*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение*

*средняя общеобразовательная школа №1*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**По учебному предмету**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

Основного общего образования

для 7 класса

на 2021-2022 учебный год

г. Кировград.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе

Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Организация – разработчик : МАОУ СОШ №1.

Разработчик: Вилимас А.В. учитель

Рекомендована Методическим советом МАОУ СОШ №1

Протокол №\_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ от «\_\_31\_\_»\_\_\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

Утверждена приказом директора МАОУ СОШ№1 №\_75-О\_\_\_ от «\_31\_» \_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

**

* овладение различными способами деятельностей: умение действовать самостоятельно: защищать свои права, интересы, проявлять ответст­венность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* совершенствование навыков в разработки учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов.

**2. Планируемые результаты освоения учебного предмета технология в 7 классе**

**2.1 Предметные результаты.**

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;

применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

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;

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;

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;

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.

|  |  |
| --- | --- |
| Учащийся научится | Учащийся получит возможность |
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | |
| называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов | приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания. |
| объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления | |
| следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;  оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности | выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения |
| прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты | модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии |
| проводить оценку и испытание полученного продукта | представлять свой опыт на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты |
| проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах | оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии |
| описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения |
| анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации |
| проводить и анализировать разработку проектов, предполагающих: проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | |
| характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса. | предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей |
| анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере |
| анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений |
| получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, и деятельностью занятых в них работников |
| получит опыт поиска, информации о развитии современных производств |

**2.2. Метапредметные результаты освоения учебного предмета технология**

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;

приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

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

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.

**Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ)**

Учащийся сможет:

целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: докладов, сообщений на заданную тему, создание презентаций и др.;

использовать информацию с учетом этических и правовых норм.

**2.3. Личностные результаты освоения учебного предмета технологии**

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 позиции 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, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда

**3. Содержание учебного предмета технологии в 7 классе**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»8ч**

Тема 1. ***Освещение жилого помещения*.** Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции.

Тема 2. ***Гигиена жилища***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

Тема 5. ***Бытовые электроприборы***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»12ч**

Тема 6. ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 7. ***Изделия из жидкого теста.***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема8. ***Виды теста и выпечки***

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного, слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 9. ***Сладости, десерты, напитки***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 10. ***Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»22ч**

Тема 11. ***Свойства текстильных материалов***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.*

Тема 12. ***Конструирование швейных изделий***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и по строение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 13. ***Моделирование швейных изделий***

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 14. ***Швейная машина***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 15. ***Технология изготовления поясных швейных изделий***

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология об работки 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»22ч**

Тема. 16.***Ручная роспись тканей***

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 17. ***Вышивание***

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»4ч**

Тема. ***Исследовательская и созидательная деятельность.***

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Уютный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Юбка», «Подарок своими руками».

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса**

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***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 приме­нения 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.

**Календарно-тематический план 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | | **Дата проведения** | | | **Кол-во час** | | | **Основное содержание** | | | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий).** | | **Д/З** | |  |
| **план** | | **факт** |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Темы: «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2ч), «Гигиена жилища» (2ч), «Бытовые электроприборы»(2ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-2 | | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | |  | | |  | | 2ч | | | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения 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 | | | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информа­цию об устройстве системы освеще­ния жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знако­миться с понятием «умный дом». Находить и представлять информа­цию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | &1,2  РТ  Задание 1(2),2 (1,2) | |
| 3-4 | | Гигиена жилища | |  | | |  | | 2ч | | | Виды уборки, их особенности. Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки | | | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информа­цию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства в ближайшем магазине. Изучать сани-тарно-технические требования, предъ­являемые к уборке помещений | &3  РТ Задание 3 | |
| 5-6 | | Бытовые приборы Для уборки и создания микроклимата в помещении | |  | | |  | | 2ч | | | Электрические бытовые приборы для убор­ки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пыле­сос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель возду­ха, озонатор | | | Изучать потребность в бытовых элек­троприборах для уборки и создания-микроклимата в помещении. Нахо­дить и представлять информацию о видах и функциях климатических при­боров. Подбирать современную быто­вую технику с учётом потребностей и доходов семьи | &4 | |
| 7-8 | | Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома». «Умный дом» | |  | | |  | | 2ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»  «Умный дом» | Стр.  22-24 | |
| **Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Темы: Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч), Изделия из жидкого теста (2ч), Виды теста и выпечки (2ч), Сладости, десерты, напитки (2ч), Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | |  | | |  | | | | 2ч | | | 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. | | Определять качество молока и мо­лочных продуктов органолептиче-скими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Под­бирать инструменты и приспособле­ния для приготовления блюд из мо­лока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приго­товлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молоч­ную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегу­стировать готовые блюда. Знакомить­ся с профессией мастер производст­ва молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисло­молочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе про­живания | | &5  РТ  Задание5 (3-6) |
| 11-12 | Изделия из жидкого теста | |  | | |  | | | | 2ч | | | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Оладий и блинного пирога. Подача их к столу определение качества меда органолептическими и лабораторными метода­ми | | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными метода­ми. Приготовлять изделия из жидкого теста.  Дегустировать и определять качество готовогоблюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов | | &6  РТ  Задание 6 (3) |
| 13-14 | | Виды теста и выпечки | |  | | |  | | 2ч | | | Продукты для приготовления выпечки. Раз­рыхлители теста. Инструменты и приспо­собления для приготовления теста и формо­вания мучных изделий. Электрические при­боры для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изде­лий из них. Рецептура и технология приго­товления пресного слоёного и песочного те­ста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | | | Подбирать инструменты и приспособ­ления для приготовления теста, фор­мования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность тех­нологических операций по приготов­лению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из прес­ного слоёного теста. Выбирать и гото­вить изделия из песочного теста. Сер­вировать стол, дегустировать, прово­дить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровож­дающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхожде­нии слова «пряник» и способах созда­ния выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быст­рой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении тра­диционных названий изделий из теста | | &7,8,9  РТ  Задание 7(2), 8(3), 9 (2,3) |
| 15-16 | | Сладости, десерты, напитки | |  | | |  | | 2ч | | | Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании че­ловека. Виды десертов. Безалкогольные на­питки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу | | | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приго­товлению изделий. Осваивать безо­пасные приёмы труда. Выбирать, го­товить и оформлять сладости, десер­ты и напитки. Дегустировать и опре­делять качество приготовленных сладких блюд.  Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информа­цию о видах сладостей, десертов и на­питков, способах нахождения рецеп­тов для их приготовления | | & 10  РТ  Задание 10(1-3) |
| 17-18 | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | |  | | |  | | 2ч | | | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подачакондитерских изделий и сладких блюд.Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК | | | Подбирать столовое бельё для серви­ровки сладкого стола. Подбирать сто­ловые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого сто­ла, овладевая навыками его эстетиче­ского оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК | | & 11  РТ  Задание 11(1-2) |
| 19-20 | | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | |  | | |  | | 2ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» | | Стр.  52-54  РТ  Стр. 26-29 |
| **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Темы: «Свойства текстильных материалов» (2ч), «Конструирование швейных изделий» (2ч), «Моделирование швейных изделий» (2ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21-22 | | Свойства текстильных материалов | |  | | |  | | 2ч | | | 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 | | | Составлять коллекции тканей из нату­ральных волокон животного происхож­дения. Оформлять результаты исследо­ваний. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырь­евой состав тканей. Находить и пред­ставлять информацию о шёлкоткаче­стве. Оформлять результаты исследо­ваний | | &12  РТ  Задание 12 (3) |
| 23-24 | | Конструирование швейных изделий | |  | | |  | | 2ч | | | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. По­строение чертежа прямой юбки | | | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изде­лий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информа­цию о конструктивных особенностях поясной одежды | | &13  РТ  Задание 13(4) |
| 25-26 | | Моделирование поясной одежды | |  | | |  | | 2ч | | | 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 СП и из Интер­нета | | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Мо­делировать проектное швейное изде­лие. Получать выкройку швейного изде­лия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знако­миться с профессией художник по кос­тюму и текстилю. Находить к представ­лять информацию о выкройках | | &14,  15  РТ  Задание 15(2) |
| 27-28 | | Раскрой швейного изделия | |  | | |  | | 2ч | | | 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. | | | Выполнять экономную раскладку вы­кроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Вы­краивать косую бейку. Выполнять рас­крой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсаж Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. | | &16  РТ  Задание 16(2,3) |
| 29-30 | | Технология ручных работ | |  | | |  | | 2ч | | | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками | | | Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, ко­сыми и крестообразными стежками. | | &17  РТ  Задание 17(1,3) |
| 31-32 | | Швейная машина.  Технология машинных работ. | |  | | |  | | 2ч | | | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшива­ния; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов; краевой окантовочный шов | | | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять ин­формацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с за­крытым срезом и с открытым срезом | | &18  РТ  Задание 18(2,3) |
| 33-34 | | Подготовка и проведение примерки | |  | | |  | | 2ч | | | Подготовка и проведение примерки пояс­ной одежды. Устранение дефектов после примерки. | | | Вы­полнять подготовку проектного изде­лия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефек­ты после примерки. | | &21  РТ  Задание 21(1,2) |
| 35-36  37-38 | | Технология изготовления поясных изделий | |  | | |  | | 2ч  2 ч | | | 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.  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 | | | Обрабатывать средний шов юбки с за­стёжкой-молнией на проектном изде­лии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.  Обрабатывать про­ектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промыш­ленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | | &19,  20,22  РТ  Задание 19 (2,3)  РТ  Задание 20(2,3) РТ  Задание 22(1-3) |
| 39-40, 41-42 | | Творческий проект «Праздничный наряд» | |  | | |  | | 4ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | | Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных материалов» | | Стр.  42-48 |
| **Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Темы: «Ручная роспись тканей»(4ч) «Вышивание» (12ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности»(6ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 43-44,  45-46 | | Ручная роспись тканей | |  | | |  | | 4ч | | | Понятие о ручной росписи тканей. Подго­товка тканей к росписи. Виды батика, Техно­логия горячего батика. Декоративные эф­фекты в горячем батике. Технология холод­ного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполне­ния узелкового батика и свободной роспи­си. Профессия художник росписи по ткани | | | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз рос­писи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информа­цию об истории возникновения тех­ники батик в различных странах | | &23  РТ  Задание 23(1-3) |
| 47-48, | | Ручные стежки и швы на их основе | |  | | |  | | 2ч | | | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Тех­нология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | | | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять об­разцы вышивки прямыми, петлеобраз­ными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. | | &24  РТ  Задание 24(2) |
| 49-50,51-52 | | Вышивка швом крест | |  | | |  | | 4ч | | | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом | | | Выполнять об­разцы вышивки швом крест. Выполнять эскизы вышивки руч­ными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией выши­вальщица. | | &25 РТ  Задание 25(3) |
| 53-54,  55-56 | | Вышивка гладью | |  | | |  | | 4ч | | | Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. | | | Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью. | | &26,  27,28 РТ  Задание 26(3),  27(3),  28(3) |
| 57-58,  59-60 | | Вышивка атласными лентами | |  | | |  | | 4ч | | | Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | | | Находить и представлять информа­цию об истории лицевого шитья, ис­тории вышивки лентами в России и за рубежом | | & 29  РТ  Задание 29(2) |
| 61-62,  63-64,  65-66 | | Творческий проект « Подарок своими руками» | |  | | |  | | 6ч | | | Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | | | Выполнять про­ект по разделу «Художественные ре­мёсла» | | Стр.  145-151  РТ  Стр.  55-60 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Темы:** **Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации(2ч),** **Защита творческого проекта (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67-68 | | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | |  | | |  | | 2ч | | | Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта | | | Оформлять портфолио и пояс­нительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять док­лад для защиты творческого проекта. | | &30  РТ  Стр. 61-64 |
| 69-70 | | Защита творческого проекта | |  | | |  | | 2ч | | |  | | | Защищать творческий проект | |  |

**Учебно-методический комплект для учителя технологии**

1. Технология. Программа:5-8 классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский – М.: Вентана-граф, 2015г.

**Учебник и рабочая тетрадь**

1. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2014г..
2. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. – М.: Вентана-граф, 2016г.

**Методическое обеспечение**

1. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. – М.: Вентана-граф, 2015.
2. Синица Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие / Н.В. Синица; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

В.Д. Симоненко Технология поурочные планы. Вариант для девочек.7 класс.Волгоград. «Учитель» 2008г.