|  |
| --- |
| **Муниципальное образовательное учреждение** |
| **Суруловская основная школа** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено**на заседании ШМОучителей-предметниковПротокол № от « » 2016 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кузахметова С.Р./ | **Согласовано**Заместитель директора по УВРМОУ Суруловской ОШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Новикова Н.В../« » 2016 г. | **Утверждаю**ВР.и.о.директора МОУ Суруловской ОШ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Вольнов П.Н../Приказ № от « » \_\_\_\_\_\_ 2016 г.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |
| **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** |
| Наименование курса: Технология |
| Класс: 7 |
| Уровень основного общего образованияРабочую программу составила: Воронкова Н.В. |
| Срок реализации программы:2016-2017 учебный год |
| Количество часов по учебному плану: всего 70 часов в год; в неделю 2 часа |
| Рабочая программа составлена на основе: примерной программы по учебным предметам «Технология» 5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010 г.-(Стандарты второгоьпоколения) и авторской программы «Технология»: программы 5-8 классы, Н. В. Синица, П.С. Самородский – М.: Вентана-Граф, система «Алгоритм успеха» , 2012 г. ФГОС |
|  Учебник: Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2015 г. |

 **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативно-правовых документов и методических материалов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.

 -Федеральный государственный образовательный стандарт основного
общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897; « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», изменения Приказ министерства образования и науки Российской Федерации №1644 от 29 .12. 2014 г.

-Санитарно-эпидемологические правила и нормативы САНПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждённые постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12. 2010 г. № 189, зарегистрированные в Минюсте России 3 марта 2011 г. №19993.

-Примерная программа по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторская программа Технология: программа: 5-8 классы, Н.В.Синица, П.С. Самородский М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

-Учебный план МОУ Суруловской ОШ на 2016-2017учебный год.

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержания курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

Нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объема изучаемого материала четкую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета «с распределением» времени по каждому разделу»;

Плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе и учитывающее возрастание сложности изучаемого материала в течении учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

Общеметодическое руководство учебным процессом, включающее описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися технологических знаний и опыта их трудовой деятельности, на основе примерных программ

**Цели изучения учебного предмета «Технология».**

Основными целями изучения учебного предмета технология в системе основного общего образования являются:

* Формирование представлений о составляющих техносферы, в современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* Освоение технологического подхода, как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* Формирование представлений о технологической культуре производства развития культуры труда подрастающего поколения а основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми «безопасными» приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* Развитие у обучающихся познавательных интересов технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатом их труда, воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Общая характеристика учебного предмета**

**«Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено направление «Технология ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы, в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем с сохранением объема времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала, последующим сквозным образовательным линиям:

* Культура, эргономика и эстетика труда;
* Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* Основы черчения, графики и дизайна;
* Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* Знакомство с миром профессии, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* Творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* Технологическая культура производства;
* История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* Распространенные технологии современного производства:

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ, школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся, необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования «в соответствии с имеющимися возможностями», который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в их программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология», следует организовать для учащихся летнюю технологическую практику, за счет времени из компонента образовательного учреждения. В период практики, учащиеся под руководством учителя, могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с ***алгеброй и геометрией*** при проведении расчетных операций и графический построений; с ***химией*** при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с ***физикой*** при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с ***историей и искусством*** при изучении технологий художественно- прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Отличительной особенностью рабочей программы является то, что в рабочую программу включён раздел «Основы аграрной технологии» в связи с необходимостью проводить сельскохозяйственные работы на пришкольном участке и в связи с проживанием учащихся в сельской местности. Исходя из конкретных условий образовательного учреждения: материально-технических возможностей школы, материальных возможностей учащихся, социальной востребованности, условий неделимости классов; отсутствие возможностей выполнять практические работы по теме «Кулинария», а именно:

-отсутствие в кабинете горячего и холодного водоснабжения;

-невозможности установки и подключения электрических и газовых плит;

-материально-техническая база швейного оборудования школы не позволяет выполнить всем обучающимся запланированные швейные работы в предусмотренные авторской программой сроки,

данные темы целесообразно преподавать по теоретическим основам, практические задания перенести в домашние условия и на занятия творческого объединения с дальнейшим отчётом о проделанной работе в классе. Освободившиеся часы будут использованы при изучении темы «Основы аграрной технологии».

С учётом общих требований ФГОС ООО второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных действий;
* Совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* Формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

.

 **Место предмета «Технология» в учебном плане.**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В соответствии с учебным планом МОУ Суруловской ОШ учебный предмет «Технология» изучается в 7 классе в объёме 70 часов в год (2 часа в неделю, 35 учебных недель)

 **Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения учебного предмета**

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

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

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции 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;
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* Формирование основ 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 учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникший технической или организационной проблем;
* Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаций, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
* Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* Формирование и развитие экологического мышления умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: ***в* *познавательной сфере:***

* Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергий, информаций, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;
* Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда;
* Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
* Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументаций рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

* Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновании способов их исправления;
* Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***В мотивационной сфере:***

* Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* Формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***В эстетической сфере:***

* Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда;
* Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* Участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***В коммуникативной сфере:***

* Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникаций;
* Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;
* Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***В физиолого-психологической сфере:***

* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* Соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* Сочетания образного и логического мышления в проектной деятельности.

 **Содержание учебного предмета**

| **Тема раздела программы, количество учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Введение . Техника безопасности. (1ч)** |
| **Основы аграрной технологии (10 ч)** |
| **Тема****«Овощные культуры»** | Осенние работы. Овощные культуры. Корнеплоды. Уборка и закладка на хранение моркови. Капуста. Блюда из капусты. Уборка и закладка на хранение капусты. Уборка растительных остатков с делянок. Весенние работы. Подготовка семян к посеву. Выращивание овощных и цветочных культур. Уход за овощными и цветочными культурами. | Знакомство с новыми понятиями, технологиями выращивания, уборки и хранения овощных культур и технологиями выращивания цветочных культур, с новыми понятиями встречающимися в растениеводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил безопасного труда при работе с сельск.орудиями труда. |
|  **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(6 ч)*** |
| Тема**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(4ч )* | 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 | 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 |
| Тема**«Гигиена жилища»** *(2 ч )* | 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. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** |
| Тема **«Бытовые электроприборы»** *2 ч )* | 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 потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(18ч)*** |
| Тема**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(4 ч )* | 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 органолептическими 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 |
| Тема**«Изделия из жидкого теста»***(4 ч )* | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема**«Виды теста и выпечки»***(4ч )* | 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 |
| Тема**«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч )* | 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 |
| Тема**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(4 ч )* | 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 | 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 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *14ч*** |
| Тема**«Свойства текстильных волокон** *(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 |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч )* | 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 |
| Тема**«Моделирование швейных изделий»** *(4ч )* | 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 | 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 и представлять информацию о выкройках |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»** *(4 ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | 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-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. 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. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(10 ч)*** |
| Тема**«Ручная роспись тканей»***2 ч )* | 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 |
| Тема**«Вышивание»***8 ч )* | 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 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(9ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(9 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

