



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 13
городского округа Чапаевск Самарской области

Рассмотрено
на заседании методического
объединения
протокол № 1
от « 25 » августа 2020 г.
руководитель МО
 /Прокопенко И.Н./

Согласовано
« 25 » августа 2020 г.
зам. директора по УВР
 Харитоновна Н.Г./

Утверждено
« 25 » августа 2020 г.
директор школы
 /Воронкова В.К./



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету
"Технология"
Класс 7

2020-2021 учебный год

г.о. Чапаевск 2020 г.

Пояснительная записка

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями)
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
4. Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 « О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начальног общего, основного общего, среднегообщего образования»
5. Приказ Минпросвещения России № 233 от 08.05.2019 г. «О внесении изменений в приказ Минпросвещения России № 345 от 28.12.2018 г.»
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06. 2016 г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 986 от 4.10.2010 г. «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и

оборудования учебных помещений»

8. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся ГБОУ СОШ №13 г.о. Чапаевск

Изучение курса осуществляется по линии учебников

1. Учебник Технология. 7 класс В.М. Казакевич, В.Г Пичугина, Г.Ю. Семенова – М. Просвещение, 2019 год

Целью преподавания предмета «Технология» является *практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:*

прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;

выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техно сфере, общих и прикладных знаний по основам наук;

выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;

создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи:**

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

- целом школьное технологическое образование придаёт формируемой у учащихся системе знаний необходимый практико-ориентированный преобразовательный аспект.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— умение пользоваться правилами научной организации умственного

физического труда;

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

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

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

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление, и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной

деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— способность моделировать планируемые процессы и объекты;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

□ **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы

□ социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для

изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

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

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании

технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности

учётом экономической оценки.

мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

□ **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

□ **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

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

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

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере.

Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

Тематическое планирование 5класс

№ п / п	Наименование разделов	Кол- во часов	теория	практика
	Блок № 1 «Кулинария»	8 ч	3ч	5ч
1	Основы рационального питания		1ч	
2	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда		1ч	
	Входной контроль			

3	Овощи в питании человека.		1ч	1ч
4	Технология механической обработки овощей. Украшение блюд.			2ч
5	<i>Технология тепловой обработки овощей.</i>			2ч
	Блок №2 Методы и средства творческой и проектной деятельности.	4ч	2ч	2ч
1	Проектная деятельность.		1ч	1ч
2	Что такое творчество.		1ч	1ч
	Блок № 3 Производство.	4ч	4ч	
1	Что такое техносфера.		1ч	
2	Что такое потребительские блага.		1ч	
3	Производство потребительских благ.		1ч	
4	<i>Общая характеристика производства.</i>		1ч	
	Блок № 4 Технология.	6ч	6ч	
1	Что такое технология.		2ч	
2	Классификация производства и технологий.		2ч	
3	Экскурсия.		2ч	
	Блок № 5 Техника	6ч	2ч	4ч
1	Что такое техника.		1ч	
2	Инструменты, механизмы и технические устройства.		1ч	
3	Практическая работа.			4ч
	Блок № 6 Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов.	8ч	4ч	4ч
1	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы		2ч	
2	Свойства материалов.		2ч	
3	Графическое отображение формы предмета. Технология обработки материалов.			4ч
	Блок № 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6ч	4ч	2ч
1	Что такое энергия. Виды энергии.		2ч	
2	Накопление механической энергии.		2ч	
3	Практическая работа.			2ч

	Текущий контроль			
	Блок № 8 Технология получения, обработки и использования информации.	6	4	2
1	Информация. Каналы восприятия информации человеком.		2ч	
2	Способы материального представления и записи визуальной информации.		2ч	
3	Практическая работа.			2ч
	Блок № 9 Технологии животноводства.	6ч	6ч	
1	Животные и современные технологии. Животные и материальные потребности человека.		2ч	
2	Животноводство.		2ч	
3	Животные на службе у человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.		2ч	
	Блок №10 Технологии растениеводства.	8ч	4ч	4ч
1	Растение как объект технологии. Значение культурных в жизнедеятельности человека.		2ч	
2	Общая характеристика и классификация культурных растений.		2ч	
3	Исследование культурных растений.			2ч
4	Практическая работа.			2ч
	Итоговый контроль.			
	Блок № 11 Социальные технологии.	6ч	4ч	2ч
1	Человек как объект технологии. Потребности людей.		2ч	
2	Содержание социальных технологий		2ч	
3	Обобщающая беседа по изученному курсу.		2ч	
	Итого	68ч	43ч	25ч

