**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**лицей г. Зернограда**

«Утверждаю»

Директор МБОУ лицей г.Зернограда

Приказ от 31.08.2020 № 170

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н. Каракулькина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

Уровень общего образования (класс): основное общее образование (7а, 7б, классы)

Количество часов: 7а - 70 часов, 7б - 64 часа

Учитель: Шевченко Л.Г.

Программа разработана на основе:

1. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ лицей г. Зернограда
2. "Технология. Программа 5-8 классы" авторы: Синица Н.В., Тищенко А.Т.. Издательский центр: "Вентана-Граф"-2015 год
3. Учебник: "Технология ведения дома"-7 класс, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, издательский центр: "Вентана-Граф"-2017 год, "Индустриальные технологии"-7 класс, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, издательский центр: "Вентана-Граф"-2017 год

**Личностными результатами освоения учебного предмета« технология » в основной школе являются:**

1. Российская гражданская идентичность. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

6. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

7. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

8. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к осуществлению природоохранной деятельности).

**Метапредметными результатамиосвоения учебного предмета« технология »в основной школе являются:**

**Перечень ключевых межпредметных понятий:**

Абсолютное, абстрактное, адекватность, актуальный, алгоритм, анализ, аналогия, аргументация, вероятность, взаимодействие, всеобщее, вторичное, гипотеза, доказательство, достоверность, закономерность, иллюзия, истина, категория, классификация, контроль, логика, метод, образ, объект, принцип, прогресс, развитие, синтез, система, следствие, структура, теория, умозаключение, факт, цель.

**Универсальные учебные действия**

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

|  |  |
| --- | --- |
| Универсальные учебные действия | Обучающийся сможет: |
| **Регулятивные УУД** |  |
| Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. | * анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
* выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
 |
| Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. | * определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
* обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
* определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
* выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
* составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
* описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
* планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
 |
| Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. | * определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
 |
| Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. | * определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
* анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 |
| Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. | * соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
 |
| **Познавательные УУД** |  |
| Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. | * выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* выделять явление из общего ряда других явлений;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
 |
| Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. | * обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
* определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
* преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
 |
| Смысловое чтение. | * находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
* ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
* устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
 |
| Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | * определять свое отношение к природной среде;
* анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
* проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
* прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
* распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы. |
| Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. | * определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
* осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
* формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
* соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.
 |
| **Коммуникативные УУД** |  |
| Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. | * определять возможные роли в совместной деятельности;
* играть определенную роль в совместной деятельности;
* принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* выделять общую точку зрения в дискуссии;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 |
| Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. | * отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
* соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
* принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
* использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
* использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
 |
| Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). | * целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
 |

**Предметные результаты**

**"Технология ведения дома" (девочки)**

**Предметные** результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* -осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* -подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* -владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
* -применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* -планирование технологического процесса и процесса труда;
* -соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* -разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
* -работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
* -оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
* -выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
* -планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
* -подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* -обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* -выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* -документирование результатов труда и проектной деятельности;
* -расчет себестоимости продукта труда;
* -примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
* -оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* -осознание ответственности за качество результатов труда;
* -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
* -дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* -моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* -разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* -рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* -формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Раздел "Кулинария".**

*Обучающиеся научатся:*

* осуществлять поиск рационального использование необходимой информации в области кулинарии и читать полезные советы;
* выбирать технологию приготовления блюд;

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* грамотно пользоваться рецептами, которые используются для приготовления изделий из теста;
* применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

*Обучающиеся научатся:*

* оценивать технологические свойства материалов и область их применения;
* планировать этапы выполнения работы;
* владеть методам чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
* выполнять технологический процесс изготовления изделия;
* контролировать качество изготовления изделия

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* выполнять на универсальной швейной машине технологических операций с использованием приспособлений;
* планировать выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою швейного изделия

**Раздел "Проектная деятельность»"**

*Обучающиеся научатся:*

* 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.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию проекта.

***Место предмета***

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

**Организация проектной деятельности:**

*Практические работы.* Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты, например: " Умный дом", "Праздничный сладкий стол", "Мой наряд к празднику", подарок своими руками и т.д.

**Основные виды деятельности:** практические занятия составляют -70%, теоретические -30%. Проектная деятельность имеет как теоретическую, так и практическую направленность.