 **Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****Уро-качасы** | **Датапроведе-ния** | **Тема урока** | **тип, вид****урока** | **Результаты****обучения****(Требования к уровню подготовки)** | **Контроль и диагностика** | **Особенности****организации****учебного процесса****(курс ИТ поддер-жки)** | **Дополнительное содержа-ние** |
| **Пл.** | **Фактич.** | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредмет-ные** |
| 1 | 07.09 |  | **Введение** Цели курса. Правила поведения в кабинете.Что такое предмет «технология»Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки**. (1час)** | Изучение ново-го,беседа | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,Оценка технологических свойств материалов и область их применения | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области,выражение желания учится и трудится на производстве | организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстникамиформирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникатив-ных задач |  | . | знакомство с курсом ИТ |
|  **Раздел «Основы аграрной технологии» - 6 ч** |
| 2-7 | 07.0914.09 14.0921.0921.0928.09 |  | Овощные культуры. Корнеплоды. Уборка и закладка на хранение моркови.Капуста. Блюда из капусты. Уборка и закладка на хранение капусты. Уборка растительных остатков с делянок. | Изучение нового материала. Беседа. Практическая **работа.** | Знакомство с новыми понятиями, технологиями выращивания, уборки и хранения овощных культур и технологиями выращивания цветочных культур, с новыми понятиями встречающимися в растениеводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил безопасного труда при работе с сельх.орудиями труда. | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области,выражение желания учится и трудится на участке. | организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстникамиформирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникатив-ных задач |  |  |  |
|  **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 6ч** |
| 8-11 | 28.0905.1005.1012.10 |  | **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(4ч)* | Изучение нового. лекция | Моделирование художественного оформления объекта | Планирование образовательной и профессиональной карьеры | Выбор различных источников информации для решения коммуникатив-ных задах вкл словари, интернет и др | Дз п/р №1Интернет поиск стр 16 |  |  |
| 12-13 | 12.1019.10 |  | **Гигиена жилища»** *(2ч )* | Совершенствование ЗУН, п/р | Моделирование художественного оформления объекта | Дизайнерское конструирование изделия | Виртуальное и натуральное моделирование худ и тех объектов. | Дз стр 19 |  |  |
|  **Раздел «Электротехника»- 2 ч** |
| 14 | 19.10 |  | «Бытовые электроприборы»(1час) | Изучение нового | осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой | Интернет поиск стр 21 |  |  |
| 15 | 26.10 |  | Изучаем электроприборы для уборки и микроклимата помещения (1час) | Совершенствование ЗУН | выбор средств и видов представления технической и технологической информации | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникатив-ных задач | Разработка проекта «Умный дом» |  |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)** |
| 16-17 | 26.1009.11 |  | **Разработка творческого проекта №1** **«Умный дом»- (**2часа) | Совершенствование ЗУН | освоение основ проектно- исследовательской деятельности | Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой | **Выполне-ние проекта** |  | **Мобильный кабинет** |
| **Раздел Кулинария- (18 ч)** |
| 18-21 | 09.1116.1116.1123.11 |  | **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(4 ч )* | Изучение нового, беседа | Организация рабочего места с учетом требований эргономики | выражение желания учится и трудится на производстве | Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности | л/р №1Интернет поиск стр 31п/р №3 по желанию |  |  |
| 22-25 | 23.1130.1130.1107.12 |  | Тема**«Изделия из жидкого теста»***(4 ч )* | Изучение, беседа | приготовление кулинарных блюд с у четом требований здорового образа жизнинового | Готовность к рациональному ведению дом . хозяйства | Ответственное отношение к выбору питания, здоровый образ жизни | Интернет поиск стр 35п/р №4 |  |  |
| 26-29 | 07.1214.1214.1221.12 |  | Тема**«Виды теста и выпечки»***(4 ч )* | Изучение нового, смешаный | Оценка своих способностей к труду в конкретной области | Готовность к рац. ведению домашнего хозяйства | Ответственное отношение к выбору питания | Интернет поиск стр 39,43Параграф 9 вопросы | п/р Кабинет кулинарии | Слоеное тесто |
| 30-31 | 21.1228.12 |  | Тема**«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч )* | Комбинированный, п/р | Выполнение технологических операций с соблюдением норм | Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Проявление нестандартных подходов к выполнению учебных задач | п/р №7 |  |  |
| **32-35** | 28.1211.0111.0118.01 |  | **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(4 ч )* | Обобщение и систематизация, смеш | Планирование последовательности операций, составление тех карты | Самооценка своих способностей для труда в различных сферах социализации | Согласование и координация совместной деятельности | Дз интернет поиск стр 51 | п/р  | Мобильный кабинет |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)** |
| **36-37** | 180125.01 |  | **Разработка творческого проекта №2** **«Праздничный сладкий стол»-(2часа)** | Комбинированный | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | **Защита проекта** |  |  |
| **Раздел « Создание изделий из текстильных материалов -(14 ч)** |
| **38-39** | 25.0101.02 |  | Тема**«Свойства текстильных волокон животного происхождения***(2 ч )* | Изучение новогоматериала | распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения | Проявление технологического и эконом мышления | Выбор различных источников информации для решения познавательных задач |  |  | Коллекция тканей |
| **40-43** | 01.0208.0208.0215.02 |  | **«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч )* | Совершенствование ЗУН,смешанный | Оценка технологичес-ких свойств материалов и их применение | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | Определение способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов | Дз Интернет поиск стр 68 | П/р  | Сантиметровая лента, миллиметровая бумага, чертежные принажлежности |
| **44-47** | 15.0222.0222.0201.03 |  | **«Моделирование швейных изделий»** *(4 ч )* | Изучение нового,смешаный | Рациональное использоване учебной и технологической информации | Проявление технологического и эконом мышления | Выбор различных источников информации для решения познавательных задач | Словарь методы моделирования стр 74 | П/р  | Сантиметровая лента, миллиметровая бумага, чертежные принажлежности |
| **48-51** | 01.0315.0315.0322.03 |  | Тема**«Технология ручных работ»** *(4 ч )*Тема « **Технология обработки среднего шва и застежки молнии** | Изучение нового,иследованиеСовершенствование ЗУН, п/р | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информациивладение алгоритмами и методами решения учебных задач | Проявление технологического и эконом мышленияФормирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельностиорганизация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками |  | П/р  | Швейные принадлежности, ткань 60 на 150 мм – 3 штМолния 10 см, ткань 200 на 200 см,  |
|  **Раздел «Художественные ремесла» -10ч** |  |  |  |
| **52-53** | 22.0305.04 |  | Тема**«Ручная роспись тканей»***(2 ч )* | Изучение ново-го,беседа | Применение различных технологий в декоративно-декор искусстве | Проявление технологического и эконом мышления | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач | Дз интернет поиск стр 115Пр 319 по желанию |  |  |
| **54-55** | 05.0412.04 |  | Тема **«Вышивка . Ручные швы»- (2ч)** | Совершенствование ЗУН,смешанный | сочетание образного и логического мышления | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | виртуальное и натуральное моделирование технических объектов |  | Пр  | Канва, мулине, иглы |
| **56-57** | 12.0419.04 |  | Тема**«Вышивание счетными швами»**2 ч | Изучение ново-го | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации | Формирование основ экологической культуры | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой |  | Пр  | Канва, мулине, иглы |
| 58-61 | 19.0426.0426.0403.05 |  | Тема **«Атласная и штриховая гладь»-4ч** | Совершенствование ЗУН | овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий, | Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач | Д/з параграф 29, пр №24 по желанию | Пр  | Канва, мулине, иглы |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5ч)** |
| **62-65** | 03.0510.0510.0517.05 |  | Разработка творческого проекта №4 «Подарок своими руками»-4ч | Комбинированный | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.  | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов | **Разработ-ка, выполне-ние и защита проекта** |  | Канва, мулине, иглы |
| **66** | 17.05 |  | Комплексный творческий проект №5 «Портфолио или мои достижения в области технологии»-1час | Комбинированный | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности | **Оформле-ние проекта, защита** |  | Мобильный кабинет |
|  **Раздел «Основы аграрной технологии» - 4 часа** |
| **67-70** | **24.05****24.05****31.05****31.05** |  | Весенние работы. Подготовка семян к посеву. Выращивание овощных и цветочных культур. Уход за овощными и цветочными культурами. |  | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,Оценка технологических свойств материалов и область их применени | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области,выражение желания учится и трудится на участке. | организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстникамиформирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникатив-ных задач |  |  |  |
| **Итого -70часов** |

