**Результаты освоения предмета**

          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.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере:*

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

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

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

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

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

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

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

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

*В трудовой сфере:*

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

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

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

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

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

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

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

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

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

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

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

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

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

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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

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

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

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

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

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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 (роспись ткани, 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;

1. развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Содержание рабочей программы по технологии(7 класс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема** | **Количество часов**  **часов** | **Основные изучаемые вопросы**  **темы** |
| **Первичный инструктаж на рабочем месте.**  **Вводный урок - 2 часа** | 2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Традиционные и современные технологии. |
| **Кулинария -14 часов** | | |
| Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при отравлениях. | 2 | Полезные и вредные микроорганизмы, их влияние на жизнь человека;  -источники и пути заражении инфекционными заболеваниями, пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика, первая помощь при пищевых отравлениях |
| Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного | 2 | Виды теста и разрыхлители;  -технология приготовления теста и изделий из него;  -виды начинок и украшений для изделий из теста |
| Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 2 | -состав теста и способы его приготовления;  -правила первичной обработки муки;  -рецептура начинок |
| Изготовление изделий из пресного теста и начинки для вареников с творогом | 2 | технология приготовления пельменей и вареников |
| Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | желирующие вещества и ароматизаторы;  -роль сахара в питании человека;  -виды сладких блюд и десертов рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.) |
| Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | украшения десертных блюд, правила их подачи к столу и поведение за десертным столом |
| Творческий проект «Организация семейного праздника» | 2 | Организация праздничного стола. Организация и представление семейного праздника |
| **Технология ведения дома – 4 часа** | | |
| Эстетика и экология жилища. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 | Способы оформления жилища предметами искусства, их систематизация и размещение в интерьере. Опрос |
| Гигиена жилища. Электроосветительные электробытовые приборы. Приборы для уборки помещения | 2 | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды светильников их размещение в интерьере. Электробытовые приборы. Правила ТБ работы с электроприборами. |
| **Рукоделие. Художественные ремесла-10 часов** | | |
| Проектирование и изготовление изделий для интерьера | 2 | Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта |
| Подготовка инструментов и материалов к работе. Составление технологической последовательности. | 2 | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для работы в технике «декупаж». Составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе |
| Технологический этап выполнения творческого проекта | 4 | Работа над проектным изделием |
| Творческий проект «Изготовление изделия для оформления интерьера» | 2 | Представление проекта. Оценка проекта.  Проверка качества |
| **Создание изделий из текстильных поделочных материалов-22 часов** | | |
| Технологи производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 4 | Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон;  области их применения;  -виды переплетений и их влияние на свойства тканей |
| Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Виды соединений в узлах механизмов и машин,  устройство качающегося челнока;  принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки |
| Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 2 | Регулировка швейной машины, правила регулировки и наладки швейной машины |
| Виды швейных изделий. Проектирование образцов будущего изделия и эскизная разработка модели изделия | 2 | Виды швейных изделий, современные аксессуары, стиль, отделка, зрительные иллюзии;  выполнение эскизной разработки модели изделия |
| Построение чертежа изделия в натуральную величину и раскрой изделия | 2 | Построение чертежа сумки или рюкзака. Правила подготовки выкройки к раскрою и раскрой изделия |
| Обработка деталей кроя. Обработка накладных карманов и клапанов | 2 | Скалывание и сметывание деталей. Способы обработки накладных карманов. |
| Соединение карманов и клапанов с основой, обработка основы сумки или рюкзака. | 2 | Последовательность соединения карманов и клапанов с основой, способы обработки боковых и нижних швов. |
| Обработка лямок, ручек сумки или рюкзака, соединение их с основой. | 2 | Последовательность обработки лямок, ручек сумки или рюкзака, соединение их с основой. |
| Обработка верхнего среза сумки или рюкзака кулиской. | 2 | Способы обработки верхнего среза изделия в зависимости от модели и ткани. |
| ВТО, контроль качества. | 2 | Правила ТБ при проведении ВТО. ВТО, контроль качества и оценка изделия. |
| **Современные технологии – 16 часов** | | |
| Технология: трудовые действия. Измерения как универсальные трудовые действия | 2 | Народные способы измерения. Измерения с помощью линейки, нутромера, кронциркуля, штангенциркуля. |
| Машины и механизмы | 2 | Простейшие механизмы как «азбука» механизма любой машины. Наклонная плоскость, винт, рычаг, ворот, блок, колесо, поршень. |
| Использование простейших механизмов в инструментах и машинах | 2 | Физические законы, реализуемые в простейших механизмах. Осуществление физических экспериментов по проверке физических законов |
| Модели и моделирование | 2 | Понятие модели, основные виды моделей. Области применения моделей. Выбор объекта для моделирования. |
| Творческий проект «Я в облака выпускаю бумажного змея…» | 2 | Организационно-подготовительный этап:  подбор всего необходимого для выполнения идеи, организация рабочего места, подбор оборудования и приспособлений для различных видов работ, составление плана последовательности выполнения работы |
| Технологический этап выполнения творческого проекта | 4 | Конструирование и моделирование, выполнение намеченной работы. |
| Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта) | 2 | Оценивание выполненной работы и защита ее в форме соревнованию по запуску воздушных змеев |