

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты:**

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметные результаты:**

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметные результаты:**

***Познавательной:***

1. Рациональное использование учебной и дополнительной

 информации для проектирования и создания объектов труда

2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и

 приспособлений, применяемых в технологических процессах при

 изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из

 текстильных материалов», «Художественные ремесла»

3. Владение способами НОТ, формами деятельности,

 соответствующими культуре труда

***Мотивационной:***

1. Оценивание своей способности и готовности к труду

2. Осознание ответственности за качество результатов труда

3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании

 времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных

 работ

***Трудовой деятельности:***

1. Планирование технологического процесса

2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии

 гигиены

4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для

 выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов***.***

***Физиолого-психологической деятельности:***

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

***Эстетической:***

1. Основы дизайнерского проектирования изделия

2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

3.Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

***Коммуникативной:***

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта

2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

3. Разработка вариантов рекламных образцов

**Планируемые результаты по разделам технологической подготовки**

**Интерьер жилого дома**

***Обучающийся 7 класса научится:***

* оформлять пространство дома с учетом освещения жилого помещения;
* типам освещения жилого пространства;
* гигиене жилища: ежедневная уборка, влажная уборка, генеральная уборка;
* использованию бытовых приборов для уборки и создание микроклимата в помещении;

***Обучающийся 7 класса получит возможность научиться:***

* *управлять системой «Умный дом»*

**Сельскохозяйственный труд (осенние работы)**

***Обучающийся 7 класса научится:***

* технологии выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта;
* способам размножения плодовых растений;
* правилам безопасного труда при закладке сада и внесений удобрений;
* обрезке плодово- ягодных культур;
* правилам ухода за цветочно-декоративными растениями;
* разработке эскиза клумб для школы;

***Обучающийся 7 класса получит возможность научиться:***

* *уборке и учету урожая овощей;*
* *отбору и закладке на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений;*
* *отбору посадочного материала и посадке многолетних цветковых растений;*
* *уходу за плодовыми деревьями и подготовка их к зиме;*
* *осенней обработке почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка;*

**Создание швейных изделий**

***Обучающийся 7 класса научится:***

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* различать текстильные материалы из волокон животного происхождения;
* создавать изделия из текстильных и поделочных материалов;
* конструированию поясной одежды;
* моделированию поясной одежды;
* нахождению информации, где взять выкройки для швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод или Интернета;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых поясных швейных изделий;
* выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;

***Обучающийся 7 класса получит возможность научиться:***

 *• изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

* *мастерить куклу своими руками «Кукла на счастье».*

**Кулинария**

***Обучающийся 7 класса научится:***

* безопасно пользоваться бытовой техникой на кухне;
* сервировать стол к праздничному сладкому столу;
* приготовлению блюд из жидкого, пресного, слоеного теста;
* соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления разных видов теста;
* санитарно-гигиеническим требованиям и правилам безопасной работы;
* технологии приготовления сладостей, десертов, напитков;

***Обучающийся 7 класса получит возможность научиться:***

* *оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;*
* *соблюдать правила этикета за столом;*
* *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;*
* *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
* *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.*

**Содержание учебного предмета**

**«Технология», 7 класс (32 ч.)**

**Введение (1ч.)**

1. **Интерьер жилого дома (5 ч.)**

* Освещение жилого помещения
* Гигиена жилища
* Бытовые приборы для уборки и создание микроклимата в помещении

**2. Сельскохозяйственный труд (осенние работы) (8 ч.)**

* Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона
* Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений
* Уборка и учет урожая овощей
* Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений Виды машинных операций

3**. Создание швейных изделий (9 ч.)**

* Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства
* Конструирование поясной одежды
* Моделирование поясной одежды
* Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета
* Творческий проект «Кукла своими руками», традиционная русская тряпичная кукла

**4. Кулинария (9 ч.)**

* Блюда из молока и кисломолочных продуктов
* Изделия из жидкого теста
* Виды теста и выпечки
* Технология приготовления сладостей, десертов, напитков
* Проектная деятельность «Праздничный сладкий стол»

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Темараздела, урока | Количествочасов | Тема ВПМ |
| 1 | Введение. Инструктаж по технике безопасности.  | 1 |  |
|  **Интерьер жилого дома**  | **5** |  |
| 2 | Освещение жилого помещения | 1 |  |
| 3 | Гигиена жилища | 1 |  |
| 4 | Бытовые приборы для уборки и создание микроклимата в помещении | 1 |  |
| 5-6 | Творческий проект «Умный дом» | 2 |  |
|  **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **8** |  |
| 7-8 | Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона | 2 | ВПМ 1-2 «Своими руками» |
| 9-10 | Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений | 2 |  |
| 11-12 | Уборка и учет урожая овощей | 2 | ВПМ 3-4 «Своими руками» |
| 13-14 | Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений | 2 | ВПМ 5-6 «Своими руками» |
|  **Создание швейных изделий** | **9** |  |
| 15 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства | 1 |  |
| 16-17 | Конструирование поясной одежды | 2 |  |
| 18-19 | Моделирование поясной одежды | 2 |  |
| 20-21 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета | 2 |  |
| 22-23 | Творческий проект «Кукла своими руками», традиционная русская тряпичная кукла.  | 2 | ВПМ 7-8 «Своими руками» |
|  **Кулинария** | **9** |  |
| 24 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |  |
| 25-26 | Изделия из жидкого теста | 2 |  |
| 27-28 | Виды теста и выпечки | 2 |  |
| 29-30 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков | 2 |  |
| 31-32 | Проектная деятельность «Праздничный сладкий стол» | 2 | ВПМ 9-10 «Своими руками» |
|  **Итого** | **32** | **12** |