 **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

**Список литературы:**

- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

- Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС

**Литература для учащихся:**

1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015. – 192 с.

 2.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана - Граф, 2013.- 192с.

 3. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

5. . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

10. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

 **Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.

4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.

5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.

 9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.

 10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.

 11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

**Таблицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название таблицы** | **Кол-во экземпляров** |
|  | Рыбные полуфабрикаты.Мясные полуфабрикаты | 1 |
|  | Правила пользования столовыми приборами.Сервировка стола | 1 |
|  | Первичная обработка овощейКлассификация блюд | 1 |
|  | Швейная машина 2-М класса ПМЗДетали механизмы швейных машин | 1 |
|  | Заправка нитокСхема смазки | 1 |
|  | Детали и механизмы швейных машинМеханизмы рабочих органов машины | 1 |
|  | Машинная игла и моталкаПравильная посадка | 1 |

**Методические папки по разделам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел, тема** | Название | **Кол-во экземпляров** |
|  | Создание изделий из поделочных материалов | «Вышивка» | 1 |
|  | Создание изделий из поделочных материалов | «Вязание крючком» | 1 |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | «Фартук» | 1 |
|  | Создание изделий из текстильных материалов  | «Юбка» | 1 |
|  | Создание изделий из текстильных материалов  | «Платье» | 1 |
|  | Культура дома | «Цветоводство» | 1 |
|  | Культура дома | «Интерьер» | 1 |

 **Коллекции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Класс** | **Раздел** | **Название** | **Кол-во экземпляров** |
|  | 6 | Материаловедение  | Шерсть и продукты её переработки | 1 |
|  | 7-9 | Материаловедение  | Коллекция волокон | 1 |
|  | 7-9 | Материаловедение  | Виды фурнитуры | 1 |
|  | 5-9 | Рукоделие | Вышивальные швы | 1 |
|  | 5-11 | Материаловедение | Виды тканей | 1 |

 **Инструкции по ТБ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название** | **Кол-во экземпляров** |
|  | Инструкция по противопожарной безопасности в кабинете технологии | 1 |
|  | Инструкция вводного инструктажа по охране труда для учащихся в кабинете обслуживающего труда | 1 |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе на учебно-опытном участке | 1 |
|  | Инструкция по охране руда учащихся, учителя выполняющих общественно-полезные работы | 1 |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся на занятиях по обслуживающему труду | 1 |
|  | Правила поведения учащихся в кабинете обслуживающего труда | 1 |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся при кулинарных работах | 1 |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с тканью | 1 |
|  | Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях | 1 |
|  | Инструкция по правилам безопасности для учащихся в кабинете обслуживающего труда | 1 |
|  | Инструкция по правилам безопасности для учащихся на учебном участке | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Наименование имущества | **Количество** |
|  | Учительский стол | 1 |
|  | Учительский стул | 1 |
|  | Парты двуместные | 2 |
|  | Стулья ученические | 10 |
|  | Шкафы | 1 |
|  | Доска | 1 |
|  | Манекен учебный 44-размер | 1 |
|  | Иглы машинные №90 | 10 |
|  | Лента сантиметровая | 8 |
|  | Наперсток | 2 |
|  | Ножницы раскройные | 6 |
|  | Ножницы для бумаги | 10 |
|  | Циркуль классный | 1 |
|  | Угольник пластмассовый 45-45-90 (град) | 1 |
|  | Длинномерные линейки | 2 |
|  | Булавки для скалывания ткани | 1 (коробка) |
|  | Машина швейная электрическая | 7 |
|  | Игольница | 1 |
|  | Набор шаблонов швейных изделий М1:4 для моделирования | 10 |
|  | Вязальные крючки | 5 |
|  | Вязальные спицы | 10 |
|  | Пяльца | 3 |
|  | Колпачек шпульный | 10 |
|  | Шпульки | 20 |

**Технические средства обучения учебного кабинета технологии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | Наименование ТСО | **Марка** | **Инвентарный номер** |
|  | Машина швейная ручная 2 шт. |  |  |
|  | Машина швейная эл. 2 шт. |  |  |
|  | Машина швейная ручная с тумбой | ЧАЙКА 142-М - | 01380130 |
|  | Машина швейная ручная с тумбой | ЧАЙКА 142-М | 01380131 |
|  | Утюг электрический | PHILIPS |  |

 **Планируемые результаты изучения предмета**

В результате изучения технологии, обучающиеся ***ознакомятся***:

* С ролью технологии в развитии человечества, механизации труда, технологической культуры производства;
* Функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* Элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельности, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* Экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
* Производительностью труда, реализацией продукции;
* Устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства «инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин»;
* Предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* Методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
* Информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями.

