

Наименование дисциплины	технология			
Общие цели изучения курса	<p style="text-align: center;">Общие цели с учётом специфики учебного предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда. • Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей. • Воспитание трудолюбия, бережливости и аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда. • Приобретение опыта работы с информационными ресурсами, создание собственных изделий. • Формирование и развитие коммуникативных навыков, активное использование различных средств выразительности в личных и образовательных целях. • Реализация творческих и исследовательских способностей учащихся, повышение мотивации и эффективности учебной деятельности методом проектов. • Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. • Подготовка к жизни в динамично развивающемся современном поликультурном мире. 			
Место учебного предмета в учебном плане	Учебный курс «Технология» изучается в 7 классах, 2 часа в неделю, 68 часов в год.			
	Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
	7	2	34	68
Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила поведения и ТБ в кулинарном помещении и швейной мастерской; • основные приемы обработки пищевых продуктов, текстильных материалов; • технологию приготовления блюд из молока, молочных продуктов и теста; • знать признаки определения доброкачественности муки; • виды и свойства тканей из натуральных и химических волокон; • правила раскроя и изготовления швейных изделий; • правила работы на швейной машине, приспособления к швейной машине, основные машинные операции; • основные приемы вязания на спицах; • правила работы с утюгом; <p><i>уметь</i>:</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> • определять цель и задачи проектной деятельности; • организовывать рабочее место, работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями с соблюдением правил ТБ; • выполнять изделия из молока, молочных продуктов, бездрожжевого, песочного и кондитерского теста; • находить и представлять информацию о блюдах из молока, молочных продуктов, бездрожжевого, песочного и кондитерского теста; • различать виды ДПИ; • уметь устранять простые дефекты машинной строчки; • работать на швейной машине с электроприводом; • осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию при выполнении проекта; • выполнять проекты по разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»; • оформлять портфолио и пояснительную записку к проекту, составлять план реализации проекта изделия; • Подготавливать электронную презентацию, пояснительную записку проекта, составлять доклад для защиты творческого проекта. 				
Содержание дисциплины	№	Название раздела/темы	Количество часов	Наименование и количество оценочных средств при изучении темы	Форма промежуточной аттестации (зачет/ экзамен) или форма итогового контроля знаний (ЕГЭ, ОГЭ)
	1	Интерьер жилого дома. Творческая проектная работа	8		
	2	Художественные ремесла. Вязание. Творческая проектная работа	18		
	3	Создание изделий из текстильных материалов (юбка, сумка). Свойства текстильных материалов Конструирование швейных изделий Моделирование швейных изделий Швейная машина Технология изготовления швейных изделий Творческая проектная работа	26		
	4	Кулинария	12		
	5	Резерв учебного времени	4		
	6	Итого	68		