

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

При изучении технологии в 7 классе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

* проявление познавательного интереса 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 своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имею­щая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности зна­ний по теории (понятия и термины), практике (спо­собы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

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;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* 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:

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

Предметными результатами освоения курса являются:

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

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

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

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

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• планирование последовательности операций и составление технологической карты;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

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

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

• приготовление кулинарных блюд, изделий из молока с учётом требований здорового образа жизни;

• формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

• выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

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

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• 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 объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

• дизайнерское конструирование изделия;

• применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка) в создании изделий материальной культуры;

• моделирование художественного оформления объекта труда;

• способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;

• эстетическое оформление рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

• создание художественного образа и воплощение его в материале;

• развитие пространственного художественного воображения;

• развитие композиционного мышления;

• развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

• развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

• понимание роли света в образовании формы и цвета;

• решение художественного образа средствами фактуры материалов;

• использование природных элементов в создании оргаментов, художественных образов моделей;

• сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

• применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

• применение методов художественного проектирования одежды;

• художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

• соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

• умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

• публичная презентация и защита и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

• способность прийти на помощь товарищу;

• способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• развитие глазомера;

• развитие осязания, вкуса, обоняния;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**Интерьер жилого дома (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета технологии. Творческий проект «Умный дом». Возможности элементов комплексной системы управления «Умный дом» для нашего дома. Защита проекта.

Кулинария (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Лабораторные работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда.

Мучные изделия. Изделия из теста (4 ч)

Основные теоретические сведения

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Творческий проект (4 ч)

Основные теоретические сведения

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натураль­ных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Смесовые ткани.

Лабораторные работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой.

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Дублирование детали пояса.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою. Раскрой проектного изделия.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения

Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Основные теоретические сведения

Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Лапка для потайного подшивания. Лапка для притачивания потайной застёжки-молнии. Лапка-окантователь.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Получение заутюженной складки. Обработка бантовой складки.

Сборка изделия. Замётывание вытачек. Смётывание боковых срезов. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез. Нижний срез. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработка юбки после примерки.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Творческий проект «Праздничный наряд». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Праздничный наряд». Изготовление изделия и проверка его качества. Защита проекта.

Художественные ремесла (20 ч)

Ручная роспись тканей (2 ч)

Основные теоретические сведения

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивка (12 ч)

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные.

Вышивание счётными швами. Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Прямой стежок. Прямой стежок с завитком. Изогнутый прямой стежок. Ленточный стежок. Ленточный стежок-бант. Шов «шнурок». Шов «сетка». Петля с прикрепом. Полупетля с прикрепом. Французский узелок. Шов рококо. Роза «паутинка». Цветок из ленты в сборку. Кручёная роза. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (4 ч)

Творческий проект «Подарок своими руками». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Подарок своими руками». Изготовление изделия. Защита проекта

1. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Название раздела,  кол-во часов по разделу | Тема урока | Кол-во часов |
| 1 | Интерьер жилого дома (8 час) | Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. Освещение жилого дома. | 1 |
| 2 |  | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 1 |
| 3 |  | Гигиена жилища | 1 |
| 4 |  | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 1 |
| 5-6 |  | Творческий проект «Умный дом»  Обоснование проекта. | 2 |
| 7-8 |  | Защита проекта «Умный дом» | 2 |
| 9-10 | Кулинария  (14 часов) | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| 11-14 |  | Изделия из жидкого теста  Виды теста и выпечки.  Приготовление блюд из жидкого теста.  Изделия из пресного слоёного теста  Изделия из песочного теста. | 4 |
| 15-16 |  | Приготовление изделий из слоеного и песочного теста. | 2 |
| 17-18 |  | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков. | 2 |
| 19-20 |  | Сервировка сладкого стола. Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол» Разработка меню. | 2 |
| 21 |  | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 1 |
| 22 |  | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 |
| 23-24 | Создание изделий из текстильных материалов (28 часов) | Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 2 |
| 25-26 |  | Конструирование поясной одежды  Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия» | 2 |
| 27-28 |  | Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам. | 2 |
| 29-30 |  | Моделирование поясной одежды  Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с фасоном» | 2 |
| 31-32 |  | Швейные ручные работы.  Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ. | 2 |
| 33-34 |  | Технология машинных работ  Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». | 2 |
| 35-36 |  | Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта. | 2 |
| 37-38 |  | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 2 |
| 39-40 |  | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Дублирование деталей юбки. | 2 |
| 41-42 |  | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.  Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией» | 2 |
| 43-44 |  | Технология обработки складок, вытачек. | 2 |
| 45-46 |  | ПР.р: Обработка верхнего среза прямым притачным поясом  .ПР.р: Обработка нижнего среза юбки. | 2 |
| 47-48 |  | Влажно-тепловая обработка готового изделия.Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите. | 2 |
| 49-50 |  | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия. | 2 |
| 51-52 | Художественные ремёсла (20 часов | Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодного батика. | 2 |
| 53-54 |  | ПР.р: Выполнение образца росписи в технике холодного батика. | 2 |
| 55-56 |  | Ручные стежки и швы на их основе  Практическая работа «Выполнение образцов швов» | 2 |
| 57-58 |  | Виды счетных швов.  Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест» | 2 |
| 59-60 |  | Виды гладьевых швов.  Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью» | 2 |
| 61-62 |  | Вышивание лентами  Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами» | 2 |
| 63-64 |  | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. | 2 |
| 65-66 |  | Разработка технологической карты. Выполнение проекта. | 2 |
| 67-68 |  | Выполнение проекта. Подготовка к защите | 2 |