***Овладеют:***

* Основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* Умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
* Умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе, и с использованием компьютера;
* Навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда;
* выбора проектирования, конструирования, моделирования объектов труда и технологии с использованием компьютера;
* Навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдение культуры труда;
* Навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* Навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* Умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* Умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

**Приложение к рабочей программе**

**Контрольно-измерительные материалы**

**Тема : Пельмени и вареники**

1. Допишите предложения.

**А**. *Пельмени —* это древнейшее блюдо народов северо-востока европейской части России содержит фарш из трех видов мяса: говядины (45%), баранины (35%) и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Б.** *Вареники —* это украинское национальное блюдо из пресного теста с разнообразной начинкой: творожной, картофельной, луковой, капустной, грибной, фруктовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

2. Определите и подчеркните, из какого теста приготавливают *пельмени* и *вареники*: а) дрожжевого; б) пресного.

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

3. Впишите недостающие компоненты состава теста для .

А. Пельменей: Б. Вареников:

1) соль, 1) мука,

2)............., 2)……….,

3) вода, 3) \_\_\_\_\_\_\_

4) ................ 4) яйца.

 5) ..................

Оценочные баллы

Максимальный Фактически

4. В схеме 1 «Технология приготовления домашних пельменей» впишите

необходимые пропущенные слова.

***Схема 1***

**Технология приготовления домашних пельменей**

Д. Готовый

……………

1. Просеять через …………

1. Приготовить

………. из фарша

2……………….

Е. Сформировать

…………………

4. Раскатать тесто ……….. слоем, выемкой ………….. из него ……………………

1. На середину каждого кружочка положить……………………...

Затем ………… кружка теста ………………. и защипать

3. В кипящую …………. воду опустить ……………………….. и варить при слабом кипении пока они не ……………….(5–6 мин).

4. После этого ………….. вынуть ……………. на блюдо, полить пельмени ………….. или …………. сейчас же …………….на стол

Оценочные баллы

Максимальный Фактически

5. В схеме 2 «Технология приготовления домашних вареников» впишите

необходимые пропущенные слова.

***Схема 2***

Технология приготовления домашних вареников

И. Творог

1. Пропустить через …………..

1. Просеять через

2. Перемешать

2. Перемешать

4. Раскатать ………тонким слоем, выемкой вырезать из него кружочки

3. …………………

масса

1. На каждый ……………(предварительно смазать его взбитым белком) положить по чайной ложке………………………, а затем края …………………соединить и………………………

3. За 10 мин. до подачи на стол ………….опустить в подсоленный ………………..и варить, пока они не…………………….

4. После этого …………….вынуть……………., сложить на………………., полить растопленным ………………и подать со сметаной или фруктовым …………………..на стол.

Оценочные баллы

Максимальный Фактически

6. Используя карандаш, соедините слова «пельмени» и «вареники» с соответствующими названиями основных продуктов,необходимых для приготовления теста для данных блюд.

**Б.** ВАРЕНИКИ

**А.** ПЕЛЬМЕНИ

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

7. В схеме заполните пропущенные слова варки пельменей и вареников.

***Схема***

3. ………………

до кипения

2. В кипящую воду

опускают пельмени …………………….

1. Подсоленный

………………..

6. Готовые …………….или вареники вынуть……………, сложить на …………………..

5. Когда ……......или вареники готовы, они ……….…………

4. Варят 5 - …………….

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

8. К названиям инструментов и приспособлений для приготовления *пельменей и вареников* подберите для них соответствующие рисунки.

*1. Веселки. 2. Венчики. 3. Скалки и. доски разделочные. 4. Миксер.*

****

**А. Б. В. Г.**

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

***Тема:ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА***

9. Допишите предложения.

**А.** *Система энергоснабжения* — это обеспечение электрической энергией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*.*

**Б.** *Система теплоснабжения* — это обеспечение теплом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*.*

**В.***Система водоснабжения* — это подача и распределение воды \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*.*

**Г.** *Система канализации* — это отвод продуктов жизнедеятельности людей и сточных вод, в общегородскую *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.*

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

10.К характеристикам основных элементов энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в таблицеслева подберите верные им окончания справа

***Таблица***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Начало предложения** | **Условн.****обозн.** | **Окончание предложения** |
| **1.** Комплекс инженерных сооружений и устройств, для производства, преобразования и передачи электрической энергии потребителям — это............................ | **А** | системаводоснабжение. |
| **2.** Инженерные сооружения и устройства, для производства и снабжения с помощью теплоносителя (горячей воды или пара) систем отопления вентиляции, горячего водоснабжения жилых, общественных и промышленных зданий и технологических потребителей — это................................... | **Б** | горячееводоснабжение**.** |
| **3.** Комплекс инженерных сооружений и устройств для получения воды из природных источников, ее очистки, транспортировки и подачу к местам*—* это*.*............................................ | **В** | система энергоснабжение. |
| **4.** Система технического оборудования, устройств и мероприятий, по снабжению горячей водой различных потребителей — это.............................................. | **Г** | системаканализации. |
| **5**.Комплекс инженерных сооружений, оборудования и санитарно-технологических мероприятий, обеспечивающий сбор и отведение за пределы населенных мест и промышленных предприятий загрязненных сточных вод — это........................................................ | **Д** | систематеплоснабжение |

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

11. К названиям потребителям электрической энергии подберите и отметьте соответствующие им рисунки.*. 1. Электрический радиатор. 2 . Электрический камин с отражателем. 3. Настольная лампа. 4. Электрический утюг. 5. Электрическая плитка.*

********

**А. Б. В.**

****

**Г. Д.**

**Место для ответа**

....................................................................................................................................................

12. Основной продукт для приготовления теста — это:

.

13. Для пельменей и вареников замешивают тесто:

14. Какую роль играют полезные микроорганизмы для человека?

Оценочные баллы

Максимальный Фактический

Итоговые оценочные баллы: Максимальный 140

 Фактический \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответы**

**К тестам по технологии (девочки) -7 класс.**

1. **А.** … свинины (20%). **Б**. … (яблочной, вишневой).

 **2**. б) пресного.

 **3**. **А**. Пельменей: 2)яйцо, …4) мука. **Б**. Вареников: 2)молоко, 3)сахарный песок. 5)сливочное масло.

 **4**. *Схема 1*. **А**. 1. … сито. 2. Перемешать. 3. … крутое … 4. … тонким …вырезать … кружочки. **Б**. … Яйцо. **Г**. Соль. **Д.** … фарш. 1. … шарики. **Е**. . пельмень. 1. … шарик фарша. … края … соединить … 2. … готовы. 3. … подсоленную … готовые пельмени … всплывут .. 4. … пельмени шумовкой … маслом … сметаной. … подать …

 **5.** *Схема 2*. **А**. Мука. 1. … сито. 3. Замесить … 4. … тесто очень … **В**. Молоко. **Г**. Соль. **Д**. Сахар. **3**. Желток. **Ж**. Масло. **И**. 1. …. Мясорубку. 3. Творожная … **В**. … вареник. 1. … кружочек … творожной массы … кружка … защипать. **К**. Взбитый … 2. Вареники … 3. … вареники … кипяток … всплывут. 4. … вареники … шумовкой … блюдо … маслом … сиропом …

 **6.** **А**. Продукты для пельменей: 1 – 2 – 3 – 4. **Б**. Продукты для вареников: 1 – 5 – 6 - 4 – 7.

**7**. *Схема.* 1. … кипяток. 2. … или вареники. 3. Доводят … 4. … - 7 минут. 5. … пельмени … всплывают. 6. … пельмени … шумовкой … блюдо.

 **8**. *Рисунки.* 1-Б, 2-Г, 3-В,4-А.

 **9.А.** ...жилых помещений. **Б.** ...жилых зданий. **В**. ... потребителям жилых домов. **Г.** ... канализационную систему..

 **10.** *Таблица.* 1-В, 2-Д, 3-А, 4-Б, 5-Г.

 11.. *Рисунки.* 1-Г, 2-В, 3-Д, 4-А, 5- Б.

