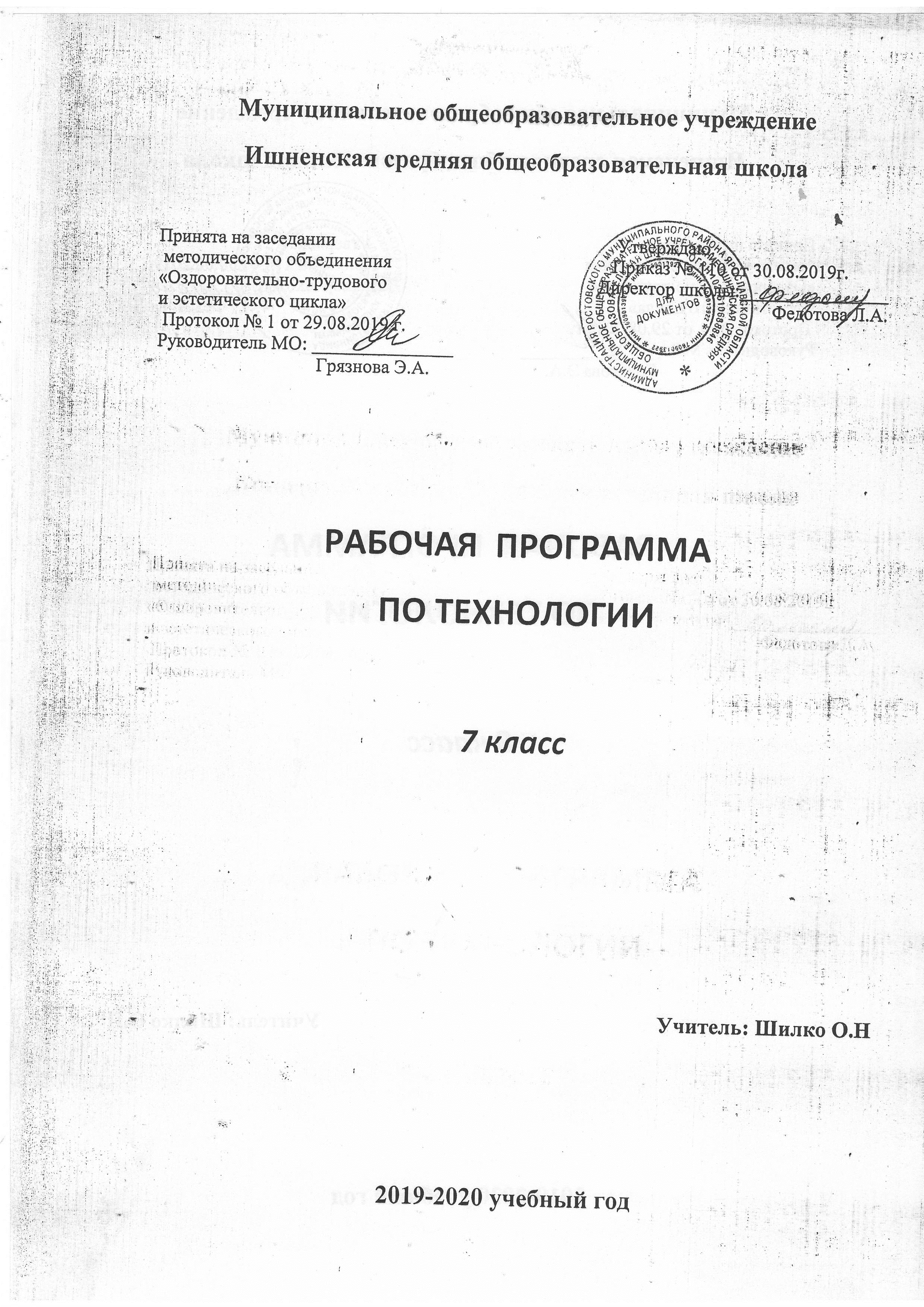
****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе авторской программы О.А.Кожиной. Программа основного общего образования «Технология. Обсуживающий труд» ООО «Дрофа»,2014 г.

Ориентирована на использование учебникаО.А Кожиной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 7 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2015./

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекса:

1. Ю.В. Крупская Технология. Методические рекомендации 7 класс. М.»Вентана-Граф»2010.,
2. С.Э. Маракуцкой «Тесты по технологии» обслуживающий труд 5-7 классы М.: «Экзамен»,2011 г.,
3. А.Г. Гордиенко «ТЕСТЫ» (для девочек) 5-8 классы Волгоград издательство «Учитель» 2010 г..
4. И.Г. Норенко Технология 6 – 8 классы: Русские традиции при изготовлении различных изделий. Ростов: Феникс,2009г.
5. Е.Н. Петрова Уроки по курсу технология, Волгоград, 2006г.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год, 2 часа в неделю.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области

предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и

физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и

эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико - технологического и экономического мышления при организации

своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных

изделий декоративно - прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательнотрудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в

выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательнотрудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания

объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и

технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально -

энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального

обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательнотрудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно - прикладного искусства (вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов

моделей;

15) соблюдение правил этикета;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих

членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных

технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом

технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

•        Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

•        Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:

* С основными технологическими понятиями и характеристиками;
* С назначением и технологическими свойствами материалов;
* С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

•        Рационально организовывать свое рабочее место;

•        Находить необходимую информацию в различных источниках;

•        Применять конструкторскую и технологическую документацию;

•        Составлять последовательность выполнения технологической операции;

•        Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

•        Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

•        Осуществлять оценку затрат, необходимых для создания объекта труда.

