Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.*Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работа.*Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

**Тема. Свойства текстильных материалов**

**Т***еоретические сведения.*Классификация текстильных синтетических воло­кон Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определе­ния вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характе­ристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.*Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Конструкции. плечевой Снятие мерок для изготов­ления одежды. плечевой Построение чертежа сорочки

*Лабораторно-практические и практические работы.*Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа ночной сорочки в нату­ральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.*Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование плечевой одежды с расширением книзу. Моделиро­вание сорочки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование плечевого изделия , сорочки

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

**Т***еоретические сведения.*Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом..

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края

Основные машинные операции: стачивание косых беек; обтачек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки бокового шва сорочки с разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза плечевого изделия бейкой, обтачкой. Вымётывание обтачки . Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работа.*Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка бокового шва.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия.

Обработка сорочки после примерки: боковых срезов, верхнего среза обтачкой или косой бейкой, нижнего среза.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.*Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.*Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

*Теоретические сведения.*Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом»,

«Комплект светильников для моей комнаты»,

«Праздничный сладкий стол»,

«Сладкоежки»,

«Праздничный наряд»,

«Ночная сорочка »,

«Подарок своими руками»,

«Атласные ленточки» и др.

**Формы промежуточной аттестации:**

Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

1. **Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  **урока** | **Тема урока**  **Кол-во часов** | **Основное содержание** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| 1. **Раздел. Вводный инструктаж по безопасности на уроках технологии (1ч)** | | | |
| 1 | **Вводный урок. Вводный инструктаж по безопасности в кабинете технологии. (1 ч)** | Первичный инструктаж на рабочем месте.  Цель и задачи изучения предмета «Технология « в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. | Осваивать правила поведения на рабочем месте; правила ТБ.  Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. |
| **II. Раздел «Интерьер жилого дома» (3ч)** | | | |
| 2 | **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. №1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»» (1 ч)** | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.  Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».  Знакомиться с понятием «умный дом».  Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.  Знакомиться с профессией дизайнер. |
| 3-4 | **Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Пр.р. №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» (2 ч)** | Виды уборки и их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.  Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.  Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.  Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.  Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.  Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.  Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. |
| **III. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | |
| 5-6 | **Творческий проект «Умный дом» (2 ч)** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. | Осуществлять анализ возможностей изготовления проекта. Выполнять намеченные работы. Подготавливать пояснительную записку. Пользоваться необходимой литературой. |
| 7-8 | **Защита проекта «Умный дом» (2 ч)** | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оценивать и защищать выполненную работу |
| **IV. Раздел «Кулинария» (11 ч)** | | | |
| 9-10 | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. №1 «Определение качества молока и молочных продуктов» Пр.р. №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» 2 ч)** | Запуск второго творческого проекта.  Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.  Определять срок годности молочных продуктов.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.  Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.  Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.  Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. |
| 11-12 | **Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. №2 «Определение качества мёда». Пр.р. №4 «Приготовление изделий из жидкого теста» (2ч).** | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него: Блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.  Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.  Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.  Приготовлять изделия из жидкого теста.  Дегустировать и определять качество готового блюда.  Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.  Находить в интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.  Знакомиться с профессией кондитер.  Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках. |
| 13-14 | **Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр.р. №5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста». (2 ч)** | Виды блюд из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления пресного слоёного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из пресного слоёного теста. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста и изделий из него. Подача их к столу.  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. | Приготовлять изделия из пресного слоёного теста.  Дегустировать и определять качество готового блюда.  Находить в интернете рецепты выпечки из пресного слоёного теста.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.  Продолжать знакомиться с профессией кондитер. |
| 15-16 | **Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр.р.№6 «Приготовление изделий из песочного теста». (2 ч)** | Виды блюд из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из песочного теста. Рецептура и технология приготовления песочного теста и изделий из него. Подача их к столу.  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. | Приготовлять изделия из песочного теста.  Дегустировать и определять качество готового блюда.  Находить в интернете рецепты выпечки из песочного теста.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.  Продолжать знакомиться с профессией кондитер. |
| 17-18 | **Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.р. №7 «Приготовление сладких блюд и напитков». (2 ч)** | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов, безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей десертов и напитков.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.  Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.  Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. |
| 19 | **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р.№8 «Разработка приглашения в редактореMicrosoft Word" (1 ч)** | Меню сладкого обеда. Сервировка сладкоко стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила этикета за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера. | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.  Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.  Составлять меню сладког стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.  Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера. |
