**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

- «Требования к структуре основной образовательной программы основного общего образования». ФГОС основного общего образования, Приказ Министерства образования и науки от 17.12.2010 г. № 1897;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- «Методические рекомендации к учебнику «Технология. Технологии ведения дома» под ред. Н.В. Синица», учебник «Технология. Технологии ведения дома. 7 класс ФГОС» под ред. В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.

- Учебный план филиала кадетской школы (Мариинской гимназии) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Белокалитвинского Матвея Платова казачьего кадетского корпуса» в р. п. Шолоховском;

-Базисным учебным планом МБОУ «Георгиевская СОШ» в 7 класссе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий (68 часов).

**Цель курса:**

**-** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях и способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Задачами**:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

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 ориентаций.

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.

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

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных,

метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология»:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индиви­дуальной траектории образования на базе осознанного
* ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отно­шения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения обучающими­ся предмета «Технология»:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-­трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникатив­ной, социальной практике и профессиональной ориен­тации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология»:

**Кулинария**

***Выпускник научится:***

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда измоло­ка и молочных продуктов, различных видов теста, круп сладостей и десертов, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
* 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;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Создание изделий из текстильных материалов**

***Выпускник научится:***

* изготовлять 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;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

***Выпускник 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.

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

**Содержание учебного предмета**

**Раздел «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, диммеры. 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.

**Раздел «Электротехника»**

**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.

**Раздел «Кулинария»**

**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.

**Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. 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.

**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 стол­фуршет. Правила приглашения гостей. *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

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

**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.

**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.

**Технология изготовления 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 обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой 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**

**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 в 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.

**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»**

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

*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:* «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| № **раздела** | **Наименование разделов** | **Количество часов** |
| 1 | “Технология домашнего хозяйств”. Интерьер жилого дома. | 6 |
|  | Электротехника | 3 |
|  | Исследовательская деятельность «интерьер жилого дома» | 3 |
|  |  |  |
| 2 | Кулинария. | 12 |
|  | Исследовательская деятельность в разделе «Кулинария» | 4 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов. | 8 |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 8 |
|  | Исследовательская деятельность в разделе «Создание изделий из текстильных материалов» | 6 |
| 4 | Художественные ремёсла | 14 |
|  | Исследовательская деятельность в разделе «Художественные ремёсла» | 4 |
| **ИТОГО: 68 ч** | | |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Раздел программы. Тема урока | Дата проведения | |
|  |  |
|  | **Технология домашнего хозяйства (6 часов)** |  |  |
| 1-2 | Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ.  Освещение жилого помещения |  |  |
| 3-4 | Предметы искусства и коллекции в интерьере |  |  |
| 5-6 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении |  |  |
| **Электротехника (3 часа)** | | | |
| 7-8 | Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении |  |  |
| 9 | Бытовые электроприборы |  |  |
| **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу:**  **«Интерьер жилого дома» (3 часа)** | | | |
| 10-11 | Творческий проект «Умный дом» |  |  |
| 12 | Защита проекта «Умный дом» |  |  |
| **Кулинария(12 часов)** | | | |
| 13-14 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  |  |
| 15-16 | Изделия из жидкого теста |  |  |
| 17-18 | Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста |  |  |
| 19-20 | Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из песочного теста. |  |  |
| 21-22 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. |  |  |
| 23-24 | Сервировка сладкого стола. Праздничный Этикет. |  |  |
| **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Кулинария» (4 часа)** | | | |
| 25-28 | ***Творческий проект «Праздничный сладкий стол»*** |  |  |
| 29-30 | ***Творческий проект «Праздничный сладкий стол»*** |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (8часов)** | | | |
| 31-32 | Свойства текстильных материалов |  |  |
| 33-34 | Конструирование поясной одежды. |  |  |
| 35-36 | Моделирование поясной одежды. |  |  |
| 37-38 | Швейная машина.  Технология машинных работ |  |  |
| **Технология изготовления швейных изделий (8 часов)** | | | |
| 38-39 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Практическая работа №12 |  |  |
| 40-41 | Технология ручных работ. Пр. работа №13  Технология машинных работ. Пр. работа №14 |  |  |
| 42-43 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. Пр. работа №15 Технология обработки складок. Пр. работа №16 |  |  |
| 43-44 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр. работа №17 Технология обработки юбки после примерки. Пр. работа №18 |  |  |
| **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» (6 часов)** | | | |
| 45-46 | Творческий проект «Праздничный наряд»  Запуск творческого проекта «Праздничный наряд» |  |  |
| 47-48 | Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации |  |  |
| 49-50 | Защита творческого проекта «Праздничный наряд» |  |  |
| **Художественные ремесла (14 часов)** | | | |
| 51-52 | Ручная роспись тканей |  |  |
| 53-54 | Ручные стежки и швы на их основе. |  |  |
| 55-56 | Вышивание счетными швами |  |  |
| 57-58 | Вышивание по свободному контуру. |  |  |
| 59-60 | Атласная и штриховая гладь |  |  |
| 61-62 | Швы французский узелок и рококо. |  |  |
| 63-64 | Вышивание лентами |  |  |
| **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Художественные ремесла» (4 часа)** | | | |
| 65-66 | Творческий проект «Подарок своими руками» |  |  |
| 67-68 | Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии» |  |  |