Научится использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

•        Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

•        Формирования эстетической среды обитания;

•        Развития творческих способностей;

•        Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

•        Изготовления или ремонта изделий;

•        Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 2 ЧАСА**

**Эстетика и экология жилища – 2 часа**

*Основные теоретические сведения: характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах;*правила их эксплуатации; поня­тие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; роль освещения в ин­терьере; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; спосо­бы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления; использование комнатных рас­тений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы:*подбор и посадка декоративных комнат­ных растений; выполнение эскиза интерьера детской комнаты, при­хожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Варианты объектов труда:*декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА– 2 ЧАСА**

**Электроосветительные и электронагревательные приборы**.

**Электроприводы – 2 часа**

*Основные теоретические сведения:*электроосветительные прибо­ры; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и *люминесцентные лампы дневного света,*их достоинства, недостатки и *особенности*эксплуатации; гальванические источники тока, *их сравни­тельные характеристики*и область применения; электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области примене­ния; использование коллекторных электродвигателей в бытовой тех­нике; схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. *Практические работы:*подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению; замена гальванических элементов питания; изучение зависимости направления и скорости вращения коллектор­ного электродвигателя от полярности и величины приложенного на­пряжения.

*Варианты объектов труда:*осветительные приборы, гальванические источники тока.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХИ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 38 ЧАСОВ**

**Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком – 10 часов**

*Основные теоретические сведения:*краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной мо­де; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; рап­порт узора и его запись.

*Практические работы:*работа с журналами мод; зарисовка совре­менных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор крючка в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ни­ток; выполнение различных петель; набор петель крючком; изготов­ление образцов вязания крючком.

*Варианты объектов труда:*образцы вязания; рисунки орнаментов; шарфик, шапочка.

**Элементы материаловедения – 2 часа**

*Основные теоретические сведения:*химические волокна; техноло­гия производства и свойства искусственных волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изде­лиями из искусственных волокон.

*Практические работы:*изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

*Варианты объектов труда:*образцы тканей со сложными переплетениями; рисунки раппортов.

**Элементы машиноведения – 2 + 2 часа**

*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 при работе на швейной машине.

*Варианты объектов труда:*челнок швейной машины; образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

**Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 8 часов**

*Основные теоретические сведения:*виды женского легкого платья и спортивной одежды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

*Практические работы:*снятие мерок и запись результатов измере­ний; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирова­ние изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; вы­полнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

*Варианты объектов труда:*таблица с результатами измерений сво­ей фигуры; чертеж плечевого швейного изделия, выкройка; эскизы спортивной одежды.

**Технология изготовления плечевого изделия – 14 часов**

*Основные теоретические сведения:*способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачива­ние кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Практические работы:*раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и конт­рольных линий и точек на детали кроя; обработка деталей кроя; ска­лывание и сметывание деталей кроя; обработка выреза горловины подкройной обтачкой, проведение примерки, выявление и исправле­ние дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества го­тового изделия.

*Варианты объектов труда:*платье, халат, ветровка, ночная сороч­ка, блузка с цельнокроеным рукавом.

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ – 10 ЧАСОВ**

*Примерные темы:*изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декора­тивными растениями; изготовление ажурного воротника; организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.

**КУЛИНАРИЯ – 16 ЧАСОВ**

**Физиология питания – 2 часа**

*Основные теоретические сведения:*понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые про­дукты; *источники и пути проникновения болезнетворных микробов в ор­ганизм человека;*понятие о пищевых инфекциях; заболевания, пере­дающиеся через пищу; профилактика инфекций; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы:*определение доброкачественности продук­тов органолептическим способом; определение срока годности кон­сервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда:*мясо, рыба, молоко; говяжья тушенка; консервированный зеленый горошек.

**Технология приготовления пищи – 12 часов**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста – 8 часов**

*Основные теоретические сведения:*виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изде­лий; виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы:*выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных; вы­печка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда:*праздничный пирог, торт, пряник, пирожное.

**Овощная пицца**

*Основные теоретические сведения:*состав теста для пиццы и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила выпекания.

*Практическая работа:*первичная обработка муки; приготовление теста и начинки; изготовление вареников или пельменей; в; определение времени выпекания; оформление гото­вых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда:*пицца.

**Сладкие блюда и десерт – 4 часа**

*Основные теоретические сведения:*сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные про­дукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

*Практические работы:*приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компо­та из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десерт­ных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приго­товления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

*Варианты объектов труда:*фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

**Заготовка продуктов – 2 часа**

*Основные теоретические сведения:*значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, дже­ма, мармелада, цукатов, конфитюра; способы определения готовнос­ти; условия и сроки хранения; хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смо­родина с сахаром).

*Практические работы:*предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара; приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, аб­рикосов, цукатов из апельсиновых корок; консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда:*варенье из яблок, смородины, крыжов­ника и др.

**ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Отбор форм организации обучения осуществляется с учетом технологического содержания. Предпочтительные формы организации учебного процесса: фронтальная, парная, групповая, индивидуальная.

Методы обучения: словесные (беседа, диалог), наглядные (работа с рисунками, схемами, образцами, таблицами, видеофрагментами, электронными презентациями), практические и творческие (изготовление образцов и изделий, составление схем, заполнение таблиц, выполнение чертежей, работа с инструментами и оборудованием, выполнение и оформление лабораторной работы, поиск информации), исследовательский, проектный, дедуктивный (анализ, применение знаний, обобщение).

Преобладающей формой текущего контроля выступает практическая работа, опытно-лабораторная работа, контрольная работа, устный опрос, работа с карточками, письменная проверка, тестовые задания.

Для реализации программы используются технологии: Личностно-ориентированные технологии, здоровьесбережения, технология исследовательского обучения, информационно-коммуникационные.