1. **Планируемые результаты освоения ТЕХНОЛОГИИ (технологии ведения дома) 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разделы | **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| **Кулинария** | • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. | • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;  • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;  • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;  • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;  • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;  • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. | • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;  • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;  • выполнять художественную отделку швейных изделий;  • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  • определять основные стили в одежде и современные направления моды.  • планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;  • находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности. |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности** | • 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. | • 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | * построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда. | • планировать профессиональную карьеру;  • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;  • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;  • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. |

1. **Содержание рабочей программы**

**Технология ведения дома 4 часа**

*Основные теоретические сведения*

Роль освещения в интерьере. Лампы. Светильники. Системы управления светом. Типы освещения. Предметы искусства и коллекции в интерьер. Оформление и размещение картин. Размещение коллекций. Гигиена жилища. Ежедневная уборка. Влажная уборка. Генеральная уборка. Технологии профессиональной уборки помещений. Чистка мягкой мебели с тканевой обивкой. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.

*Практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета технологии.

*Варианты объектов труда*

Декоративные панно, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Кулинария 12 часов**

***Физиология питания 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

***Технология приготовления пищи 10 часов***

***Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

***Изделия из жидкого теста 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Значение изделий из жидкого теста в питании человека. Виды теста и изделия из него.

*Практические работы*

Приготовление изделий из жидкого теста.

*Варианты объектов труда*

Блины, оладьи, блинчики.

***Изделия из пресного теста 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Значение выпечки в питании человека. Продукты для приготовления выпечки. Оборудование, инструменты и приспособления.

*Практические работы*

Первичная обработка муки. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда*

Бисквитное тесто (бисквит), песочное тесто (печенье, пельмени, вареники), слоеное тесто (торт Напалеон)

***Сладкие блюда и напитки 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Значение фруктов и ягод в кулинарии и в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и напитков.

*Практические работы*

Приготовление компота, киселя из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

*Варианты объектов труда*

Компот, кисель

***Сервировка сладкого стола 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка праздничного стола. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения

*Варианты объектов труда*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Создание изделий из текстильных материалов с элементами проектной деятельности 36 часов**

***Элементы материаловедения 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда*

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

***Элементы машиноведения 4часа***

*Основные теоретические сведения*

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

*Практические работы*

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

*Варианты объектов труда*

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной шири

***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 10 часов***

*Основные теоретические сведения*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда*

Чертеж и выкройка юбки.

***Технология изготовления поясных швейных изделий 20часов***

*Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда* Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**Рукоделие. Художественные ремесла 10 часов**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: «крест», гобеленовый шов. Способы безузлового закрепления рабочей нити.

*Варианты объектов труда*

Вышитая открытка, картинка, игольница (бискорню).

**Творческий проект 6 часов**

*Основные теоретические сведения*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы*

Изготовление прямой юбки. Изготовление конической юбки. Изготовление клньевой юбки.