**Формы организации занятий:** проектный урок, урок-практика, комбинированный урок, урок-игра, урок - творчества, урок-зачет. проблемно-обучающий урок, урок - контроля.

**Раздел 2. Содержание учебного предмета**

**Интерьер жилого дома (8 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

***Практические работы***

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета технологии. Творческий проект «Умный дом». Возможности элементов комплексной системы управления «Умный дом» для нашего дома. Защита проекта.

**Кулинария (16 ч)**

**Культура питания (2 ч.)**

Физиология питания. Совместимость продуктов. Кухня раздельного питания.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

***Практические работы***

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

***Лабораторные работы***

Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда.

**Мучные изделия. Изделия из теста (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

***Практические работы***

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Сладости, десерты, напитки (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

***Практические работы***

Приготовление сладких блюд и напитков.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Сервировка стола. Этикет (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

***Практические работы***

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Творческий проект (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

***Практические работы***

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

**Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

**Элементы материаловедения**

***Основные теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натураль­ных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Смесовые ткани.

***Лабораторные работы***

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Конструирование и моделирование швейных изделий**

***Основные теоретические сведения***

Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой.

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Дублирование детали пояса.

***Практические работы***

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою. Раскрой проектного изделия.

**Швейные ручные работы**

***Основные теоретические сведения***

Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки.

***Практическая работа***

Изготовление образцов ручных швов.

**Технология машинных работ**

***Основные теоретические сведения***

Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Лапка для потайного подшивания. Лапка для притачивания потайной застёжки-молнии. Лапка-окантователь.

***Практическая работа***

Изготовление образцов машинных швов.

**Технология изготовления швейных изделий**

***Основные теоретические сведения***

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Получение заутюженной складки. Обработка бантовой складки.

Сборка изделия. Замётывание вытачек. Смётывание боковых срезов. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез. Нижний срез. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

***Практические работы***

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработка юбки после примерки.

**Творческий проект «Праздничный наряд»**

Творческий проект «Праздничный наряд». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

***Практические работы***

Творческий проект «Праздничный наряд». Изготовление изделия и проверка его качества. Защита проекта.

**Художественные ремесла (16 ч)**

**Ручная роспись тканей (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

***Практические работы***

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Вышивка (12 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные.

Вышивание счётными швами. Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Прямой стежок. Прямой стежок с завитком. Изогнутый прямой стежок. Ленточный стежок. Ленточный стежок-бант. Шов «шнурок». Шов «сетка». Петля с прикрепом. Полупетля с прикрепом. Французский узелок. Шов рококо. Роза «паутинка». Цветок из ленты в сборку. Кручёная роза. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.

***Практические работы***

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки. Выполнение образца вышивки лентами.

**Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч)**

Творческий проект «Подарок своими руками». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

***Практические работы***

Творческий проект «Подарок своими руками». Изготовление изделия. Защита проекта.

**Индустриальные технологии (мальчики)**

**Раздел 2. Предметные результаты**

**Предметные** результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

***Кулинария***

* понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
* санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни;
* виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака, обеда, ужина;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*;*
* соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

***Технология создания изделий из древесины, металла***

* знать что такое технический рисунок, эскиз и чертеж;
* уметь предупреждать негативные последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;
* знать устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущего);
* знать общее устройство и принцип работы деревообрабатывающих станков токарной группы;
* рационально использовать рабочее место и соблюдать правило безопасности труда и личной гигиены;
* осуществлять наладку простейших ручных инструментов (шерхебеля, рубанка, ножовки по металлу);
* читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей;
* графически изображать основные виды механизмов передач;
* находить необходимую техническую информацию;
* осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
* читать чертежи и технологические карты, выявлять технические требования, предъявляемые к детали;
* выполнять шиповые соединения;
* применить политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности.
* владеть компетенциями: ценностно-смысловой; деятельностной; социально-трудовой; познавательно-смысловой; информационно-коммуникативной; межкультурной; учебно-познавательной.
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

**Раздел "Кулинария".**

*Обучающиеся научатся:*

* осуществлять поиск рационального использование необходимой информации в области кулинарии и читать полезные советы;
* выбирать технологию приготовления блюд;

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* грамотно пользоваться рецептами, которые используются для приготовления изделий из теста;
* применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах

**Раздел "Технология создания изделий из древесины, металла"**

*Обучающиеся научатся:*

* оценивать технологические свойства материалов и область их применения;
* планировать этапы выполнения работы;
* наладку простейших ручных инструментов (шерхебеля, рубанка, ножовки по металлу);
* находить необходимую техническую информацию;
* выполнять шиповые соединения;
* владеть методам чтения графической информации и способами выполнения чертежей деталей;
* выполнять технологический процесс изготовления изделия;
* контролировать качество изготовления изделия

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* применить политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности;
* проектировать и изготавливать полезные изделия в быту

**Раздел "Проектная деятельность»"**

*Обучающиеся научатся:*

* 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.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

 организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

* осуществлять презентацию проекта.

 **Проектная деятельность**  Тематика проектов: «Сладкие блюда», домик для четвероногого друга (древесина); полочка для телефона (древесина); массажер для ног (древесина); модель яхты (жесть и проволока); подставка для цветов (жесть и проволока); мастерок (листовой металл, древесина, проволока); флю­гер (жесть и проволока) и др.

* «**Основные виды деятельности:** практические занятия составляют -70%, теоретические -30%. Проектная деятельность имеет как теоретическую, так и практическую направленность.

**Формы организации занятий:** проектный урок, урок-практика, комбинированный урок, урок-игра, урок - творчества, урок-зачет. проблемно-обучающий урок, урок - контроля.

**Раздел 2. Содержание учебного предмета**

**1. Кулинария (16 ч)**

**Культура питания (2 ч.)**

Физиология питания. Совместимость продуктов. Кухня раздельного питания.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

***Практические работы***

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

***Лабораторные работы***

Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда.

**Мучные изделия. Изделия из теста (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

***Практические работы***

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Сладости, десерты, напитки (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

***Практические работы***

Приготовление сладких блюд и напитков.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Сервировка стола. Этикет (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

***Практические работы***

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word.

***Лабораторные работы***

Определение качества мёда.

**Творческий проект (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

***Практические работы***

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

**2. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов (14 ч.)**

***Теоретические сведения****.* Физико-механические свойства древесины. Сушка древесины.

Понятие о технологической документации и технологическом процессе. Правила составления и демонстрация технологических карт.

Правила заточки дереворежущих инструментов. Настройка инструментов. Отклонения и допуски на размеры деталей.

Шиповые столярные соединения. Разметка и запиливание шипов и проушин. Соединение деталей шкантами и шурупами с нагелями. Правила безопасной работы.

Контроль и оценка качества изделий. Выявление дефектов и их устранение. Профессии, связанные с обработкой древесины. Машины в лесной и деревообрабатывающей промышлен­ности.

***Практические работы****.* Определение плотности древесины по объему и весу образца. Определение влажности образцов древесины.

Разработка конструкции и выполнение чертежа изделия, заполнение спецификации. Разработка и составление технологической карты на изготовление изделия.

Заточка и развод зубьев пил. Правка и доводка лезвий ножей для стругов, стамесок и долот. Настройка стругов. Расчет отклонений и допусков на размеры вала и отверстия. Расчет размеров, разметка, изготовление и сборка шипового соединения. Разметка отверстий под шканты. Сборка изделия шкантами. Сборка углового соединения шурупами в нагель. Точение фасонной детали.

***Варианты объектов труда****.* Образцы древесины. Чертеж, спецификация, технологическая карта. Пила, лезвия ножей для стругов, стамесок и долот. Образец шипового соединения. Образец углового соединения. Творческий проект с выполнением точения деталей

**3. Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов (8 ч.)**

***Теоретические сведения****.* Классификация сталей. Термическая обработка сталей.

Назначение и устройство токарно-винторезного станка, управление станком. Виды и назначение токарных резцов. Приемы работы на токарно-винторезном станке. Технологическая документация для работы на токарно-винторезном станке.

Назначение резьбового соединения. Крепежные резьбовые детали. Инструменты для нарезания резьбы. Приемы нарезания резьбы.

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и станков.

Профессии, связанные с обработкой металла на станках.

***Практические работы****.* Ознакомление с термической обработкой сталей.

***Варианты объектов труда****.* Токарно-винторезный и горизонтально-фрезерный станки, токарные резцы, фрезы. Образцы точения, подрезания торца, сверления заготовки, нарезания резьбы. Операционная карта на точение детали вра­щения.

**4. Технологии художественно- прикладной обработки материалов (16 ч.)**

***Теоретические сведения.***Народные промыслы, распространенные в регионе проживания. Виды художественной обработки древесины и декоративно-прикладных работ. История мозаики. Материалы, инструменты, приспособления для вы­полнения мозаики. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приемы выполнения работ.

Виды художественной обработки металлов и декоративно-прикладных изделий. Тиснение по фольге. Художественные изделия из проволоки. Мозаика с металлическим контуром. Басма. Пропильный металл. Чеканка. Материалы, инструменты, приспособления для этих видов художественной обработки металла. Приемы выполнения работ.

***Практические работы.***Упражнения на выполнение мозаичного набора, ручного тиснения по фольге. Изготовление декоративно-прикладного изделия из проволоки, мозаики с металлическим контуром, басмы, пропильного металла, чеканки.

***Варианты объектов труда.***Образцы мозаичного набора, ручного тиснения по фольге, изделий из проволоки, мозаики с металлическим контуром, басмы, пропильного металла, чеканки.

 **Черчение и графика**

***Теоретические сведения****.* Понятие конструкторской и технологической документации. Детали, имеющие форму тел вращения, их конструктивные элементы, изображение и по­следовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертеж детали, сборочный чертеж, спецификация, чертеж общего вида, электромонтажный чертеж, схемы и инструкции как конструкторские документы.

Выполнение чертежей деталей, изготовляемых на токарном и фрезерном станках. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Применение резьбовых соединений. Допускаемые отклонения размеров.

***Практические работы****.* Изучение графической документации. Выполнение эскиза и технического рисунка детали. Простановка размеров. Чтение чертежа.

Выполнение чертежа детали с точеными и фрезерованными поверхностями. Измерение размеров изделия и простановка их на чертеже.

***Варианты объектов труда.***Эскиз и технический рисунок деталей, изготовляемых на токарном и фрезерном станках.

**5. Технологии ведения дома (6 ч.)**

***Теоретические сведения.***Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафа­ретов. Организация рабочего места для малярных работ. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

***Практические работы****.* Изучение технологии малярных работ. Ознакомление с технологией плиточных работ.

***Варианты объектов труда****.* Стена, краски. Облицовочная плитка.

**6. Проектирование и изготовление изделий (10 ч)**

***Теоретические сведения****.* Понятия «стандартизация», «взаимозаменяемость», «унификация», «типизация», «специализа­ция», «агрегатирование». Расчет расходов на оплату труда при изготовлении продукции.

***Практические работы****.* Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

***Варианты объектов труда****.* Творческие проекты, например: домик для четвероногого друга (древесина); полочка для телефона (древесина); массажер для ног (древесина); модель яхты (жесть и проволока); подставка для цветов (жесть и проволо­ка); мастерок (листовой металл, древесина, проволока); флю­гер (жесть и проволока) и др.