| **V. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)** | | | |
| 20 | **Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (1 ч)** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. | Обосновывать идею проекта. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Изготавливать выбранные блюда. Оформлять проект. |
| 21-22 | **Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч)** | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Проводить презентацию проекта |
| **VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)** | | | |
| 23-24 | **Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Л.р. №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 ч)** | Запуск третьего творческого проекта.  Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.  Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.  Определять сырьевой состав тканей.  Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве.  Оформлять результаты исследований. |
| 25-26 | **Конструирование поясной одежды. Пр.р. №9 «Снятие мерок». (2 ч)** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. |
| 27-28 | **Конструирование поясной одежды. Пр.р.№9 «Построение чертежа прямой юбки». (2 ч)** | Построение чертежа основы прямой юбки. | Строить чертеж прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  Рассчитывать количество ткани на изделие |
| 29-30 | **Моделирование поясной одежды. Пр.р №10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Пр.р. №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». (2 ч)** | Приёмы моделирования поясной одежды.  Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.  Подготовка выкройки к раскрою.  Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, CD, интернета. | Выполнять эскиз проектного изделия.  Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.  Изучать приёмы моделирования юбки со складками.  Моделировать проектное швейное изделие.  Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.  Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.  Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.  Находить и представлять информацию об интернет-выкройках. |
| 31-32 | **Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Пр.р. №12 «Раскрой проектного изделия». (2 ч)** | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.  Дублирование деталей пояса клеевой прокладкой-корсажем. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать косую бейку.  Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. |
| 33-34 | **Технология ручных работ. Пр.р. №13 «Изготовление образцов ручных работ». (2 ч)** | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. | Выполнять правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками, утюгом.  Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. |
| 35-36 | **Технология машинных работ. Пр.р. №14 «Изготовление образцов машинных швов» (2 ч)** | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. | Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.  Стачивать косую бейку.  Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. |
| 37-38 | **Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр.р. №17 «Примерка изделия». (2 ч)** | Подготовка и проведение примерки поясной одежды.  Устранение дефектов после примерки. | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.  Проводить примерку проектного изделия.  Устранять дефекты после примерки. |
| 39-40 | **Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. Пр.р. №16. 18(1,2). «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». (2 ч)** | Последовательность обработки поясного изделия после примерки.  Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складки. Технология обработки вытачек, боковых срезов поясного изделия. | Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.  Обрабатывать вытачки, боковые срезы проектного изделия.  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |
| 41-42 | **Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. №15. «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией». (2 ч)** | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.  Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. | Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. |
| 43-44 | **Технология обработки пояса. Пр.р №18(3) «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». (2 ч)** | Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.  Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. | Обрабатывать верхний срез проектного изделия прямым притачным поясом. |
| 45-46 | **Технология обработки нижнего среза юбки. Пр.р.№18(4. 5) «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». (2 ч)** | Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.  Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. | Обрабатывать нижний срез, разрез в шве юбки.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. |
| **VII. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | |
| 47-48 | **Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта, подготовка к защите. (2 ч)** | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | Обосновывать идею изделия. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Конструировать, создавать эскизы и модели. Оформлять проект. |
| 49-50 | **Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка. (2.ч)** | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Проводить презентацию проекта. |
| **VIII. Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)** | | | |
| 51-52 | **Ручная роспись тканей. Пр.р. №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». (2 ч)** | Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей.  Подготавливать ткань к росписи.  Создавать эскиз росписи по ткани.  Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.  Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.  Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика. |
| 53-54 | **Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. №20 «Выполнение образцов швов». (2 ч)** | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.  Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.  Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси. |
| 55-56 | **Виды счётных швов. Пр.р. №21 «Выполнение образца вышивки швом крест». (2 ч)** | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. | Выполнять образцы вышивки швом крест.  Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. |
| 57-58 | **Виды гладьевых швов. Пр.р. №22 «Выполнение образцов вышивки гладью». (2 ч)** | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. | Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью.  Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками. |
| 59-60 | **Швы французский узелок и рококо. Пр.р. №23 «Выполнение образцов вышивки» (2ч)** | Техника вышивания швами французский узелок и рококо. | Выполнять образцы вышивки Швами французский узелок и рококо.  Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками. |
| 61-62 | **Вышивание лентами. Пр.р.№24 «Выполнение образца вышивки лентами» (2 ч)** | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. | Выполнять образцы вышивки атласными лентами.  Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.  Знакомиться с профессией вышивальщица. |
| **IX. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** | | | |
| 63-64 | **Творческий проект: «Подарок своими руками». Обоснование проекта. (2 ч)** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. | Знакомиться с примерами проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять проект по теме «Подарок своими руками». |
| 65-66 | **Защита проекта: «Подарок своими руками». (2ч)** | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Защищать творческий проект. |
| 67-68 | **Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. (2 ч)** | Составные части годового творческого проекта семиклассников. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.  Защита проекта. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект. |
| 69-70 | **Резервное время. (2 ч)** |  |  |

1. **Описание материально-технического обеспечения**

**образовательной деятельности**

**Требования к оснащению кабинета.**

Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями. В гигиенических целях в кабинете имеется емкость для сбора мусора. Температурный режим в кабинете поддерживается в норме. Для обеспечения проветривания все окна легко открываются с пола.

Электрическая проводка к рабочим местам проведена в стене стационарно. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется одним рубильником, расположенным в шаговой доступности.

В учебно-методический комплект для образовательной области « Технология» входят учебники, приобретенные на класс, которые выданы учащимся на руки. В кабинете имеются ТСО: компьютер, проектор с комплексом обучающих программ и выходом в интернет. В кабинете имеется комплекс таблиц и плакатов по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.

**Список литературы для учителя:**

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2011. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

2.Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС

3.Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 7 класс/ Сост. О.Н. Логвинова. – М.: ВАКО, 2015. ФГОС

4.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015. – 192 с. ФГОС

5.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. – М.: Вентана - Граф, 2015. ФГОС

***Интернет - ресурсы:***

http://www.woll-rus.ru; http://shei-sama.ru; http://www.remontsrem.ru/;

http://gardenweb.ru; http://www.kvartira-box.ru; http://strana-sovetov.com; http://elhovka.narod.ru ;http://festival.1september.ru; http://school-collection.edu.ru/; http://fcior.edu.ru/; http://tehnologiya.ucoz.ru/;http://festival.1september.ru/.

http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

**Список литературы для учащихся:**

1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015. – 192 с.ФГОС

2.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. – М.: Вентана - Граф, 2015. ФГОС

***Интернет - ресурсы****:*

http://masterica.narod.ru/ «-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

http://www.cooking.ru/ - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое многое другое.

http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

http://www.uzelok.ru/ сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

**Дополнительная литература для учителя:**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки для девочек. 7 класс: Пособие для учителей.- М.: Школьная пресса, 2005.

2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

3. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Сборник проектов: Пособие для учителя – М.: Вентана-Граф. 2004.

5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

6. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

7. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.

8. Технология. 5 – 9 классы: дополнительные и занимательные материалы/ авт. – составители Л.Д. Караченцева, О.П. Власенко. – Волгоград: Учитель, 2009

9. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.

**8. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Раздел «Кулинария»

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Выпускник научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| требования | вид контроля | форма контроля |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | мониторинг |
| ***предметные***  в сфере |  |  |
| а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |
| б)мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в)трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г)физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

В заключении изучения разделов программы 7 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

полностью усвоил учебный материал;

умеет изложить учебный материал своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

в основном усвоил учебный материал;

допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

отказывается выполнять задания.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правиль-но и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформлениепроекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения про-екта.  Грамотное, пол-ное изложение всех разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, пре-дусмотренного в проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответ-ствие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетвори-тельно, ухуд-шился внеш-ний вид изде-лия, но может быть исполь-зован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*выполнил до 30 % работы

**Календарно – тематическое планирование:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Название раздела.**  **Тема урока** | **Количество**  **часов** | **Домашнее**  **задание** | **Дата**  **урока** |  |
|  |  |  |  | **По плану** | **Фактически** |
|  | 1. **1.Раздел. Вводный инструктаж по безопасности на уроках технологии** | **1** |  |  |  |
| 1 | Вводный урок. Вводный инструктаж по безопасности в кабинете технологии. | 1 | Выучить записи в тетради |  |  |
|  | **II. Раздел «Интерьер жилого дома»** | **3** |  |  |  |
| 2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. №1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»» (1 ч) | 1 | П.1,2-пересказ;  выполнить презентацию. |  |  |
| 3 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. | 1 | П.3,4- пересказ,  выучить понятия стр.21 |  |  |
| 4 | Пр.р. №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» | 1 |  |  |  |
|  | **III. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»** | **4** |  |  |  |
| 5 | Творческий проект «Умный дом» | 1 | Выполнить проект «Умный дом» |  |  |
| 6 | Творческий проект «Умный дом» | 1 |  |  |  |
| 7 | Защита проекта «Умный дом» | 1 |  |  |  |
| 8 | Защита проекта «Умный дом» | 1 |  |  |  |
|  | **IV. Раздел «Кулинария»** | **12** |  |  |  |
| 9 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. №1 «Определение качества молока и молочных продуктов» | 1 |  |  |  |
| 10 | Пр.р. №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» | 1 | П.5-пересказ;  выучить понятия стр.30 |  |  |
| 11 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. №2 «Определение качества мёда». | 1 |  |  |  |
| 12 | Пр.р. №4 «Приготовление изделий из жидкого теста» | 1 | П.6,7-пересказ;  выучить понятия стр.35 |  |  |
| 13 | Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. | 1 | . |  |  |
| 14 | Пр.р. №5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста». | 1 | П.8-пересказ;  В.1-4-устно |  |  |
| 15 | Технология приготовления изделий из песочного теста. | 1 |  |  |  |
| 16 | Пр.р.№6 «Приготовление изделий из песочного теста». | 1 | П.9-пересказ;  В.4-письменно |  |  |
| 17 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 1 |  |  |  |
| 18 | . Пр.р. №7 «Приготовление сладких блюд и напитков». | 1 | П.10-пересказ;  Выучить технологию приготовления сладких блюд. |  |  |
| 19 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 |  |  |  |
| 20 | Пр.р.№8 «Разработка приглашения в редактореMicrosoft Word" (1 ч) | 1 | П.11, читать;  разработать праздничное приглашение |  |  |
|  | **5.«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **3** |  |  |  |
| 21 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 1 | Подготовиться к защите проекта |  |  |
| 22 | Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 |  |  |  |
| 23 | Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 | Защита проекта в творческих группах |  |  |
