**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».7 класс**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение *личностных, метапредметных и предметных* результатов.

*Личностные результаты* освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

*Метапредметными результатами* изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

- 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 применения одного из них;

- поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

-осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

*Предметными результатами* изучения курса технологии в 7 классе является сформированность следующих умений:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из молока и кисломолочных продуктов,изделия из жидкого теста, десерты, напитки, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы, сервировать стол к празднику;

- экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол к празднику; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

- знать устройствои принцип эксплуатации бытовых электроприборов на кухне,

- представлять и находить информацию об устройстве и принципах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне, гигиене жилища;

- классифицировать текстильные волокна животного происхождения, определять: свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения;

- определять технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, готовить швейную машину к работе, осуществлять чистку и смазку движущихся и вращающихся частей;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий (поясное изделие), пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий;

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

-выполнять ручную роспись ткани;

- подбирать материалы и инструменты для вышивания, находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с ручной вышивкой, создавать схемы для вышивания с помощью ПК;

- вышивать, выполнять роспись ткани, находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, создавать схемы для вязания с помощью ПК;

- 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.

- осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда

При составлении рабочей программы были внесены небольшие изменения. В связи с выделением второго часа в программе, размещенной в госреестре образовательных программ, указанное время распределено следующим образом: вводное занятие-2ч., на раздел «Кулинария»-10ч, «Технология домашнего хозяйства» - 4ч., «Технология домашнего хозяйства»-2ч., «Создание изделий из текстильных материалов»-18ч., «Художественные ремёсла»-16ч., «Технология творческой и опытнической деятельности»-16ч., резерв-2ч.

**Содержание программы учебного предмета**

Содержание курса полностью отвечает требованиям государ­ственного стандарта, в нем представлен обязательный базовый уровень содержания обучения технологии.

**Вводное занятие (2ч)**

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

## Кулинария (10ч)

**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»**

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.

**«Изделия из жидкого теста»**

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.

**«Виды теста и выпечки»**

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.

**«Сладости, десерты, напитки»**

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

**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»**

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.

**Технология домашнего хозяйства**(**4ч)**

**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции   
в интерьере»**

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

**«Гигиена жилища»**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

**Электротехника (2ч)**

**«Бытовые электроприборы»**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

**Создание изделий из текстильных материалов (18ч)**

***Свойства текстильных материалов***

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

***Конструирование швейных изделий***

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

***Моделирование швейных изделий***

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, с CD и из Интернета.

***«Швейная машина»***

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

***Технология изготовления швейных изделий***

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

**Художественные ремёсла (16ч)**

**«Ручная роспись тканей»**

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.

**«Вышивание»**

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности. (16ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность.***

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Творческий проект, требования к его оформлению. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
|  |
| 1-2 | Вводный урок | **2** |
| **II** | **Технология домашнего хозяйства**. | **4** |
| 3-4 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 |
| 5-6 | Гигиена жилища. | 2 |
| **III** | **Электротехника.** | **2** |
| 7-8 | Бытовые электроприборы | 2 |
|  | **Кулинария.** | **10** |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 2 |
| 11-12 | Блюда из жидкого теста. | 2 |
| 13-14 | Виды теста и выпечки. | 2 |
| 15-16 | Сладости , десерты, напитки. | 2 |
| 17-18 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 2 |
| **IV** | **Создание изделий из текстильных материалов.** | **18** |
| 19-20 | Свойства текстильных материалов. | 2 |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий. | 2 |
| 23-24 | Моделирование швейных изделий. | 2 |
| 25-28 | Швейная машина. | 4 |
| 29-36 | Технология изготовления швейных изделий. | 8 |
| **V** | **Художественные ремёсла** | **16** |
| 37-40 | Ручная роспись тканей. | 4 |
| 41-52 | Вышивание. | 12 |
| **VI** | **Технология творческой и опытнической деятельности.** | **16** |
| 53-68 | Исследовательская и созидательная деятельность. | 16 |
|  |  |  |
|  | **Итого:** | **68ч** |