**Раздел 3. Тематическое планирование 7 а, 7 б (девочки-мальчики)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №урока | Дата по плану | Дата фактическая | Название раздела, темы урока |
|  |  |  | **Раздел 1 «Введение», "Кулинария"-16 час.** |
| 1-2 | 02.09.-7б04.09 -7а |  | Вводное занятие. Кухня раздельного питания.Блюда из молока и кисломолочных продуктов |
| 3-4 | 09.09.-7б11.09.-7а |  | Изделия из жидкого теста. |
| 5-6 | 16.09.-7б18.09.-7а |  | Виды теста и выпечки. Технология приготовления дрожжевого теста. |
| 7-8 | 23.09.-7б25.09.-7а |  | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. |
| 9-10 | 30.09.-7б02.10.-7а |  | Технология приготовления изделий из песочного тестаи бисквитного теста. |
| 11-12 | 07.10.-7б09.10.-7а |  | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. |
| 13-14 | 14.10-7б16.10.-7а |  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. |
| 15-16 | 21.10.-7б23.10.-7а |  | Творческий проект«Праздничный сладкий стол» Итоговый урок |
|  |  |  | **Раздел 2 «Оформление интерьера», ( 8 ч.) -д** **Раздел 2 Технология ведения дома (6 ч.)-м.** |
| 17-18 | 11.11.-7б06.11.-7а |  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Эстетика и экология жилища  |
| 19-20 | 18.11.-7б13.11.-7а |  | Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки.Основные технологии плиточных работ |
| 21-22 | 25.11.-7б20.11.-7а |  | Творческий проект «Умный дом».Основы технологии малярных работ |
|  |  |  | **Раздел 3 Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов (14 ч)-м.** |
| 23-24 | 02.12-7б27.11.-7а |  | Защита Творческого проекта «Умный дом»Конструкторская документация. Чертежи деталей из древесины |
|  |  |  | **Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»-(30 ч.) д.** |
| 25-26 | 09.12.-7б04.12.-7а |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного проис­хождения.Технологическая документация. Технологические карты |
| 27-28 | 16.12.-7б11.12.-7а |  | Конструкции юбок. Снятие мерок.Столярные шиповые соединения деталей |
| 29-30 | 23.12.-7б18.12.-7а |  | Конструирование и оформление чертежа поясного изделия в М 1:4Проект "Рамка для фотографии". |
| 31-32 | 13.01.-7б25.12.-7а |  | Построение чертежа швейного изделия М 1:1Выполнение эскиза, чертежа. Изготовление деталей изделия |
| 33-34 | 20.01.-7б15.01.-7а |  | Моделирование швейного изделияИзготовление деталей изделия |
| 35-36 | 27.01-7б22.01.-7а |  | Уход за швейной машиной, ТБ.Технология изготовления машинных швовСборка деталей, отделка изделия. Защита проекта. |
|  |  |  | **Раздел 4 Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов(8 ч)-м** |
| 37-38 | 03.02.-7б29.01.-7а |  | Раскрой поясного изделия.Классификация сталей. Термическая обработка сталей |
| 39-40 | 10.02-7б05.02.-7а |  | Изготовление швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 |
| 41-42 | 17.02.-7б12.02.-7а |  | Изготовление швейного изделия. Подготовка к примерке.Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках |
| 43-44 | 02.03.-7б19.02.-7а |  | Обработка изделия после примеркиЧертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках |
|  |  |  | **Раздел 5 Технологии художественно прикладной обработки материалов (16 ч)-м.** |
| 45-46 | 16.03.-7б26.02.-7а |  | Обработка застежки поясного изделияХудожественная обработка древесины. Мозаика. |
| 47-48 | 30.03.-7б04.03.-7а |  | Обработка пояса и верхнего среза поясного изделияМозаика с металлическим контуром, чеканка, просечный металл |
| 49-50 | 06.04-7б11.03.-7а |  | Обработка нижнего среза изделияХудожественная обработка металла. Теснение по фольге |
| 51-52 | 13.04.-7б18.03.-7а |  | Окончательная обработка швейного изделияПодготовка защиты проекта «Праздничный наряд» Ажурная скульптура из проволоки |
| 53-54 | 20.04.-7б01.04.-7а |  | Защита проекта «Праздничный наряд». Проект " Полка из древесины и металла""Выполнение эскиза и чертежа |
|  |  |  | **Раздел 4 «Художественные ремесла» (16 ч.)-д** |
| 55-56 | 27.04-7б08.04.-7а |  | Ручная роспись тканейРазметка деталей и их изготовление |
| 57-58 | 04.05.-7б15.04.-7а |  | Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание по свободному контуруИзготовление деталей полки, сборка |
| 59-60 | 11.05-7б22.04.-7а |  | Вышивание счетными швамиОтделка готового изделия. Презентация |
|  |  |  | **Раздел 6 Проектирование и изготовление изделия (10 ч)-м.** |
| 61-62 | 18.05.-7б29.04.-7а |  | Атласная и штриховая гладьПроектирование изделий на предприятияхТворческий проект "Шкатулка" |
| 63-64 | 25.05.-7б06.05.-7а |  | Швы французский узелок и рококоВыполнение эскиза шкатулки, разработка чертежа.Изготовление деталей шкатулки |
| 65-66 | 13.05.-7а |  | Вышивание лентамиИзготовление деталей шкатулки, соединение деталей |
| 67-68 | 20.05.-7а |  | Выполнение проекта «Подарок своими руками»Отделка, дизайн шкатулки |
| 69-70 | 27.05.-7а |  | Защита проектов «Подарок своими руками»,"Шкатулка" |
|  | Итого | 7 а | 70 |
|  | Итого | 7 б | 64 |

Седьмые классы неделящиеся, девочки и мальчики занимаются совместно. Программа составлена с учетом индустриальных технологий и технологий ведения дома. Программа модифицированная. Календаро-тематическое планирование предусматривает совместные темы по кулинарии остальные раздельные