|  | **VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** | **28** |  |  |  |
| 24 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. | 1 |  |  |  |
| 25 | Л.р. №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». | 1 | П.12-пересказ;  уметь определять вид тканей по сырьевому составу |  |  |
| 26 | Конструирование поясной одежды. | 1 |  |  |  |
| 27 | Пр.р. №9 «Снятие мерок». | 1 | П.13,читать,  Выучить новые  Обозначения мерок |  |  |
| 28 | Конструирование поясной одежды. | 1 |  |  |  |
| 29 | Пр.р.№9 «Построение чертежа прямой юбки». | 1 | П.14, пересказ,  моделирование и подготовка выкроек к раскрою. |  |  |
| 30 | Моделирование поясной одежды. Пр.р №10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. | 1 | Взять выкройку из интернета |  |  |
| 31 | . Пр.р. №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». | 1 | П.15,читать,  знать правила безопасной работы. |  |  |
| 32 | Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. | 1 | Знать технологическую последовательность  дублирования деталей пояса |  |  |
| 33 | Пр.р. №12 «Раскрой проектного изделия». (2 ч) | 1 | П.16,читать,  знать правила безопасной работы. |  |  |
| 34 | Технология ручных работ. | 1 |  |  |  |
| 35 | Пр.р. №13 «Изготовление образцов ручных работ». | 1 | П.17, читать,  изготовление образцов ручных швов. |  |  |
| 36 | Технология машинных работ. | 1 |  |  |  |
| 37 | Пр.р. №14 «Изготовление образцов машинных швов». | 1 | П.18-пересказ;  выучить опорные понятия |  |  |
| 38 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 1 |  |  |  |
| 39 | Пр.р №17 «Примерка изделия». | 1 | Записи в тетради |  |  |
| 40 | Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. | 1 |  |  |  |
| 41 | Пр.р. №16, 18 (1, 2) «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». | 1 | Обработка складок, вытачек,  боковых срезов |  |  |
| 42 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. №15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом». | 1 |  |  |  |
| 43 | Пр.р. №15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом». | 1 | Обработка среднего шва  юбки с застёжкой-молнией. |  |  |
| 44 | Технология обработки пояса. | 1 |  |  |  |
| 45 | Пр.р. №18 (3) «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». | 1 | Обработка верхнего среза прямым притачным поясом |  |  |
| 46 | Технология обработки нижнего среза юбки. | 1 |  |  |  |
| 47 | . Пр.р. №18 (4, 5) «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». | 1 | Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия |  |  |
| 48 | Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта, подготовка к защите. | 1 |  |  |  |
| 49 | Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта, подготовка к защите. | 1 | Подготовка к защите проекта |  |  |
| 50 | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка | 1 |  |  |  |
| 51 | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка | 1 | Защита проекта с демонстрацией |  |  |
|  | **7. Художественные ремёсла** | **17** |  |  |  |
| 52 | Ручная роспись тканей. | 1 |  |  |  |
| 53 | Пр.р. №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». | 1 | П.23, выполнить роспись рисунка |  |  |
| 54 | Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. №20 «Выполнение образцов швов». | 1 |  |  |  |
| 55 | . Пр.р. №20 «Выполнение образцов швов». | 1 | Выполнять образцы швов |  |  |
| 56 | Виды счётных швов. | 1 |  |  |  |
| 57 | . Пр.р №21 «Выполнение образцов вышивки швом крест». | 1 | П.25-читать;  выполнять образцы вышивки швом крест |  |  |
| 58 | Виды гладьевых швов | 1 |  |  |  |
| 59 | Пр.р. №22 «Выполнение образцов вышивки гладью». | 1 | Выполнение вышивки гладью |  |  |
| 60 | Швы французский узелок и рококо. | 1 |  |  |  |
| 61 | Пр.р. №23 «Выполнение образцов вышивки». | 1 | П.28-читать;  выполнение образцов вышивки |  |  |
| 62 | Вышивание лентами. | 1 |  |  |  |
| 63 | Пр.р. №24 «Выполнение образца вышивки лентами». | 1 | П.29, читать;  выполнение образцов вышивки |  |  |
| 64 | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. | 1 |  |  |  |
| 65 | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. | 1 | Выполнение творческого  проекта |  |  |
| 66 | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита комплексного проекта. | 1 |  |  |  |
| 67 | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита комплексного проекта. | 1 | Защита проекта |  |  |
| 68 | Электронная презентация. Защита комплексного проекта. |  | Защита проекта |  |  |