**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Толстомысенская средняя общеобразовательная школа №7**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МБОУ Толстомысенской

средней общеобразовательной школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.С.Верис

№ \_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**на 2017 /2018 учебный год**

**Учитель: Маштарова Татьяна Сергеевна**

**Предмет**: Технология

**Класс**: 7

**Образовательная область**: технология

Толстый Мыс, 2017

1. **Пояснительная записка**

Программа по предмету «Технология» составлена на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения;
* Технология:программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. - М. : Вента-на-Граф, 2014. – 144 с. Программа изложена в направлении " Технологии ведения дома", и ориентирована на работу по учебнику "Технология" для 7 класса, который подготовлен авторским коллективом (А,Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко) и изданным Издательским центром "Вента-Граф" 2014 г.;
* учебного плана школы.

**Учебно-методический комплекс**

* Технология:программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. - М. : Вента-на-Граф, 2014. – 144 с.
* Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.- 192 с.: ил.
  1. **Общая характеристика учебного предмета**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

**Цели программы:**

* формирование политехнических знаний и экологической грамотности;
* подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
* раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
* воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;
* развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
* освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

**Задачи программы:**

* совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем, способах декорирования предметов интерьера;
* ознакомление с различными видами народного творчества и ремесел, вышивкой крестом;
* развитие художественной инициативы;
* овладение умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда;
* формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, ручной вышивке;
* формирование общей культуры личности, навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д;
* воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов;
* развитие познавательных интересов, в частности, интереса к культурному наследию русского народа, его ремеслам и декоративно-прикладному искусству, развитие технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
  1. **Место предмета «Технология» в учебном плане**

Согласно учебному плану, на изучение учебного предмета «Технология» в 7 классе отводятся 2 часа в неделю учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часа).

* 1. **Планируемые результаты учебного курса.** При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение метапредметных, личностных и предметных результатов.

**Личностные универсальные учебные действия.**

У учащихся будут сформированы:

* основы здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* умения вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умения конструктивно разрешать конфликты;
* готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
* потребность в самовыражении и самореализации.

*Учащиеся получат возможность для формирования:*

* *умения ориентироваться в правовом пространстве государственно – общественных отношений;*
* *потребности в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения и общественно полезной деятельности;*
* *позитивной моральной самооценки и морального чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.*

**Познавательные** универсальные учебные действия

У учащихся будут сформированы:

* умения анализировать и применять результаты исследования в практической деятельности;
* умения ставить проблемные вопросы, выдвигать гипотезы;
* умения структурировать текст (выделять главное и второстепенное, умения выделять главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий, бегло просматривать тексты);
* умения проводить практическое исследование в сотрудничестве с учителем и сверстниками;
* умения владеть основами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

*Учащиеся получат возможность для формирования:*

* *умения организовывать исследования с целью проверки гипотез;*
* *умения делать умозаключения и выводы на основе аргументации.*

**Регулятивные** **универсальные учебные действия.**

У учащихся будут сформированы:

* умения самостоятельно определять цели своего обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
* умения планировать пути  достижения целей;
* умения осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
* умения самостоятельно вносить необходимые дополнения и коррективы в действие;
* умения владеть основами саморегуляции в учебной и познавательной деятельности.

*Учащиеся получат возможность для формирования:*

* *умения овладеть навыком самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;*
* *умения самостоятельно контролировать свое время и управлять им;*
* *умения мобилизовать силы, преодолевать препятствия в ситуации мотивационного конфликта.*

**Коммуникативные** **универсальные учебные действия**.

У учащихся будут сформированы:

* умения договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
* умения брать на себя ответственность в совместном действии;
* навыки взаимного контроля и оказания в сотрудничестве необходимой взаимопомощи;
* умения  аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию.

*Учащиеся получат возможность для формирования:*

* *умения оказывать помощь партнерам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
* *умения формулировать цель работы группы и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.*

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении 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 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 и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* 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 мерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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 технического изделия;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
* публичная презентация и защита проекта технического изделия;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**К концу обучения в 7 классе учащийся 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.
* 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.
* 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.

**К концу обучения в 7 классе учащийся 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;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды;
* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска 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.
  1. **Содержание учебного предмета**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и

эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

**Раздел «Кулинария»**

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.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.

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

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.Понятие о поясной одежде. Построение чертежа прямой юбки.Приёмы моделирования поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

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.

**Раздел «Художественные ремесла»**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки. 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

**Раздел «Электротехника»**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

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

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) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

* 1. **Структура учебного предмета**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Тема** | **Урочная деятельность** | **Неурочная деятельность** | **Контрольные работы** | **Всего часов** |
| Технологии домашнего хозяйства | Освещение жилого помещения. | 1 |  |  | 1 |
|  | Предметы искусства и коллекции  в интерьере. |  | Викторина |  | 1 |
| Электротехника | Бытовые электроприборы | 1 |  |  | 1 |
| Кулинария | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |  |  | 1 |
|  | Изделия из жидкого теста | 1 |  |  | 1 |
|  | Виды теста и выпечки | 1 |  |  | 1 |
|  | Сладости, десерты, напитки | 1 |  |  | 1 |
|  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  | Викторина |  | 1 |
| Создание изделий из текстильных материалов | Свойства текстильныхматериалов | 1 |  |  | 1 |
|  | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  | 1 |
|  | Моделирование швейных изделий | 1 |  |  | 1 |
|  | Швейная машина | 1 |  |  | 1 |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 1 |  |  | 1 |
|  | Основные машинные операции. | 1 |  |  | 1 |
|  | Обработка поясного изделия | 1 |  |  | 1 |
|  | Обработка поясного изделия после примерки | 1 |  |  | 1 |
| Художественные ремесла | Ручная роспись тканей |  | Викторина |  | 1 |
|  | Особенности выполнения узелкового батика | 1 |  |  | 1 |
|  | Вышивание | 1 |  |  | 1 |
|  | Шов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. | 1 |  |  | 1 |
|  | Художественная белая и владимирская гладь | 1 |  |  | 1 |
|  | Атласная и штриховая гладь | 1 |  |  | 1 |
|  | Атласные ленты в вышивке. | 1 |  |  | 1 |
|  | Стирка изделия | 1 |  |  | 1 |
|  | Оформление готовой работы | 1 |  |  | 1 |
| Создание изделий из текстильных материалов | Виды женских юбок. | 1 |  |  | 1 |
|  | Зрительные иллюзии в одежде. | 1 |  |  | 1 |
|  | Снятие мерок для плечевого изделия. | 1 |  |  | 1 |
|  | Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4. | 1 |  |  | 1 |
|  | Особенности моделирования поясного изделия. | 1 |  |  | 1 |
|  | Моделирование изделия выбранного фасона. | 1 |  |  | 1 |
|  | Построение чертежа выкройки в натуральную величину. | 1 |  |  | 1 |
|  | Подготовка выкройки к раскрою. | 1 |  |  | 1 |
|  | Правила подготовки ткани к раскрою. | 1 |  |  | 1 |
|  | Раскладка выкройки и раскрой ткани. | 1 |  |  | 1 |
|  | Перенос контурных и контрольных точек и линий | 1 |  |  | 1 |
|  | Способы обработки изделия | 1 |  |  | 1 |
|  | Обработка деталей кроя. | 1 |  |  | 1 |
|  | Складывание и сметывание деталей кроя. | 1 |  |  | 1 |
|  | Правила влажно-тепловой обработки. | 1 |  |  | 1 |
|  | Обработка пояса обтачкой. | 1 |  |  | 1 |
|  | Проведение примерки | 1 |  |  | 1 |
|  | Выявление и устранение дефектов. | 1 |  |  | 1 |
|  | Стачивание деталей . | 1 |  |  | 1 |
|  | Выполнение отделочных работ | 1 |  |  | 1 |
|  | Влажно-тепловая обработка изделия. | 1 |  |  | 1 |
|  | Контроль качества и оценка изделия. | 1 |  |  | 1 |
| **Кулинария** | Технология приготовление сырников | 1 |  |  | 1 |
|  | Приготовление компотов | 1 |  |  | 1 |
|  | Приготовление домашнего печенья | 1 |  |  | 1 |
|  | Приготовление яблочного мусса | 1 |  |  | 1 |
|  | Украшение десертных блюд. | 1 |  |  | 1 |
|  | Способы консервирования плодов. | 1 |  |  | 1 |
|  | Приготовление варенья или цукатов. | 1 |  |  | 1 |
|  | Микроорганизмы в жизни человека. | 1 |  |  | 1 |
|  | Пищевые инфекции и отправления. | 1 |  |  | 1 |
|  | Первая помощь при пищевых отравлениях. | 1 |  |  | 1 |
| Технология творческой и опытнической деятельности | Исследовательская и созидательная деятельность. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Составные части творческого проекта |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Этапы выполнения проекта |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Технологический этап творческого проекта. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Подбор материалов и инструментов. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Разработка технологии изготовления изделия. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Заключительный этап творческого проекта. |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Подготовка презентации |  | Работа над проектом |  | 1 |
|  | Доклад для защиты проекта. Защита проекта. |  | Работа над проектом |  | 1 |
| **Итого** | **34** | **21** | **13** |  | **34** |

* 1. **Тематический план проведения практических работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов** | **Сроки** |
|  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 | 12.09 |
|  | Изделия из жидкого теста | 1 | 19.09 |
|  | Виды теста и выпечки | 1 | 19.09 |
|  | Сладости, десерты, напитки | 1 | 26.09 |
|  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 | 26.09 |
|  | Конструирование швейных изделий | 1 | 03.10 |
|  | Моделирование швейных изделий | 1 | 10.10 |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 1 | 17.10 |
|  | Основные машинные операции. | 1 | 17.10 |
|  | Обработка поясного изделия | 1 | 24.10 |
|  | Обработка поясного изделия после примерки | 1 | 24.10 |
|  | Вышивание. | 1 | 14.11 |
|  | Шов «крест» горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. | 1 | 14.11 |
|  | Художественная белая и владимирская гладь. | 1 | 21.11 |
|  | Атласная и штриховая гладь | 1 | 21.11 |
|  | Вышивка атласными лентами. | 1 | 28.11 |
|  | Стирка и оформление готовой вышивки. | 1 | 28.11 |
|  | Снятие мерок для поясного изделия. | 1 | 19.12 |
|  | Построение чертежа выкройки в натуральную величину. | 1 | 19.12 |
|  | Раскладка выкройки и раскрой ткани. | 1 | 23.01 |
|  | Перенос контурных и контрольных точек и линий | 1 | 30.01 |
|  | Способы обработки изделия | 1 | 30.01 |
|  | Обработка деталей кроя. | 1 | 06.02 |
|  | Складывание и сметывание деталей кроя. | 1 | 06.02 |
|  | Правила влажно-тепловой обработки. | 1 | 13.02 |
|  | Обработка пояса обтачкой. | 1 | 13.02 |
|  | Проведение примерки. | 1 | 20.02 |
|  | Выявление и устранение дефектов. | 1 | 20.02 |
|  | Стачивание деталей. | 1 | 27.02 |
|  | