**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на 2018-2019учебный год рабочая программа рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю,35 учебных недель)3 часа попадают на праздничные дни( 8марта и 3 мая, 10 мая, в связи с этим программа будет пройдена за 67 часов за счёт уплотнения материала)

 **РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ**

Изучение технологии в 7 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты освоения обучающимися предмета « Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения 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**Метапредметные результаты изучения курса «Технология»** |
|  | 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 изучения учащимися предмета «Технология»** |
|  | В познавательной сфере: |
|  | 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 процессах3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре трудаВ мотивационной сфере |
|  | 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 работВ трудовой сфере |
|  | 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 и гигиены.4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделовв физиолого-психологической сфере |
|  | 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 деятельностиВ эстетической сфере |
|  | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места в коммуникативной сфере. |
|  | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

 **Содержание программы**

**Вводное занятие-2часа**

**КУЛИНАРИЯ -16ЧАСОВ.**

**Физиология питания (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организмчеловека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профи­лактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Сервировка стола к обеду. Элементы этикета.

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления пищи (10 часов).**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста - 4 часа**

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние состояния компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

**Пельмени и вареники - 4 часа.**

Теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практическая работа

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

**Сладкие блюда и десерт - 2 часа.**

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготов­ления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украше­ние десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

**Заготовка продуктов (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варе­нья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные круж­ки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Опре­деление количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ древесины(8ч)**

Основные теоретические сведения.:Ознакомления со свойствами древесины. Заточка и настройка дереворежущих инструментов .Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделия из древесины. Способы соединения деталей.

 **Создание изделий текстильных материалов (12ч)**

Поясная одежда, требования к ней .юбка в народном костюме...Снятие мерок, зарисовка моделей юбок различных конструкций...Подготовка ткани к раскрою. Смётывание деталей кроя юбки. Технология обработки вытачек ,застёжки-молнии в боковом шве юбки. Обработка верхнего среза юбки...Обработка нижнего среза юбки...Окончательная отделка изделия.

**Интерьер жилого ДОМА (4 ЧАСА).**

**Эстетика и экология жилища (4 часа).**

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устрой­ства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерье­ра. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Исполь­зование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные расте­ния.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ 6 ЧАСА.**

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы нака­ливания илюминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенно­сти эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области примене­ния. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключе­ния коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальвани­ческих элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллек­торного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ –(10 ЧАСОВ.)**

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**Дизайн пришкольного участка-(10 часов)**

**Способ обустройства пришкольного участка – водоемы**

**Основные теоретические сведения**

Принципы устройства водоемов на приусадебных участках.

Практические работы

### Составление в рабочей тетради технологической последовательности обустройства водоема.

### Варианты объектов труда

Технологическая последовательность обустройства водоема.

**Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала)**

### Основные теоретические сведения

Технология обработки природных материалов. Применение изделий, выполненных в технике корнепластики, в дизайне приусадебных и пришкольных участков.

Практические работы

### Изготовление лесной скульптуры.

### Варианты объектов труда

Подвесные кашпо, подставки для цветов, декоративные изделия, выполненные в технике корнепластики.

* **Характеристика видов учебной деятельности**

Практические(выполнение практических работ)

Наглядные: использование схем,таблиц,рисунков,моделей,образцов)

Нестандартные :презентации,творческие проекты