 **12. Мука.**

 **13. Крутое.**

 14. они используется в кулинарии, производстве пищевых продуктов, лекарственных препаратов, а также они необходимы для обеспечения нормального усвоения организмом пищи

***7 класс***

***Вариант 1***

***1. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:***

а) сметочными;

б) копировальными;

в) косыми.

***2. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***При выкраивании косой бейки ее долевую нить располагают:***

а) под углом 30° к долевой нити;

б) поперек бейки;

в) под углом 45° к долевой нити;

г) вдоль бейки.

***3. Отметьте знаком «+» правильные ответы.***

***Наиболее подходящими для изготовления летнего платья являются ткани:***

а) шерстяная;

б) льняная;

в) хлопчатобумажная;

г) синтетическая;

д) искусственная.

***4. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***При раскрое изделия необходимо учитывать:***а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) ширину ткани;

г) величину припусков на швы;

д) направление ворса.

***5. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Текстильные волокна делятся на натуральные и:***

а) растительные;

б) минеральные;

в) химические;

г) синтетические;

д) искусственные.

***6. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***К швейным изделиям плечевой группы относятся:***

а) юбка-брюки;

б) сарафан;
в) платье;

г) комбинезон;
д) жилет.

***7. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:***

а) расстрочной;
б) обтачной;

в) в подгибку с закрытым срезом;

г) настрочной;

д) накладной.

***8. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Ширина ткани - это:***

а) расстояние, равное длине уточной нити;

б) расстояние от кромки до кромки;

в) расстояние, равное длине основной нити.

***9. Какой из перечисленных видов теста не является пресным?***

а)бисквитное;

б)слоеное;

в) дрожжевое безопарное.

***Вариант 2***

***1. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

 ***При выкраивании подкройной обтачки ее долевую нить располагают:***

а) вдоль обтачки;

б) поперек обтачки;

в) под углом 45°;

г) по направлению долевой нити основной детали;

д) перпендикулярно долевой нити основной детали.

***2. Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность***

***технологии обработки плечевого изделия:***

[ ] а) примерка изделия;

[ ] б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;

[ ] в) обработка нижнего среза;

[ ] г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;

[ ] д) уточнение деталей после примерки.

***3. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

***Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:***

а) полотняном

б) сатиновом

в) саржевом

г) атласном

***4. Нити, проходящие поперек основы ткани, называются:***

а) уток

б) долевая нить

в) продольная нить

г) челночная нить

***5. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.***

***К искусственным волокнам относятся:***

а) нитрошелк;

б) вискозный шелк;

в) ацетатный шелк;

г) нейлон;

д) капрон.

***6. Впишите правильные ответы.***

***Лицевую сторону ткани можно определить:***

а)

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)

г)

д**)**

***7. Установите соответствие между видом машинного шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.***

**Вид машинного шва Условное обозначение**



1. Настрочной шов а)
2. Накладной шов б)
3. Расстрочной шов в)

***8. Какой из перечисленных видов теста не является пресным?***

а)бисквитное;

б)слоеное;

в) дрожжевое безопарное.

***9. Отметьте знаком «+» правильный ответ.***

 ***При раскрое ткани пользуются ножницами:***

а) маникюрными;

б) садовыми;

 в) канцелярскими;

г) портновскими.

**Ключ**

***Вариант 1***

**1.** б)

**2.** в)

**3.** б), в)

**4.** а), б), в), г), д)

**5.** в)

**6** б), в), г), д)

**7.** а), б), г)

**8.** б)

**9.** в)

***Вариант 2***

**1.** г

**2.** 1 б), 2 а), 3 д), 4 в), 5 г)

**3.** в)

**4.** а), г)

**5.** а), б), в)

**6.** а) по яркости и четкости рисунка; б) по наличию блеска; в) по наличию ворса; г) по небольшому количеству технических узелков; д) по аккуратной кромке.

**7.** 1 в), 2 а), 3 б)

**8. в)**

**9.** г)

***Лист корректировки***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Темы уроков*** | ***Способ корректировки*** | ***Причина***  | ***Основание***  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |