

<p>Рассмотрено на заседании МС          Протокол № _____          от «__» _____ 2017 г.</p> <p>Руководитель (МС)          Затулина С.С. _____</p>	<p><b>«УТВЕРЖДАЮ»</b>          Директор МБОУ «Суховская СОШ №3»          Безденежная Л.В.          № ____ «__» _____ 2017 г.</p>
---	--

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Предметная область:** \_\_ Технология \_\_

**Учебный предмет:** \_ Технология \_\_\_\_

**Класс:** \_\_\_\_\_7 \_\_\_\_\_

**Срок реализации** \_\_ 2017 \ 2018 \_\_\_\_\_

**Учитель:** \_\_ Лушникова Лилия Давыдовна \_\_\_\_\_

**Сухово 2017 год**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года «Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования» (ред. пр. №1644 от 29.12.2014)
3. Приказ Министерства образования и науки РФ №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт основного общего образования»
4. Авторская программа «Технология» 5-8 классы, Сеница Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2012 год ФГОС

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает 70 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 7 классе – 2 часа в неделю.

### 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

На конец обучения в 7 классе.

#### ***Раздел «Кулинария».***

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов; жидкого теста; выпечки; сладкие блюда и напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

*Ученик 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;

- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Ученик научиться:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиск новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания 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;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности 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;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-

энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 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;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы в том числе
1	Технологии домашнего хозяйства	6	2
3	Кулинария	12	6
4	Создание изделий из текстильных материалов	22	11
5	Художественные ремесла	12	6
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	18	18
	<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>43</b>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)</b>		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 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	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинеты технологии.
Тема «Гигиена жилища» (2 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>	<p>Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.</p> <p>Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.</p>
<b>Раздел «Кулинария» (12 ч)</b>		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	<p>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</p>	<p>Приготовление молочного супа или молочной каши или блюда из творога.</p> <p>Определение качества молочных блюд лабораторными методами.</p>
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	<p>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.</p>	<p>Определение качества меда.</p> <p>Приготовление изделий из жидкого теста (блины и оладьи).</p>
Тема «Виды теста и выпечки» (4 ч)	<p>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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p>Приготовление кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 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	Приготовление сладких блюд и напитков.
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 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	Оформление стола к празднику. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word .
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения» (2 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.	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
Тема «Моделирование швейных изделий» (4 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.	Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журналов мод и подготовка ее к раскрою.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (14 ч)	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	Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом. Обработка складок. Примерка изделия Обработка юбки после примерки.



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
	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	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)</b>		
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	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
Тема «Вышивание» (10 ч)	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	Выполнение образцов вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки швом французский узелок и рококо. Выполнение образца вышивки лентами.
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)	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. Создание портфолио – анализ выполненной за год работы.	Творческий проект «Умный дом». (2 ч) Творческий проект «Праздничный сладкий стол». (2ч) Творческий проект «Праздничный наряд». (6ч) Творческий проект «Подарок своими руками». (4 ч) Создание портфолио. (4ч)

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч) Творческий проект «Умный дом» (2ч).</b>					
1-2	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	2	Находят и представляют информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполняют электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомятся с понятием «умный дом». <b><u>Находят и представляют информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.</u></b>		
3-4	Тема «Гигиена жилища»	2	Выполняют генеральную уборку кабинета технологии. Находят и представляют информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучают средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучают санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.		
5-6	Тема «Бытовые электроприборы»	2	Изучают потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. <b><u>Находят и представляют информацию о видах и функциях климатических приборов.</u></b> Подбирают современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.		
7-8	<b>Творческий проект «Умный дом»</b>	2	<b><u>Выполняют проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Умный дом».</u></b> Определяют цель и задачи проектной деятельности. Реализуют этапы выполнения творческого проекта. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия.		
<b>Раздел «Кулинария» (12 ч) Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2ч).</b>					
9-10	Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	2	Определяют качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определяют срок годности молочных продуктов. Подбирают инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивают безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовят молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определяют качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. <b><u>Знакомятся с профессией мастер производства молочной продукции.</u></b>		

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
			<b><u>Находят и представляют информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</u></b>		
11-12	Тема «Изделия из жидкого теста»	2	Определяют качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Готовят изделия из жидкого теста. Дегустируют и определяют качество готового блюда. <b><u>Находят и представляют информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</u></b>		
13-14 15-16	Тема «Виды теста и выпечки»	4	Подбирают инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят изделия из пресного слоёного теста. Выбирают и готовят изделия из песочного теста. Сервируют стол, дегустируют, проводят оценку качества выпечки. <b><u>Знакомятся с профессией кондитер. Находят и представляют 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.</u></b>		
17-18	Тема «Сладости, десерты, напитки»	2	Подбирают продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают, готовят и оформляют сладости, десерты и напитки. Дегустируют и определяют качество приготовленных сладких блюд. <b><u>Знакомятся с профессией кондитер сахаристых изделий. Находят и представляют информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</u></b>		
19-20	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	2	Подбирают столовое бельё для сервировки сладкого стола. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполняют сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывают пригласительный билет на праздник с помощью ПК		
21-22	<b>Творческий проект</b>	2	<b><u>Выполняют проект по разделу «Кулинария», «Праздничный сладкий стол».</u></b> Определяют цель и задачи проектной деятельности. Реализуют этапы		

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
	«Праздничный сладкий стол».		выполнения творческого проекта. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия.		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) Творческий проект «Праздничный наряд» (6 ч)</b>					
23-24	«Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства»	2	Составляют коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформляют результаты исследований. Изучают свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определяют сырьевой состав тканей. <b><u>Находят и представляют информацию о шёлкоткачестве. Оформляют результаты исследований.</u></b>		
25-26	«Конструирование поясных изделий»	2	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж прямой юбки. Находят и представляют информацию о конструктивных особенностях поясной одежды		
27-28 29-30	«Моделирование поясных изделий» «Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета».	2 2	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучают приёмы моделирования юбки со складками. <b><u>Моделируют проектное швейное изделие.</u></b> Получают выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. <b><u>Знакомятся с профессией художник по костюму и текстилю. Находят и представляют информацию о выкройках.</u></b>		
31-32	«Технология изготовления швейных изделий» «Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса».	2	Выполняют экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают косую бейку. Выполняют раскрой проектного изделия. Дублируют деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполняют правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливают образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполняют подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивают косую бейку. Изготавливают образцы		
33-34	«Технология ручных работ».	2			

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
35-36	«Технология машинных работ».	2	машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывают средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывают одностороннюю, встречную или бантовую складку на образцах.		
37-38	«Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом».	2			
39-40	«Технология обработки складок».	2			
41-42	«Подготовка и проведение примерки поясного изделия».	2			
43-44	«Технология обработки юбки после примерки».	2			
45-48	Творческий проект «Праздничный наряд».	4	Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. <b><u>Находят и представляют информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</u></b>		
49-50	Защита творческого проекта по теме «Праздничный наряд».	2			
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч) Творческий проект «Подарок своими руками» (4ч).</b>					

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
51-52	«Ручная роспись тканей»	2	Изучают материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливают ткань к росписи. Создают эскиз росписи по ткани. Выполняют образец росписи ткани в технике холодного батика. <b><u>Знакомятся с профессией художник росписи по ткани. Находят и представляют информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</u></b>		
53-54	«Вышивание» «Ручные стежки и швы на их основе»	2	<p>Подбирают материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполняют образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполняют эскизы вышивки ручными стежками. Создают схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомятся с профессией вышивальщица.</p> <p><b><u>Находят и представляют информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</u></b></p>		
55-56	«Вышивание счетными швами»	2			
57-58	«Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь».	2			
59-60	«Швы французский узелок и рококо».	2			
61-62	«Вышивание лентами».	2			
63-65	<b>Творческий проект «Подарок своими руками»</b>	4	<p>Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Описывают этапы выполненного проекта. Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Разрабатывают рекламу проектного изделия. <b><u>Завершают работу по проекту «Подарок своими руками».</u></b> <b><u>Защищают творческий проект.</u></b></p>		
66	Защита творческого проекта по теме «Подарок своими руками»				

№ урока	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения	
				По плану	Фактически
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (обобщение выполненных творческих проектов за год) (4 ч)</b>					
67-68	Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии в 7 классе»	2	Беседуют по теме урока. <u>Подготавливают сценарий презентации: фотографии с изображением связанных аксессуаров, пошитых нарядов для семейного обеда; эскизы оформления растений в интерьере дома; фотографии семьи за обедом; фотографии с выставки «Мои поделки» и т. д. Подбирают текст и оформляют презентацию.</u> Комментируют творческие собственные проекты, делают самоанализ работы за год.		
69-70	Защита творческого проекта.	2	<u>Защищают творческие проекты.</u>		