Тематическое планирование 6 класс

№ п/ п	Наименование разделов	Кол- во часов	теория	практика
	Блок № 1 Технологии обработки пищевых продуктов.	8ч	5ч	3ч
1	Основы рационального питания.	1ч	1ч	
2	Технология троизводства молока и приготовление продуктов иблюд из него.	1ч		1ч
	Входной контроль			
3	Технология производства кисломолочных продуктов.	1ч	1ч	
4	Технология производства кулинарных изделий из круп,бобовых культур.	1ч	1ч	
5	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	1ч		1ч
6	Технология производства макаронных изделий.	1ч	1ч	
7	Приготовление блюд из макаронных изделий.	2	1ч	1ч
	Блок № 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности.	4ч	4ч	
1	Введение в творческий проект.	1ч	1ч	
2	Технологический этап.	1ч	1ч	
3	<i>Этап изготовления изделия .</i>	1ч	1ч	
4	Заключительный этап.	1ч	1 ч	
	Блок № 3. Производство.	4ч	4ч	
1	Труд как основа производства.Предметы труда.	1ч	1ч	
2	Промышленное сырьё.Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1ч	1ч	
3	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1ч	1ч	
4	Энергия как предмет труда.Информация как предмет труда.	1ч	1ч	

	Блок № 4 Технология	6ч	6ч	
1	Основные признаки технологии.	2ч	2ч	
2	Технологическая трудовая и производственная дисциплина.	2ч	2ч	
3	Техническая и технологическая документация.	2ч	2ч	
	Блок № 5 Техника	6ч	6ч	
1	Понятие о технической системе.	1ч	1ч	
2	Рабочие органы технических систем.	1ч	1ч	
3	Двигатели технических систем	1ч	1ч	
4	Механическая трансмиссия в технических системах.	1ч	1ч	
5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	2ч	2ч	
	Блок № 6 Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8ч	6ч	2ч
1	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	1ч	1ч	
2	Основные технологии обработки древесных материалов ручными материалами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1ч	1ч	
3	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов.	1ч	1ч	
4	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1ч	1ч	
5	Технологии ВТО при изготовлении изделий из ткани и	2ч		2ч

	кожи.			
6	Технологии наклеивания,окрашивания и лакирования покрытий.	1ч	1ч	
7	Технологии нанесения покрытий на детали из строительных материалов	1ч	1ч	
	Блок № 7 Технологии получения,преобразования и использования энергии.	6ч	6ч	
1	Что такое тепловая энергия	1ч	1ч	
2	Методы и средства получения тепловой энергии.	2ч	2ч	
3	Преобразование тепловой энергии в другие виды.	1ч	1ч	
4	Передача тепловой энергии.	1ч	1ч	
5	Аккумуляция тепловой энергии. Т	1ч	1ч	
	Текущий контроль			
	Блок № 8 Технологии получения,обработки и использования информации	6ч	6ч	
1	Восприятие информации.	1ч	1ч	
2	Кодирование информации при передаче сведений.	1ч	1ч	
3	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2ч	2ч	
4	Символы как средство кодирования информации.	2ч	2ч	
	Блок № 9 Технологии животноводства	6ч	6ч	
1	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	2ч	2ч	
2	Содержание животных.	2ч	2ч	
3	Элементы технологии производства животноводческой продукции.	2ч	2ч	
	Блок № 10 Технологии растениеводства.	8ч	8ч	
1	Дикорастущие растения используемые человеком.	2ч	2ч	
2	Заготовка сырья дикорастущих			

	растений.	2ч	2ч	
3	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2ч	2ч	
4	Влияние экологических факторов. Итоговый контроль.	2ч	2ч	
	Блок № 11 Социальные технологии.	6ч	6ч	
1	Виды социальных технологий.	2ч	2ч	
2	Технологии коммуникации.	2ч	2ч	
3	Структура процесса коммуникации.	2ч	2ч	
	Итоговое занятие. Обобщение материала.			
	Итого	68ч	63	5ч

Рабочая программа 7 класса

Пояснительная записка

Общая характеристика учебного предмета

Программа по предмету «Технология» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утверждённого приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644 от 31.12.2015 №1577. ООП ГБОУ СОШ №13 Авторская программа по технологии 5-7 класс Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др. издательство Вентана-Граф, 2017.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри-предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся .

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности

Результаты освоения предмета

□ Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных

инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 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;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

□ **Метапредметными результатами основной образовательной программы должны являться:**

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания -учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

Межпредметные связи, преемственность

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 7 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

● основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц, рыбы и изделий из теста.
- Технология приготовления блюд из молока, овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов. А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
- Бытовые электроприборы на кухне.
- Обработка низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом.
- Изготовления и оформление карманов
- Соединение карманов с изделием.
- Обработка верхнего среза изделия притачным поясом.
- Обработка пояса и молнии в изделиях

биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов и круп, макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка овощей, рыбы.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - История вышивания и создания изделий из лоскута .
 - физика:
 - Производство натуральных волокон животного и растительного происхождения.. Полотняное и саржевое переплетение. Основные характеристики ткани.
 - Бытовая швейная машина.
 - Влажно – тепловая обработка ткани.
 - изобразительное искусство:
 - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
 - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
 - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни». Оформление изделий для интерьера.
 - математика:
 - Изготовление выкройки шаблонов.
 - Практические работы «Построение чертежа », «Построение основы прямой юбки»
- Первичная и тепловая обработка рыбы и море продуктов. Блюда из рыбы.
- экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
 - черчение:
 - Изготовление выкроек

Используемые технологии, методы, формы работы. Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разно- уровневые формы работы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Особенности организации учебного процесса: классно – урочная система, индивидуальная (занятия со слабоуспевающими и одаренными детьми),

Содержание

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов

экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае-обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Раздел: Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них

питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Раздел: Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых решений, планировать и организовывать процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол- во часов	теория	практика
	Блок № 1 «Кулинария»	18ч	9ч	9ч
1	Физиология питания	2ч	1ч	1ч
2	Блюда из молока и молочных продуктов	2ч	1ч	1ч
	Входной контроль			
3	Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	2ч	1ч	1ч
4	Мучные изделия	2	1ч	1ч
5	Сладкие блюда	2	1ч	1ч
6	Сервировка сладкого стола	2	1ч	1ч
7	Заготовка овощей	2	1ч	1ч
8	Проект 2ч	4	2ч	2ч
	Блок № 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	16	4	12
1	Элементы материаловедения	2	1ч	1ч
2	Элементы машиноведения	4	2ч	2ч
3	Рукоделие. Вязание крючком.	10	1ч	9ч
	Блок № 3. «Создание швейных изделий»	20	4	16
1	Конструирование поясной одежды	2	1ч	1ч
2	Моделирование поясного изделия	2	1ч	1ч
3	Построение выкройки поясного изделия	2	1ч	1ч
	Текущий контроль			
4	Раскрой поясной одежды	2	1ч	1ч
5	Подготовка и проведение примерки изделия	2		2ч
6	Технология обработки основных швов и срезов изделия	2		2ч
7	Обработка пояса	2		2ч
8	Обработка боковых среза юбки	2		2ч
9	Обработка нижнего среза юбки	2		2ч
10	Окончательная отделка изделия	2		2ч
	Блок № 3 Интерьер жилого дома	14	14 ч	0
1	Освещение жилого помещения	2	2ч	
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	2ч	
3	Гигиена жилища	2	2ч	

4	Бытовые приборы	2	2ч	
5	Итоговый контроль			
6	Проект	6	6ч	
	Итого:	68	31ч	37ч