РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ ДУБОВСКИЙ РАЙОН ст. АНДРЕЕВСКАЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

АНДРЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ОО:

Директор МБОУ Андреевской СШ № 3

Приказ от 29.08.2018г. № 34 б

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Колганов А.В./

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по ТЕХНОЛОГИИ

Уровень общего образования: основное общее образование (7 класс)

Количество часов: 64 (праздничные дни 08.03.2019г., выходные дни 03.05.2019г., 10.05.2019г.)

Учитель: МАКЕЕВА ЛАРИСА ВАСИЛЬЕВНА

Программа разработана на основе: Программа курса технологии

для 5-9 классов общеобразовательных учреждений /Сост. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М: Вентана - Граф, 2012./

СОДЕРЖАНИЕ

1 Пояснительная записка

1.1 Направленность программы

1.2 Цель и задачи программы

1.3 Общая характеристика учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома»

1.4 Результаты изучения учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома»

2 Содержание программы «Технология. Технологии ведения дома», 7 класс

3 Календарно-тематическое поурочное планирование курса «Технология. Технологии ведения дома» 7 класс

4 Результаты освоения курса «Технология. Технологии ведения дома. 7 класс» и системы их оценки.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа определяет содержание образования определенных уровня и направленности на основе обязательного минимума содержания с уче­том максимального объема учебной нагрузки обучающихся, а также требований к уровню подготовки выпускников, устанавливаемые государственными образовательными стандар­тами Российской Федерации (ст. 7).

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

* \* ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015г.) "ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ" (с изменениями и дополнениями, вступил в силу с 24.07.2015г.)
* СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ (Вестник образования России. 2004. № 12. С. 107-119) приказ от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
* [ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2588) [ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2588) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010. № 1897)
* [Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения.](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=6400) Основная школа. От 18.04.2011. М.: Просвещение, 2011.
* [Примерные программы основного общего образования по учебным предметам. Технология.](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2629)
* Учебники, вошедшие в Федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию в школах в 2015-2016 гг. (Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 марта 2014 г. № 253 “Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования” с изменяющими документами – Приказы министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 576, от 28.12.2015г. № 1529, от 26.01.2016г. № 38, от 21.04.2016г. № 459 )
* Концепция развития биологического образования в Российской Федерации (утв. распоряжением Правительства РФ от 24 декабря 2013 г. N 2506-р)
* [Система гигиенических требований к условиям реализации основной образовательной программы ос](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2671)новного общего образования (п.8. Требования к организации учебного процесса, в котором описаны требования к уроку, требования к техническим средствам обучения, к продолжительности домашних заданий и др.)
* Изменения в федеральный базисный учебный план (Приказ Министерства образования и науки РФ от 3.06.2011. №1994)
* Учебный план МБОУ Андреевской СШ №3 на 2018 - 2019 учебный год.
* Положение о рабочей программе учителя;
* [Конвенция ООН о правах ребенка](http://www.un.org/russian/documen/convents/childcon.htm) (принята ООН в 1989 г., вступила в силу в России в 1990 г.).
* Закон Ростовской области «Об образовании в Ростовской области»:
* Федеральный компонент государственного стандарта общего образования (предмет «Технология») (приказ Минобрнауки № 1089 от 05.03.2004г.);
* Обязательный минимум содержания основного общего образования по предмету (Приказ МО от 19.05.98 № 1276);
* Технология: программа: 5-8 классы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М: Вентана - Граф, 2012;
* Методическое письмо Минобрнауки РФ «О преподавании учебного предмета «Технология» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта общего образования»;

Методические рекомендации по преподаванию технологии в 7 классе по учебно-методическому комплекту Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012.

* Учебник входит в систему "Алгоритм успеха", Технология. Технологии ведения дома: 7 класс Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012г. Допущено Министерством образования РФ;
* Закон ["Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации "](http://www.mon.gov.ru/dok/fz/vosp/4001/) (Принят 9 июля 1998 г, с изменениями 30 июня 2007 г.);
* Основная образовательная программа основного общего образования (в рамках ФК ГОС) МБОУ Андреевской средняя школа №3 на 2018-2019 учебный год;
* Годовой календарный график МБОУ Андреевской СШ №3 на 2018-2019 учебный год.

Программу обеспечивают электронные образовательные ресурсы: компьютер, интерактивная доска Board, аудио и видеотехника, презентации по предмету.

Согласно действующему в школе учебному плану календарно-тематический план предусматривает следующий вариант организации процесса обучения технологии в 7 классе - базовый уровень обучения в объеме 70 часов, в неделю - 2 часа. Согласно «Годового календарного графика работы МБОУ Андреевской СШ № 3 на 2018-2019 учебный год», «Учебного плана МБОУ Андреевской СШ №3 на 2018-2019 учебный год», «Расписания МБОУ Андреевской СШ № 3 на 2018-2019 учебный год», в 2018-2019 учебном году фактическое количество учебных часов по технологии в 7 классе составит 66 часов (праздничные дни – 01.05.2017г., 01.05.2017г., 08.05.2017г., 08.05.2017г.)   
Текущий контроль за усвоением материала проводится с помощью самостоятельных работ, обобщающих уроков после завершения наиболее важных тем. В соответствии с Уставом школы промежуточная аттестация учащихся проводится в форме контрольной работы после каждого важного раздела программы. Обязателен входной контроль, полугодовой и итоговый контроль. Итоговая аттестация проводится в форме выставки проектный работ за курс технологии 6 класса.

Программа выполняет две основные функции.

Информационно-методическая функция позволя­ет всем участникам образовательного процесса по­лучать представления о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащих­ся средствами данного учебного предмета.

Организационно-планирующая функция предусма­тривает выделение этапов обучения, структурирова­ние учебного материала, определение его количе­ственных и качественных характеристик на каждом из этапов.

**Цель программы:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** 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, 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.

**Приоритетными являются следующие виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

На изучение предмета «Технология» в 7 классе выделено 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Требования по разделам технологической подготовки**

**Кулинария.**

**Знать:** правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления;

- правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецептура фарша.

**Уметь:** соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Материаловедение.**

**Знать:**технологию производства, свойство тканей, использование в производстве одежды,

**Уметь:** определять состав ткани.

**Машиноведение**

**Знать:** устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

**Уметь:** выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ БТ

**Конструирование и моделирование поясного изделия.**

**Знать:** характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

**Уметь:** Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

**Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя**

**Знать:**

правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.

-особенности ВТО;

-правила БТ при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

**Уметь:** последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы.Оценивать проделанную работу и защищать ее.

**Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища**

**Знать:** инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

**Уметь:** читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

**Электротехнические работы.**

**Иметь представление:**

*-* об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.

***Знать:***

-правила БТ работы с электроприборами.

**Содержание программы.**

| **Тема раздела программы, количество учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| Тема  **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере»** *1 ч* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема  **«Гигиена жилища»** *1 ч* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»** *2ч* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей  и доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** | | |
| Тема  **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *1 ч* | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема  **«Изделия из жидкого теста»**  *1 ч* | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема  **«Виды теста и выпечки»**  *1 ч)* | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема  **«Сладости, десерты, напитки»** *1 ч* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема  **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *1 ч* | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *9 ч*** | | |
| Тема  **«Свойства текстильных волокон** *(1 ч )* | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема  **«Моделирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»** *(6ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(7 ч)*** | | |
| Тема  **«Ручная роспись тканей»**  *2 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема  **«Вышивание»**  *5ч )* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(9ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(9ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Календарно - тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | | **РАЗДЕЛ. ТЕМА** | УУД Регулятивные. Познавательные.  Коммуникативные | Оборудование урока |
| **план** | **факт** | Теоретические сведения и практические работы с указанием объекта труда |
| 1-2 | 07.09. | 07.09. | **Введение**  Цели курса. Правила поведения в кабинете.  Что такое предмет «технология»  Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки  **Запуск творческого проекта №1**  **«Умный дом»** | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности(п)  Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области(л)  организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками(к) |  |
| 3-5 | 14.09. 21.09. | 14.09. 21.09. | **Раздел Технология домашнего хозяйства -3часа**  Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интернете  Понятие о системе освещения жилого дома | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Мультимедийные презентации: « Освещение в моей квартире» |
| 6 | 21.09. | 21.09. | Входной контроль. Гигиена жилища | Моделирование художественного оформления объекта(п) Дизайнерское конструирование изделия(р) Виртуальное и натуральное моделирование худ и тех объектов(к) |  |
| 7-8 | 28.09. | 28.09. | **Электротехника- 2ч**  Бытовые электроприборы. Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении  Пр.р Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи | осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении продуктов питания в жизни человека  Умение задавать вопросы. | Таблицы. Презентации. Технологические таблицы |
| 9-10 | 05.10. | 05.10. | **Реализация творческого проекта №1**  **«Умный дом»** | освоение основ проектно- исследовательской деятельности(п) Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий(л) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой(к) |  |
| 11 | 12.10. | 12.10. | **Защита творческого проекта №1 «Умный дом»** |  |  |
| 12-13 | 12.10. 19.10. | 12.10. 19.10. | **Раздел Кулинария. Запуск творческого проекта №2**  **«Праздничный сладкий стол»**  **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** |  |  |
| 14 | 19.10. | 19.10. | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека  Пр.р Определение качества молока и молочных продуктов. | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)  Контроль в форме сравнения (р)  Инициатива, поиск (к) | Таблицы, ЦОР по теме,  Мультимедийные презентации |
| 15-16 | 26.10. | 26.10. | **Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки**  Виды блюд из жидкого теста.  Пр.р Определение качества меда( продукты питания) | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Таблицы. Набор посуды.  Презентации. Технологические таблицы |
| 17-18 | 09.11. | 09.11. | Продукты для приготовления выпечки  Пр.р Приготовление изделий из песочного теста  (продукты питания) | Осознанное построение речевой речи(п)  Способность преодолевать препятствия (Р)  Умение выражать мысли (к) | Таблицы. Набор посуды.  Презентации «Технологии выпечки песочного теста». Технологические таблицы |
| 19-20 | 16.11. | 16.11. | **Сладости, десерты, напитки**  Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе  Пр.р Приготовление сладких блюд и напитков | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь. | Таблицы. Пособие  ТСО. Посуда |
| 21-22 | 23.11. | 23.11. | **Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет** Меню сладкого стола. Пр.р Сервировка сладкого стола  Сервировка сладкого стола. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Таблицы. Набор посуды.  Презентации. Технологические таблицы |
| 23 | 30.11. | 30.11. | **Разработка творческого проекта №2**  **«Праздничный сладкий стол»** | Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности(п) Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности(р) Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками(к) |  |
| 24 | 30.11. | 30.11. | **Защита творческого проекта №2**  **«Праздничный сладкий стол»** |  |  |
| 25-26 | 07.12. | 07.12. | **Запуск творческого проекта №3**  **«Праздничный наряд»**  **Свойства изделий из текстильных материалов**  **Технология изготовления швейных изделия** | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности  формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками |  |
| 27 | 14.12. | 14.12. | Классификация текстильных волокон животного происхождения  Пр р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Коллекция волокон  Таблицы  Мультимедийные презентации |
| 28 | 14.12. | 14.12. | **Конструирование швейных изделий**  Понятие о поясной одежде. Снятие мерок для поясной одежды | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Лекало  Образцы выкроек |
| 29-32 | 21.12. 28.12. | 21.12. 28.12. | Пр.р Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину (образцы выкроек) |
| 33-34 | 11.01. | 11.01. | **Моделирование швейных изделий**  Приемы моделирования поясной одежды.  Пр.р Моделирование юбки | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Таблицы, ЦОР по теме,  Мультимедийные презентации |
| 35-36 | 18.01. | 18.01. | **Швейная машина**  Уход за швейной машиной:  Пр.р Уход за швейной машиной : чистка и смазка | Целеполагание (р)  Прогнозирование (р)  Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Таблицы, ЦОР по теме,  Мультимедийные презентации |
| 37-38 | 25.01. | 25.01. | Правила раскроя.  Пр.р Раскрой проектного изделия (выкройки , ткань) | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Лекало, ножницы,  Таблицы, выкройки  ИКТ |
| 39-40 | 01.02. | 01.02. | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом  Пр.р Обработка среднего шва юбки с застежкой - молнией | Результат и уровень усвоения знаний. (р)  Смысловое чтение (п)  Умение вести диалог (к) | Электронное пособие |
| 41-42 | 08.02. | 08.02. | Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия.  Пр. Примерка. Обработка юбки после примерки | Определение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Пособие «Образцы швов»  Таблицы.  Мультимедийные презентации |
| 43-44 | 15.02. | 15.02. | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе  Пр.р Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы | Оценка действий (р)  Информационный поиск(п)  Умение выражать мысли (к) | Таблицы по теме |
| 45-46 | 22.02 | 22.02 | Технология обработки складок. Влажно-тепловая обработка. | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач(п) |  |
| 47-48 | 01.03 | 01.03 | **Художественные ремесла**  **Запуск творческого проекта №2 «Подарок своими руками»** | Владение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации(п) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. Тониками(л) выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов(р) | Канва, мулине, иглы |
| 49-50 | 08.03. | 15.03. | **Ручная роспись по ткани**  Технология холодного батика  Пр.р Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи  Пр.р Выполнение образца узелкового батика | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) Целеполание (р)  Поиск и выделение информации (п)  Умение выражать мысли (к) | Таблицы, ЦОР по теме,  Мультимедийные презентации |
| 51-53 | 15.03. 22.03. | 22.03. 05.04. | **Вышивание**  Технология выполнения образцов швов крестообразными косыми стежками  Пр.р Выполнение образцов швов крестообразными косыми стежками | Целеполагание (р)  Прогнозирование (р)  Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Таблица « Техника вышивания ручных швов»  Мультимедийные презентации |
| 54-56 | 22.03. 05.04. | 05.04. 12.04. | Использование ПК в вышивке крестом  Пр.р. Выполнение вышивки в технике крест | Оценка действий (р)  Информационный поиск(п)  Умение выражать мысли (к) | компьютеры |
| 57-60 | 12.04. 19.04. | 19.04. 26.04. | Атласная и штриховая гладь  Пр.р Выполнение образцов вышивки французким узелком и рококо | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Таблица « Техника вышивания атласной глади»  Мультимедийные презентации |
| 61-62 | 26.04. | 17.05. | Швы, используемые в вышивке лентами  Пр.р Выполнение образца вышивки атласными лентами | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Образцы швов.  Презентация « Вышивка лентами |
| 63-64 | 03.05. | 24.05. | **Защита творческого проекта №2 «Подарок своими руками». Комплексный творческий проект №5 «Портфолио или выставка моих достижений в области технологии»** | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии. Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности |  |

***Результаты освоения учебного предмета «Технология»***

При изучении технологии в 7 классе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имею­щая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности зна­ний по теории (понятия и термины), практике (спо­собы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения курса:

*познавательные УУД***:**

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

*коммуникативные УУД:*

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

*регулятивные УУД:*

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

***Предметными результатами*** освоения курса являются:

*В познавательной сфере:*

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

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

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• планирование последовательности операций и составление технологической карты;

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

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

• приготовление кулинарных блюд, изделий из молока с учётом требований здорового образа жизни;

• формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

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

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

• оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

• дизайнерское конструирование изделия;

• применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка) в создании изделий материальной культуры;

• моделирование художественного оформления объекта труда;

• способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;

• эстетическое оформление рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

• создание художественного образа и воплощение его в материале;

• развитие пространственного художественного воображения;

• развитие композиционного мышления;

• развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

• развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

• понимание роли света в образовании формы и цвета;

• решение художественного образа средствами фактуры материалов;

• использование природных элементов в создании оргаментов, художественных образов моделей;

• сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

• применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

• применение методов художественного проектирования одежды;

• художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

• соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

• умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

• способность прийти на помощь товарищу;

• способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физиолого-психологической сфере:*

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• развитие глазомера;

• развитие осязания, вкуса, обоняния;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Используемая литература:**

**Рабочая программа**

А.Т. Тищенко,Н.В. Синицина «Технология». Программа 5-8 классы. «Вентана- Граф» 2012. Москва

**Учебный комплекс для учащихся**

Учебник «Технология. Технолгия ведения дома 7 класс» Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Синица Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г

**Методические пособия** \_\_ А.Т. Тищенко,Н.В. Синицина «Технология». Программа 5-8 классы. «Вентана- Граф» 2012. Москва.

Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделия (работы)***

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Протокол заседания Заместитель директора по УР

методического совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Геращенко Е.Н.

МБОУ СШ №3 (подпись)

от 24.08.2017 года № 1 \_\_\_\_\_\_ 2017 года

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Геращенко Е.Н.