1. Т**ематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела, урока** | **Планируемые результаты обучения (УУД)** |
| **Интерьер жилого дома - 4 часа** | | |
| 1. | Освещение жилого дома. Электроосветительные приборы.  Предметы искусства и коллекции в интерьере. | Изучать потребности в бытовых электроприборах для освещения, уборки и создания микроклимата в помещении. Уметь находить и представлять информацию о видах и функциях о современной бытовой технике с учетом потребностей и доходов семьи. НОТ в жилище. Знакомство с профессией дизайнер - оформитель. |
| 2. | Гигиена жилища.  Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.  Мини- проект  «Уютный дом» |
| **Кулинария – 12часов** | | |
| 3. | Физиология питания.  Общие сведения о питании и приготовлении пищи.  Практическая работа  «Определение доброкачественности продуктов по органолептическим способом» | Поиск и презентация информации о пищевых отравлениях.  Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Определение консистенции блюда.  Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки.  Находить и представлять информацию о рецептах блюд из жидкого теста, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой изделий из теста.  Осваивать безопасные приемы труда. Оформление готовых блюд и подача их к столу.  Выбирать и готовить изделия из пресного  теста. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с электроприборами.  Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков и о способах их приготовления. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  . Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. |
| 4. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовление блюд из кисломолочных продуктов  Практическая работа №3  «Приготовление сырников» |
| 5. | Изделия из жидкого теста. Технология приготовления блюд из жидкого теста.  Практическая работа №4  «Приготовление блинчиков» |
| 6. | Изделия из пресного теста. Технология приготовления изделий из пресного теста.  Практическая работа №6  «Приготовление изделий из пресного теста» |
| 7. | Сладкие блюда и напитки. Технология приготовление сладостей, десертов и напитков.  Практическая работа №7  «Приготовление сладких блюд и напитков». |
| 8. | Сервировка сладкого стола. Элементы этикета. Повторение изученного материала по разделу «Кулинария».  Мини проект  «Праздничный сладкий стол» |
| **Материаловедение – 2 часа** | | |
| 9. | Натуральные волокна животного происхождения, их свойства.  Определение вида тканей по сырьевому составу.  Практическая работа  «Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей» | Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.  Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований |
| **Машиноведение - 4 часа** | | |
| 10. | Регуляторы швейной машины.  Правила ТБ при работе на шв. машине.  Практическая работа  «Регулировка качества машинной строчки» | Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины.  Выявление в ней механизмовпреобразования  движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др.  Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение образцов машинных строчек и швов. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 11 | Машинные швы.  Практическая работа  «Выполнение машинных швов» |
| **Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование и моделирование - 10 часов** | | |
| 12. | Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме. | Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.  Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о  современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.  Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры  Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий  Анализ Особенностей моделирования поясных изделий  Анализ получения готовых выкроек из журнала мод или из Интернета.  Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам |
| 13. | Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Снятие мерок и запись результатов измерений.  Зарисовка моделей юбок различных конструкций.  Практическая работа  «Снятие мерок» |
| 16, | Конструирование юбок. Построение чертежа в М 1:4 прямой юбки  Практическая работа  «Конструирование юбки» |
| 17. | Художественное моделирование юбок. Моделирование прямой юбки. Выбор фасона юбки.  Практическая работа  «Моделирование юбки» |
| 18. | Конструирование юбок. Построение чертежа в натуральную величину прямой юбки и подготовка ее к раскрою. Практическая работа  «Конструирование юбки в натуральную величину и подготовка ее к раскрою» |
| **Технология изготовления швейного изделия с элементами проектной деятельности - 20 часов** | | |
| 19. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани и раскрой юбки  Практическая работа  «Раскладка лекал юбки на ткани и раскрой юбки» | Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов.  Отработка точности движений, координации и глазомера при  выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно- тепловой обработки изделия. |
| 20. | Подготовка деталей кроя к сметыванию. Сметывание деталей кроя юбки. Подготовка юбки к 1 примерке  Практическая работа  «Подготовка деталей кроя к сметыванию, сметывание деталей кроя.» |
| 21. | Проведение примерки. Исправление дефектов. Практическая работа  «Проведение примерки. Исправление дефектов» |
| 22. | Технология обработки вытачек  Практическая работа  «Обработка вытачек» |
| 23. | Технология обработки складок  Практическая работа  «Обработка складок» |
| 24. | Обработка застежки- молнии в боковом шве юбки или среднем шве юбки. Практическая работа  «Обработка застежки- молнии в боковом шве юбки или среднем шве юбки» |
| 25. | Обработка пояса.  Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.  Практические работы  «Обработка пояса»,  «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом» |
| 26. | Обработка петли. Пришивание пуговицы. Технология ручных работ.  Практические работы  «Обработка петли.  Пришивание пуговицы»,  «Изготовление образцов ручных работ» |
| 27. | Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия. ВТО. Практическая работа  «Обработка нижнего среза юбки». Завершение и защита проекта "Юбка" |
| **Художественные ремесла с элементами проектной деятельности - 10часов** | | |
| 28. | Художественные ремесла. Ручная роспись тканей. Практическая работа  «Выполнение образца росписи ткани в технике узелковый батик» | Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.  Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно- прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Разработка счетных схем, вышивание небольшого изделия швом «крест», гладью и лентами.  Работа в группе. |
| 29. | Знакомство с видами вышивки. Ручные стежки и швы на их основе  Практическая работа  «Выполнение образцов швов» |
| 30. | Технология выполнения шва «крест» и гобеленового шва.  Составление счетной схемы на компьютере.  Практические работы «Выполнение образцов вышивки». «Составление счетной схемы» |
| 31. | Вышивание по свободному контуру. Гладь. Практическая работа  «Выполнение образцов вышивки гладью» |
| 32. | Вышивание лентами. Изготовление вышитого изделия. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами» |
| **Творческий проект - 6 часов** | | |
| 33. | Алгоритм творческого проекта по изготовлению швейного изделия | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.  Обобщение знаний и умений по курсу  Проявление познавательных интересов |
| 34. | Защита творческого проекта |
| 35. | Анализ работы за учебный год. |
| **ИТОГО** | | **70 часов** |