**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЧЕРЕМШАНСЧКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**- ПРОКУТКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_  от « \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | **«Согласовано»**  Методист школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **«Утверждаю»**  Директор МАОУ  Черемшанская СОШ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. Е. Болтунов |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

технология

2020 – 2021 учебный год

Учитель: Военмастер Лариса Анатольевна, высшая квалификационная категория

Класс: 7

Всего часов в год: 68

Всего часов в неделю: 2

с. Прокуткино, 2020

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС НОО, СОО, ООО (приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования», Приказ Минобрнауки России от 31.12. 2015 № 1576 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерацииот 6 октября 2009 г. № 373»);

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС второго поколения (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации», приказ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

Рабочая программа разработана на основе примерной программы СОО, ООО по технологии для 5 – 9 классов с учётом авторской программы В.Д.Симоненко Н. В. Синица «Технология»,Издательский центр «Вентана-Граф», 2012год. Данная рабочая программа предполагает изучение предмета по направлению: «Технологии ведения дома».

Рабочая программа ориентирована на учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2001. 256 стр., с ил.

**Общая характеристика учебного предмета**

Технологическое образование в 7 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно учебному плану филиала МАОУ Черемшанская СОШ - Прокуткинская СОШ на изучение технологии в 2020 – 2021 учебном году в 7 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов за год).

# Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Приоритетными являются следующие виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

# Задачи курса:

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основное общее образование – завершающая ступень обязательного образования в Российской Федерации. Поэтому одним из базовых требований к содержанию образования на этой ступени является достижение выпускниками уровня **функциональной грамотности,** необходимой в современном обществе, как по математическому и естественнонаучному, так и по социально-культурному направлениям.

Одной из важнейших задач основной школы является подготовка обучающихся к **осознанному и ответственному выбору** жизненного и профессионального пути**.** Условием достижения этой задачи является **последовательная индивидуализация** обучения, предпрофильная подготовка на завершающем этапе обучения в основной школе.

# Учебный методический комплект:

1.Программа под редакцией В.Д.Симоненко Н. В. Синица «Технология».

1. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2001. 256 стр., с ил.
2. Учебник для учащихся 7 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2004. 240 стр., с ил.
3. Элементы материаловедения; Технология обработки ткани. Ю.В Крупская. - М.: Вентана – Граф, 2004.
4. Лоскутная техника; Вышивка; Уход за одеждой; Интерьер столовой, кухни.- М.: Вентана – Граф, 2004.

Кулинария; Гигиена девушки; Косметика. - М.: Вентана – Граф, 2004.

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | В том числе | | |
| Практические работы | Контрольные работы | |
| 1 | Растениеводство. Основы плодоводства. | 8 | 7 | |  |
| 2 | Кулинария | 12 | 8 | | 1 |
| 3 | Рукоделие. Вязание крючком. | 6 | 5 | |  |
| 4 | Элементы материаловедения. | 2 | 1 | |  |
| 5 | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. | 4 | 3 | | 1 |
| 6 | Конструирование и моделирование ночной сорочки. | 6 | 4 | |  |
| 7 | Технология изготовления ночной сорочки. | 16 | 11 | |  |
| 8 | Технология ведения дома: интерьер жилого дома. | 4 | 2 | |  |
| 9 | Электротехнические работы. | 2 | 1 | |  |
| 10 | Этапы выполнения творческого проекта | 4 | 3 | |  |
| 11 | Растениеводство. Весенние работы. Аграрные технологии. | 4 | 4 | |  |
|  | Итого: | 68 | 49 | | 2 |

**Содержание тем учебного курса**

## Растениеводство – 12 часов

Основные направления растениеводства: овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

### Кулинария – 12 часов

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

*Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.*

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

*Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**Рукоделие – 6 часов**

Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.

Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация. Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация.

**Элементы материаловедения – 2 часа Работа на швейной машине – 4 часа**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

**Проектированиеие и изготовление ночной сорочки – 22 часа**

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

# Технологии ведения дома – 4 часа

**Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений*.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.*

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда.

**электротехнические работы – 2 часа**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

*Виды источников* и потребителей электрической энергии. *Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах*.

Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Этапы выполнения творческого проекта – 4 часа**

Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия.

Эргонометрические требования. ТБ.

**Подготовительный, технологический этапы.**

Выбор темы проекта. Техника изображения творческого проекта. Изготовление изделий.

Оформление творческого проекта

**Заключительный этап.**

Анализ выполненной работы. Защита творческих проектов.

# Требования к уровню подготовки выпускников:

В результате изучения технологии на базовом уровне ученица 7 класса должна знать (понимать):

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

***В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* **опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей по разделу «РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рациональное питание; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню обеда; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

**по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

**уметь**

* объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; соблюдать требования электробезопасности.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

***Должны знать:***

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Планируемые результаты**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

***Методы формирования УУД***

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы:метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии,игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

# Список дополнительной литературы:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

4. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

# График контрольных работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 20 | 10.11.20 | Кулинария |
| 2 | 40 | 02.02.21 | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. |

**Контрольная работа №1 по теме «Кулинария»**

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры

необходимо принять?

а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;

б) вызвать врача;

в) положить грелку на область живота;

г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

а) переборка;

б) сортировка;

в) промывание в проточной воде;

г) удаление несъедобной части;

д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

а) варение;

б) стерилизация;

в) конфитюр;

г) сушка;

д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов;

б) жиров;

в) белка;

г) витаминов.

5. Доброкачественность мяса можно определить по:

а) запаху;

б) вкусу;

в) цвету;

г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание

б) оттаивание;

в) зачистка;

г) обмывание;

7. Чтобы рыбный бульон получился прозрачным, а мясо мягким, рыбу следует

варить:

а) на слабом огне

в) на сильном огне

с) не имеет значения

д) при открытой крышке

8. Мороженую рыбу лучше всего оттаивать:

а) в холодной воде с добавлением соли

в) в горячей воде

с) в холодной воде

д) в микроволновой печи

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5»

-получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4»

- ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего

количества;

Балл «3»

- соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Ответы:

1. б.

2. а,б,д,г,в.

3. а,в.

4. в,

5. а,в,г.

6. б,г, в,а.

7. а.

8. с

**Контрольная работа №2 «**Элементы машиноведения. Работа на швейной машине»

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

1. **Длина стежка в швейной машине зависит от работы:**

а) механизма иглы;

б) механизма челнока;

в) механизма рейки;

г) механизма нитепритягивателя;

д) механизма петлителя.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**2. Причиной пропуска стежков может быть:**

а) неправильная установка иглы;

б) сильное натяжение нижней нити;

в) несоответствие номера иглы номеру нити;

г) погнутая или затупленная игла;

д) сильное натяжение верхней нити.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

3.Длинный желобок машинной иглы служит:

а) для заправки верхней нити;

б) для предохранения верхней нити от перетирания;

в) для образования петли.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**4.Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

а) ослабить натяжение нижней нити;

б) ослабить натяжение верхней нити;

в) ослабить натяжение верхней и нижней нитей;

г) усилить натяжение верхней нити.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**5.Винт в шпульном колпачке нужен:**

а) для регулирования натяжения верхней нити;

б) для регулирования натяжения нижней нити;

в) для соединения деталей челнока в единое целое.

Задание для проверки практических умений и навыков.

**Практическая работа.** Наладка машинной строчки в швейной машине. Задание: наладьте машинную строчку в швейной машине.

# Календарно – тематическое планирование 7 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Стандарты** | **Основные понятия** | **Другое, исходя из требований предмета** |
| **По плану** | **коррекция** |
| **Растениеводство. Основы плодоводства. Осенние сельскохозяйственные работы – 8 часов.** | | | | | | |
| 1-2 | **1 четв.**  01.09. |  | Вводное занятие. ИТБ.  Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений.  Уборка и учёт урожая овощей. | **Знать:** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Знакомство с классификацией плодовых растений. | Практическая работа: уборка урожая овощных культур. |
| 3-4 | 08.09. |  | ИТБ. Уборка и учёт урожая картофеля. Сортировка картофеля на семенную и продовольственную. | **Уметь:**  применять знания на деле | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. |  |
| 5-6 | 15.09. |  | Сбор урожая овощей. Сортировка и закладка на хранение. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
| 7-8 | 22.09. |  | Сбор урожая овощей. Сортировка и закладка на хранение. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
| **Кулинария – 12 часов.** | | | | | | |
| 9-10 | 29.09 |  | Микроорганизмы  в жизни человека.  Пищевые инфекции  и отравления, профилактика и первая  при них помощь  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:**  – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.  **Иметь представление:**  – о средствах профилактики инфекций и отравлений;  – первой помощи при них | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 11-12 | 06.10. |  | Виды мяса. Первичная обработка мяса.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:**  – о видах мясного сырья;  - о способах определения качества мяса.  **Иметь представление:**  – о видах мяса и его первичной обработке. | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 13-14 | 13.10. |  | Тепловая обработка мяса.  Приготовление первых блюд. | **Знать:**  – о видах тепловой обработки мяса;  - о правилах варки и способах жаренья мяса.  **Иметь представление:**  – о готовности мяса и правила подачи к столу. | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 15-16 | 20.10. |  | Виды теста. Изделия из дрожжевого теста. | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Разрыхлители, начинки. |  |
| 17-18 | **2 четв.**  03.11 |  | Виды теста. Изделия из песочного, бисквитного и слоеного теста  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Песочное, бисквитное, слоёное тесто. |  |
| 19-20 | 10.11. |  | Сладкие заготовки: технология приготовления варенья. Сервировка стола к обеду.  Контрольная работа №1 | **Знать:**  – особенности приготовления сладких заготовок;  – способы определения готовности;  – сервировку стола к обеду. | Сладкие заготовки: варенье, компоты.  Сервировка стола к обеду. |  |
| **Рукоделие. Вязание крючком – 6 часов.** | | | | | | |
| 21-22 | 17.11. |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать:** что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Раппорт узора, схема. |  |
| 23-24 | 24.11 |  | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком  Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | **Знать:** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком  Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | полустолбик |  |
| 25-26 | 01.12 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли  Уметь вязать полотно  по разным схемам | Узор, схема. |  |
| **Элементы материаловедения – 2 часа.** | | | | | | |
| 27-28 | 08.12. |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  – их применения.  **Знать:** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Искусственное волокно. |  |
| **Элементы машиноведения – 4 часа.** | | | | | | |
| 29-30 | 15.12. |  | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | **Иметь представление**  о видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать:** устройство качающегося челнока;  – принцип получения двух ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Двухниточный машинный стежок. |  |
| 31-32 | 22.12. |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины. | **Уметь:** регулировать швейную машину |  |  |
| **Конструирование и моделирование ночной сорочки – 6 часов.** | | | | | | |
| 33-34 | **3 четв.**  12.01 |  | Виды женского легкого платья. Требования предъявляемые к одежде. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление**  о видах женского легкого платья.  **Уметь:** делать эскизы |  |  |
| 35-36 | 19.01 |  | Измерение фигуры человека и запись мерок. Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1: 4 | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | Масштаб 1:4 |  |
| 37-38 | 26.01 |  | Моделирование изделия. Выбор модели, ткани, отделки изделия. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Модели ткани, отделки |  |
| 39-40 | 02.02 |  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.  Контрольная работа №2 | **Знать и уметь:** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Правила построения чертежа |  |
| **Технология изготовления ночной сорочки – 16 часов.** | | | | | | |
| 41-42 | 09.02 |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь:** выполнять эти правила | Раскрой изделия |  |
| 43-44 | 16.02 |  | Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контрольные линий |  |
| 45-46 | 02.03 |  | Обработка деталей кроя. Приёмы сметывания. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Приёмы смётывания |  |
| 47-48 | 09.03. |  | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной | **Знать:** правила ТБ ВТО.  **Уметь:** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Правила ТБ, ВТО. |  |
| 49-50 | 16.03. |  | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | **Знать:** правила проведения примерки.  **Уметь:** выявлять и устранять дефекты | 1 примерка |  |
| 51-52 | 23.03. |  | Обработка мелких деталей. Обработка плечевых и боковых швов. | Иметь представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | Плечевые срезы |  |
| 53-54 | **4 четв.**  06.04 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | ВТО |  |
| **Технология ведения дома – 4 часа.** | | | | | | |
| 55-56 | 13.04. |  | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – об основных элементах систем обеспечения;  – правила их эксплуатации;  – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Эстетика, экология жилища. |  |
| 57-58 | 20.04. |  | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | **Знать:** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Интерьер, эскиз |  |
| **Электротехнические работы – 2 часа.** | | | | | | |
| 59-60 | 27.04. |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление**  об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.  **Знать:** правила ТБ работы  с электроприборами | Правила ТБ |  |
| **Этапы выполнения творческого проекта – 4 часа.** | | | | | | |
| 61-62 | 04.05 |  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта«Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |  |
| 63-64 | 11.05 |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) «Информатика и ИКТ» (1 час). | **Уметь:** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |  |
| **Растениеводство. Основы плодоводства. Весенние сельскохозяйственные работы – 4 часа**. | | | | | | |
| 65-66 | 18.05. |  | Посев семян свеклы, моркови. Рыхление и поливка почвы. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
| 67-68 | 25.05. |  | Посев семян свеклы, моркови. Рыхление и поливка почвы. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |