

Пояснительная записка:

Настоящая рабочая программа по предмету Технология. Обслуживающий труд для обучающихся 7 класса составлена на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 №115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- приказ Министерства просвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»
- Устав образовательного учреждения МБОУ СОШ №5 г. о. Королёв;
- Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ СОШ №5;
- Положение о рабочей программе, разработанного в МБОУ СОШ №5 г. о. Королёв;
- Учебный план МБОУ СОШ №5 г. на 2021-2022 учебный год;
- Предметная линия учебников Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 7 класса / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. -М.: «Дрофа», 2018 г.;
- УМК Технология: Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожиной, Е.Н Кудаквой, С.Э Макруцкой/ под ред. О.А. Кожиной. – М.: Дрофа, 2018
- Примерная программа по технологии (издательство «Дрофа», 2015г.) и программы «Технология. Трудовое обучение» (5-8 классы; О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая, под редакцией О.А. Кожиной, издательство «Дрофа», 2018г.) уровень обучения – базовый.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является

необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Инвариантными образовательными **целями** технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются:

- формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе;
- **формирование целостной образовательной среды, обеспечивающей доступное и качественное образование и воспитание в соответствии с требованиями общества.**

Задачи:

- **Формирование у обучающихся потребности в обучении и развитии**
- **Совершенствование практики использования здоровьесформирующих образовательных технологий.**
- **Содействие развитию комфортной образовательной среды**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания проектов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства; распространённые технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения без опасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда; — навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

В программе учитываются основные идеи и положения Программы Развития МБОУ СОШ №5, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой начального образования.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа рассчитана 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю.

В современных условиях преподавание требует не только новых методов преподавания, но и обновления содержания предметов. Краеведческий компонент является очень важным для мотивации обучения, формирования реальной заинтересованности в том или ином предмете, а не «зубрёжки» его из - под палки. Кроме того, наличие краеведческого компонента делает любой предмет более «живым». Введение краеведческого компонента раскрывает нашим детям неразрывную связь всех сторон жизни общества, расширяет знание и представление учащихся о родном городе, показывает его многогранность.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся

Логические связи предмета технология с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.
- Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
- Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
- Технология приготовления кулинарных блюд из теста.
- Энергия пищи. Технология приготовления блюд из ягод и фруктов.
- Заготовка продуктов. Сервировка стола к празднику. Правила этикета.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.
- Первая помощь при пищевых отравлениях.

- Обработка застежки плечевого изделия.
- Способы обработка горловины плечевого изделия.
- Способы обработки верхнего среза плечевого изделия.
- Способы обработки нижнего среза плечевого изделия.

биология:

- Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
- Технология приготовления блюд из различных видов теста. Где и как мы едим.
- Технология приготовления сладкие блюда и десерты. Режим питания.
- Тепловая и кулинарная обработка блюд из ягод и фруктов.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Роль комнатных растений в интерьере.

география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- Культура поведения за столом.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.
- Декоративно-прикладное искусство.

химия:

- Производство химических волокон. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных, искусственных и синтетических тканей.

Физика:

- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.

изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.
- Колорит. Народные традиции в украшении одежды и аксессуаров. Цветовые сочетания в материалах и изделиях.

математика:

- Изготовление выкройки, шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия», «Построение чертежа воротника».

экология:

- Первичная и тепловая обработка теста
- Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
- Блюда из ягод и фруктов.
- Эстетика и экология жилища

- Роль комнатных растений в интерьере.

черчение:

- Изготовление выкроек
- Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия», «Построение чертежа воротника».

В заключение изучения разделов программы 7 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний, обучающихся).

Учебно-тематический план:

п\п	Наименование разделов, тем	Всего часов
1.	Введение	2
2.	Технология приготовления пищи.	12
3.	Физиология питания	2
4.	Изделия из теста	6
5.	Сладкие блюда и десерты	2
6.	Заготовка продуктов	2
7.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
8.	Элементы материаловедения	2
9.	Элементы машиноведения	2
10.	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	8
11.	Технология изготовления плечевых швейных изделий	18
12.	Рукоделие. Художественные ремесла.	10

13.	Технология ведения дома	2
14.	Электротехника	2
15.	Творческие проектные работы	10
	Итого	68

Содержание тем учебного курса:

Тема: ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)

Проведение повторного инструктажа по охране труда. Введение в предмет, планирование работы на учебный год

Раздел 1. Кулинария (12 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

Основные теоретические сведения

Хлебокомбинат г.о.Королев. Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). Приготовление вареников.

Примерный перечень блюд

Печенье из песочного теста. Шарлотка с яблоками. Пельмени. Пицца. Сосиски в тесте. Слоечки с сыром. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Примерный перечень блюд

Шарлотка с яблоками по рецепту М.Цветаевой. Шоколадный пудинг. Ягодное суфле. Яблочное суфле.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

СЭС г.о. Королев – работа лаборатории её задача – презентация, сообщение, доклады.

Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.

Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

Приготовление цукатов из апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Примерный перечень блюд

Джем яблочный. Джем грушевый. Яблочное варенье.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Сферы услуг г. о. Королев – адреса, особенности оказания услуг.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.
6. Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (18 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

- 5.Проведение примерки, исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 7.Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:

ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, туника, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. **Подмосковный орнамент особенности.** Работа с журналами мод.

Практические работы

- 1.Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
- 2.Изготовление образцов вязания крючком.
- 3.Изготовление простых изделий в технике плетения.

Основные теоретические сведения

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

- 1.Изготовление пояса, тесьмы, браслета, шнура и др. способом плетения. **Ткачество особенность Подмосковья.**
- 2.Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Тема: ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

- 1.Подбор декоративных комнатных растений к интерьеру.
2. **Горзеленхозстрой г.о. Королев – презентация учащихся.**
- 3.Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.
4. Составление и оформление букета.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема: ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. 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

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.
4. **Утилизация Электроходов в г.о. Королев. - проектная работа.**

Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
6. Изготовление сувенира.
7. Изготовление броши в технике канзаши.

Предполагаемые результаты освоения программы обучающимися

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», 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 познавательно-трудовой 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 познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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 разного вида теста, ягод, фруктов, 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 познавательно-трудовой 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 (вязание, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, 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) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

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.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Календарно-тематическое планирование:

№ урока	Дата проведения урока		Тема урока				Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) по теме	
	План	Факт						
			7а	7б	7в	7г		
1-2	1 нед. сентября						Вводный инструктаж №3. Понятие о микроорганизмах.	Изучают правил ТБ. Осваивают применение приемов ТБ на практике.
3-4	2 нед. сентября						Первичный инструктаж на рабочем месте. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	Выполняют поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значении в питании человека. Соблюдают правила поведения за столом. Выполняют сервировку стола.
5-6	3 нед. сентября						Хлебокомбинат г.о.Королев. Виды теста. Практическая работа: «Изделия из пресного теста».	Анализируют рецептуры и кулинарное использование различных видов теста, механическую обработку муки. Изучают приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Готовят вареники или пельмени Работают в группе.
7-8	4 нед. сентября						Виды дрожжевого теста. Практическая работа: «Изделия из дрожжевого безопасного теста».	Изучают приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатывают тесто и формируют изделия. Выполняют художественное оформление верхней части пирога. Выпекают изделия из дрожжевого теста Работают в группе.
9-10	5 нед. сентября						Изделия из пресного слоеного теста. Практическая работа: « Шарлотка с яблоками по рецепту М.Цветаевой »	Выполняют приготовление пресного слоеного теста. Выпекают кондитерские изделия из пресного слоеного теста Работают в группе.
11-12	2 нед. октября						Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Практическая работа: «Сладкие блюда и десерты».	Изучают определение доброкачественности фруктов и ягод. Проводят поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Изучают механическую обработку фруктов и ягод. Готовят мусс или желе. Подбирают посуду для приготовления блюд из кислых ягод. Готовят компот или кисель. Соблюдают безопасные приемы труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформляют десертные блюда. Работают в группе. Проводят подбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептов, на кулинарных интернет-сайтах

13-14	3 нед. октября				<p>Заготовка продуктов. СЭС г.о. Королев – работа лаборатории её задача – презентация, сообщение, доклады. Практическая работа: «Яблочный джем».</p>	<p>Определяют время сбора фруктов и ягод. Определяют доброкачественность плодов и ягод для длительного хранения. Рассчитывают количества сахара для заготовки продуктов в зависимости от вида фруктов и ягод. Осваивают новые технологические операции заготовки продуктов. Соблюдают санитарно-гигиенические правила. Выполняют безопасные приемы работы с горячими жидкостями. Работают в группе.</p>
15-16	4 нед. октября				<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Лабораторно-практическая работа: "Свойства химических волокон".</p>	<p>Сравнивают характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследуют свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Выполняют поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей. Распознают виды ткани. Проводят сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформляют результаты исследований.</p>
17-18	1 нед. ноября				<p>Устройство челночного механизма швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения. Практическая работа: "Выполнение зигзагообразной строчки на образце".</p>	<p>Изучают разборку и сборку челночного устройства универсальной швейной машины. Выполняют зигзагообразные строчки. Обрабатывают срезы зигзагообразной строчкой. Анализируют причины возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Изучают приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Выполняют безопасные приемы труда.</p>
19-20	2 нед. ноября				<p>Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме. Сферы услуг г. о. Королев – адреса, особенности оказания услуг.</p>	<p>Изучают основы композиции костюма. Разрабатывают эскизы моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Выполняют поиск информации о современных направлениях моды и модельерах. Используют зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств, коррекции и маскировки недостатков фигуры. Анализируют особенности фигуры человека различных типов. Изучают снятие мерок.</p>
21-22	4 нед. ноября				<p>Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».</p>	<p>Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Выполняют построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам и по заданным размерам. Выполняют построение чертежа воротника 1:4.</p>
23-24	1 нед. декабря				<p>Практическая работа: «Построение и оформление чертежа плечевого изделия».</p>	<p>Выполняют построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1 в натуральную величину по своим меркам. Проводят расчет количества ткани на изделие. Выполняют коррекцию выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Готовят выкройки к раскрою.</p>
25-26	2 нед. декабря				<p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Практическая работа: «Моделирование плечевых изделий».</p>	<p>Моделируют выбранный фасон швейного изделия. Выбирают виды художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p>

27-28	3 нед. декабря				Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов.	Выполняют образцы машинных швов (накладного, настрочного, расстрочного). Отрабатывают точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.
29-30	4 нед. декабря				Подготовка ткани к раскрою.ТБ. Практическая работа: «Раскрой плечевого изделия».	Определяют способы подготовки данного вида ткани к раскрою. Планируют время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполняют раскладку выкроек на ткани. Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.
31-32	5 нед. декабря				Изготовление швейного изделия. Практическая работа: «Копировальные стежки (силки)».	Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читают технологическую документацию и выполняют образцы поузловой обработки швейных изделий.
33-34	2 нед. января				Изготовление швейного изделия. Практическая работа: «Примерка изделия и устранение дефектов».	Выполняют подготовку и проводят примерки, исправление дефектов.
35-36	3 нед. января				Практическая работа: «Обработка горловины с использованием дополнительных деталей».	Изучают правила раскроя косой бейки и подкройной обтачки. Выполняют обработку горловины косой бейкой, подкройной обтачкой.
37-38	4 нед. января				Обработка горловины воротником. Практическая работа: " Обработка горловины и проймы".	Завершают обработку горловины косой бейкой, подкройной обтачкой. Изучают обработку горловины воротником.
38-40	1 нед. февраля				Изготовление швейного изделия. Проработка изделия.	Стачивают детали и выполняют отделочные работы. Выполняют и соблюдают безопасные приемы труда.
41-42	2 нед. февраля				Изготовление швейного изделия. Практическая работа: «Оформление низа изделия».	Выравнивают низ изделия, изучают варианты обработки нижнего среза плечевого изделия.
43-44	3 нед. февраля				Окончательная обработка швейного изделия. Ткачество особенность Подмосковья.	Выбирают режим и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Выполняют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.
45-46	1 нед. марта				Вязание крючком. Материалы и инструменты.	Выполняют изготовление образцов, связанных крючком. Работают с журналами мод.
47-48	2 нед. марта				Вязание крючком. Практическая работа: «Круговые элементы».	Выполняют вязание по кругу. Изготавливают круглые элементы связанные крючком.

49-50	3 нед. марта				Плетение макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Подмосковный орнамент особенности.	Выполняют поиск и презентацию информации о старинных рукоделиях. Изготавливают образцы плетения с применением различных узлов. Выполняют эскизы изделия для плетения. Подбирают материалы и конструктивные детали. Подбирают узоры и декоративные элементы.
51-52	4 нед. марта				Плетение макраме. Практическая работа: «Основные узлы и узоры».	Выполняют расчет количества и длины нитей по образцу. Изготавливают декоративные изделия в технике макраме. Выполняют эскизы пояса и браслета в технике макраме.
53-54	5 нед. марта				Практическая работа: «Оформление работы».	Обсуждают наиболее удачные работы.
55-56	2 нед. апреля				Эстетика и экология жилища Практическая работа: «Роль комнатных растений в интерьере».	Выполняют эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Изучают подбор и посадку декоративных комнатных растений. Разрабатываем эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.
57-58	3 нед. апреля				Электроосветительные и электронагревательные приборы. Утилизация в г.о. Королев	Выполняют поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Изучают проверку и замену гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.
59-60	4 нед. апреля				Творческий проект по технологии. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	Выбирают посильную и необходимую работу; Аргументируют защиту своего выбора; Разрабатывают и выполняют эскизы и подбирают материалы для выполнения изделия
61-62	1 нед. мая				Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	Изучают и используют необходимую литературу; Подбирают все необходимое для воплощения идеи.
63-64	2 нед. мая				Изготовление проектной работы.	Выполняют конструирование и моделирование, выполняют намеченные работы.
65-66	3 нед. мая				Оформление отчета о проделанной работе	Оформляют пояснительную записку и презентацию
67-68	4 нед. мая				Работа над проектом.	Проводят оценку выполненной работы и защищают ее.

Перечень учебно-методического обеспечения:

Учебно-методический комплекс

В учебно-методический комплекс для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, технические средства обучения, включая компьютер с комплексом обучающих программ.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 7 класса / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая .-М.: «Дрофа», 2018 г.;
3. Технология: Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинoй, Е.Н Кудакoвой, С.Э Макруцкoй/ под ред. О.А. Кожинoй. – М.: Дрофа, 2018
4. Мультимедиа презентации к урокам по темам.
5. Проектные работы учащихся.

Список дополнительной литературы и адреса порталов и сайтов в помощь учителю технологии

Сайт академии повышения квалификации г. Москва	http://www.apkro.ru
Федеральный российский общеобразовательный портал:	http://www.school.edu.ru
Федеральный портал «Российское образование»:	http://www.edu.ru
Образовательный портал «Учеба»	http://www.uroki.ru
Сайт электронного журнала «Вестник образования»	http://www.vestnik.edu.ru
Сайт федерации Интернет образования	http://teacher.fio.ru
Всероссийская олимпиада школьников	http://rusolymp.ru/
Сайт издательского центра «Вентана – Граф»	http://www.vgf.ru
Сайт издательского дома «Дрофа»	http://www.drofa.ru
Сайт издательского дома «1 сентября»	http://www.mioo.ru
Сайт издательского дома «Профкнига»	http://tehnologiya.ucoz.ru