

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**В результате освоения курса технологии 7класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.**

**Личностные результаты:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

 • реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

 • проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты**

***познавательные УУД:***

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

 • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного приме- нения одного из них;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

 • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***коммуникативные УУД:***

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико - технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

***регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Предметные результаты**

***в познавательной сфере:***

• осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

***в трудовой сфере:***

• планирование технологического процесса и процесса труда;

 • соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;

• работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

• оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

• выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;

• планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;

• подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;

 • соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

 ***в мотивационной сфере:***

 • оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

***в эстетической сфере:***

 • дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата 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;

• выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

 • развитие моторики и координации движений рук при работе 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 «Технология»**

**7 класс**

**Интерьер жилого дома (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

**Кулинария (14 ч)**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки. Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Изделия из теста (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

**Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч**)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Практическая работа Приготовление сладких блюд и напитков. **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

 Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе MicrosoftWord.

**Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)**

Основные теоретические сведения

 Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

*Практическая работа*

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (48 ч)**

**Лоскутное шитье (12 ч)**

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Художественные ремесла Вязание крючком или спицами. (16 ч)**

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, крючком, спицами,булавками, ножницами. Терминология ручных работ.

Вязание крючком и спицами. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание по кругу. Вязание спицами. Основные приемы вязания. *Практическая работа*

Выполнение проекта «Вяжем изделия крючком или спицами»

**«Волшебная вышивка» (20 ч)**

 Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами. Практические работы Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

**Тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела, темы урока** | **Кол-во часов** |
| **Интерьер жилого дома (6 ч)** |
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения | 1 |
| 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 1 |
| 3 | Гигиена жилища | 1 |
| 4 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата | 1 |
| 5 | Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта | 1 |
| 6 | Творческий проект «Умный дом». Защита проекта | 1 |
| **Кулинария (14 ч)** |
| 7 | Блюда из молока | 1 |
| 8 | Блюда из кисломолочных продуктов | 1 |
| 9 | Изделия из жидкого теста. | 1 |
| 10 | Приготовление блюд из жидкого теста | 1 |
| 11 | Изделия из пресного слоеного теста | 1 |
| 12 | Приготовление изделий из слоеного теста | 1 |
| 13 | Изделия из песочного теста  | 1 |
| 14 | Приготовление изделий из песочного теста | 1 |
| 15 | Сладости, десерты и напитки | 1 |
| 16 | Приготовление сладких блюд и напитков | 1 |
| 17 | Сервировка сладкого стола | 1 |
|  18 | Праздничный этикет | 1 |
|  19 | Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Выполнение проекта | 1 |
|  20 | Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Защита проекта | 1 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (48 ч)****Лоскутное шитье** |
|  21 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения. | 1 |
|  22 | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 1 |
|  23 | Правила ТБ . Технология изготовления изделий из лоскутов. | 1 |
|  24 | История лоскутного шитья. Вторичное использование тканей. | 1 |
|  25-26 | Выполнение эскизов изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление шаблонов.  | 2 |
|  27-28 | Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
|  29-30 | Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
|  31-32 | Защита про­екта«Скатерть в технике лоскутного шитья» | 2 |
| **Вязание крючком или спицами.** |
|  33 | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем изделие крючком или спицами» | 1 |
|  34 | Основные виды петель при вязании крючком | 1 |
|  35-36 | Вязание по кругу | 2 |
|  37-38 | Вязание спицами. Основные приемы вязания | 2 |
|  39-40 | Выполнение проекта «Вяжем изделия крючком или спицами» | 2 |
|  41-42 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
|  43-44 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
|  45-46 | Подготовка проекта к защите | 2 |
|  47-48 | Защита проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
| **«Волшебная вышивка»** |
|  49 | Ручная роспись тканей | 1 |
|  50 | Технология росписи ткани в технике холодного батика | 1 |
|  51-52 | Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | 2 |
|  53-54 | Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | 2 |
|  55-56 | Ручные стежки и швы на их основе | 2 |
|  57-58 | Выполнение ручных стежков и швов | 2 |
|  59-60 | Виды счетных швов | 2 |
|  61-62 | Вышивание швом «крест» | 2 |
|  63-64 | Виды глади | 2 |
|  65-66 | Выполнение образцов вышивки гладью | 2 |
|  67-68 | Швы «французский узелок» и «рококо» | 2 |
|  **Итого : 68 уроков** |