**Муниципальное Казенное Общеобразовательное Учреждение**

**Ленинаульская Средняя Общеобразовательная Школа № 2**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласована с заместителем директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Шамирзаева П. М./  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | «Утверждаю»\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор школы  Зияродинова Н.Р.  приказ №  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

Рабочая программа

по технологии 7 класс

на 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии

Салибиева Хадижат Магомедовна

**Пояснительная записка**

Технология 7 класс.

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе:

- Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения,

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие**задачи:**

* информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

•организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;

* общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

**Место учебного предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. На изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год ( 35 учебных недель). Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты усвоения учебного предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

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 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;
* 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;

**В мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред принимательской 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;

**Способы контроля и оценивания образовательных достижений обучающихся**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

**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.

**Содержание учебного курса**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема. Сладости, десерты, напитки**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно - практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно - практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища**

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно - практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения. **Раздел «Электротехника»**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно - практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

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

**Тема. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно - практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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 СБ и из Интернета.

Лабораторно - практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно - практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 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 байтовой 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.

Лабораторно - практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым

притачным поясом, нижнего среза.Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема. Ручная роспись тканей**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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.

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.Выполнение образца вышивки в технике крест.Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Тематическое планирование с указанием основных видов учебной деятельности обучающихся**

**Тема раздела программы**

**Кол-во часов**

**Характеристики основных видов деятельности обучающихся**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

2

«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции   
в интерьере»

1

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

«Гигиена жилища»

1

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

«Бытовые электроприборы»

2

Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и созданиямикроклимата 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

«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

1

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

«Изделия из жидкого теста»

1

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

«Виды теста и выпечки»

1

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

«Сладости,десерты, напитки»

1

Подбирать продукты, инструментыи приспособления для приготовлениясладостей, десертов и напитков. Планировать последовательностьтехнологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленныхсладких блюд. Знакомиться с профессией кондитерсахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»

1

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 праздникс помощью ПК

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

9

«Свойства текстильных волокон

1

Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяныхи шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований

«Конструирование швейных изделий»

1

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

«Моделирование швейных изделий»

1

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбкис 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

«Технология изготовления швейных изделий»

6

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

«Ручная роспись тканей»

2

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

«Вышивание»

5

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»**

9

«Исследовательская и созидательная деятельность»

9

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

**Планируемые результаты изучения учебного курса**

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник 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 своё 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;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

Выпускник научится:

* изготовлять 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.

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

Выпускник научится:

* 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.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Календарно-тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Тема урока | №  урока | Цель урока | Новые термины и слова | Виды учебной деятельности | Домашнее задание |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Освещение жилого помещения | 1-2 | Изучить осветительные приоры и расположение их в интерьере. |  | объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, | «1».  Стр  5\_8. |
|  | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома | 3-4 | Формирование мотивации и самомотивации ИЗУЧЕНИЯ темы. |  | объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, | «2».  Стр12\_15 |
|  | Гигиена жилища» | 5-6 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: |  | объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, |  |
|  | Бытовые приборы для уборки | 7-8 | Уметь составлять план уборки помещения. |  | Урок развивающего контроля | «4».  Стр  19\_21 |
|  | **Творческий проект «Умный дом».** | 9-10 | Формировать навыки учащихся по выполнению, оформлению проекта;  учить выбирать  ткань в зависимости от фасона, назначения изделия,  ; |  | Урок рефлексии | Стр  22\_24 |
|  | **Защита Творческого проекта «Умный дом»** | 11-12 | Развивать навыки по планированию своей работы, текущему контролю качества |  |  | Стр  22\_24. |
| **Раздел   Кулинария.** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** | 13-14 | Прививать навыки ведения здорового образа жизни. |  | Урок общеметодологической направленности | «5».  Стр  25\_27. |
|  | **Изделия из жидкого теста.**  Виды теста и выпечка. | 15-16 | Дать понятие о требованиях предъявляемых к качеству продуктов для выпечки |  | Урок открытия нового знания | «6».  Стр  31\_34. |
|  | **Творческий проект**  **«Праздничный сладкий стол» Итоговый урок**  **Итоговый урок защита творческого проекта.** | 17-18 | Знать сервировку стола к обеду, правилах защиты проекта; уметь готовить суп, блюда из мяса, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защитить проект |  | Выполнение проекта «Приготовление воскресного семейного обеда». | Стр 52-54. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов.** | **Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного проис­хождения (шелк, шерсть).** | 19 | Какими свойствами обладают ткани из натур-х волокон? Виды натуральных волокон. |  |  | «12»  Стр 55-58. |
|  | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 20-21 | Иметь представление:  – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;  – | Осыпаемость усадка, гигроскопичность. | объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, | Стр 59-61. |
|  | Конструирование поясной одежды. | 22 | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. |  | Урок открытия нового знания | «13»  Стр 63-64 |
|  | Снятие мерок | 23 | Какие мерки необходимо снять для построения чертежа? | Мерки лента. | Урок общеметодологической направленности | Пр/р Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки  Стр 68. |
|  | Моделирование швейных изделий | 24 | Как выполнять  Моделирование. | моделирование | Урок общеметодологической направленности | ***П 14, методы моделирования*** |
|  | Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. | 25 | Как правильно подготовить выкройку к раскрою | Раскрой конструирование | Урок общеметодологической направленности | Стр 74 |
|  | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. | 26 | Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали ш/и?  Как дублировать детали клеевой прокладкой? | Раскрой,  Дублиролвание. | Урок общеметодологической направленности | «16»  Стр 78-81. |
|  | Технология ручных работ. | 27-28 | Как правильно выполнить ручные работы? | Подшивание, прямые стежки, крестообразные, косые стежки. | Урок общеметодологической направленности | Пр/р Изготовление образцов ручных швов.  ***П 17, стр81-83.*** |
|  | Технология машинных работ | 29-30 | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. | Подшивание,оконтовывание,бейка,притачивание. | Урок общеметодологической направленности | «18» Пр/р Изготовление образцов машинных швов.  ***Стр 86-87, образцы*** |
|  | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. | 31-32 | Как обработать средний шов юбки с застежкой- молнией и разрезом? | Притачивание | Урок общеметодологической направленности | Пр/р Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.  ***П 19, зад.1*** |
|  | Технология обработки складок. | 33-34 | Какова технология обработки складок? | Складки,бантовая складка, встречная складка. | Урок общеметодологической направленности | Пр/р Обработка складок.  ***П 20, образцы*** |
|  | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. | 35-36 | Как корректировать дефекты изделия? | Дефекты выточка. | Урок общеметодологической направленности | Пр/р Примерка изделия, исправление дефектов после примерки.  ***П 21, ?2,3*** |
|  | Технология обработки юбки после примерки | 37-38 | Последовательность обработки поясного изделия после примерки. |  | Урок общеметодологической направленности  Урок развивающего контроля. | Пр/р Обработка вытачек.  Пр/р Обработка боковых срезов.  ***П 22*** |
|  | Обработка пояса. Обработка верхнего среза изделия прямым притачным поясом. | 39 | Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. |  | Урок общеметодологической направленности  Урок развивающего контроля. | Пр/р Обработка пояса. Обработка верхнего среза изделия прямым притачным поясом. |
|  | Обработка нижнего среза юбки. | 40 | Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. |  | Урок общеметодологической направленности  Урок развивающего контроля. | Пр/р Обработка нижнего среза юбки.  Стр 103-108. |
|  | Окончательная отделка и ВТО. | 41-42 | Окончательная чистка и ВТО. | Утюг гладильная доска. | Урок общеметодологической направленности  Урок развивающего контроля. | Пр/р Окончательная отделка и ВТО изделия.  ***стр 103-108*** |
|  | **Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд»** | 43-44 | **Знать**требования к защите творческих проектов. |  | Урок общеметодологической направленности | Стр 103-106. |
|  | План изготовления изделия. | 45-46 | подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда» |  |  |  |
|  | Защита проекта   «Праздничный наряд» | 47-48 | Каковы достоинства и недостатки моего проекта? |  | Урок рефлексии | Стр 103-108. |
|  | Вышивка. Виды вышивки. | 49-50 | Какие виды вышивки существуют? | Вышивка. | Урок общеметодологической направленности | Стр 109. |
| ***Художественные ремесла*** | **Ручная роспись тканей** | 51-52 | Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. | Ручная роспись,батик,резервирующий состав. | Урок открытия нового знания | «23»  Стр 109-114. |
|  | Выполнение образцов росписи ткани в техники холодного батика. | 53-54 | Понятие о ручной росписи тка­ней. | Холодный батик, узелковый, горячий батик. | Урок открытия нового знания | «23»  Стр 109-115. |
|  | **Ручные стежки и швы на их основе.** | 55-56 | Изучение основных видов ручных стежков и выполнение швов на их основе. | шов-шнурок, стебельчатый, петельный, шов-козлик. | Урок открытия нового знания | «24»  Стр 116-122 |
|  | **Вышивание счетными швами** | 57-58 | Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. | Шов-крест. | Урок общеметодологической направленности | «25»  Стр 123-128. |
|  | **Атласная и штриховая гладь** | 59-60 | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. | Атласная гладь,штриховая, | Урок общеметодологической направленности | «27».  Выполнение образцов вышивки гладью. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Швы французский узелок и рококо** | 61-62 | Техника вышщивания французский узелок и рококо. | Шов-рококо, шов-узелок. | Урок общеметодологической направленности | «28»  Стр 134-136. |
|  | **Вышивание лентами** | 63-64 | Как вышивать лентами? Какие швы используются? | Плоский узел, изогнутый стежок. | Урок общеметодологической направленности | «29».Пр/р Выполнить образцы вышивки лентами. |
|  | **Выполнение проекта «Подарок своими руками»** | 65-66 | В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки? |  | Урок развивающего контроля | Стр 145-151 |
|  | **Защита проекта «Подарок своими руками»** | 67-68 | ? Что получилось? Что не удалось выполнить?Почему? |  | Урок развивающего контроля | Стр 145-151 |
|  |  |  |  |  |  |  |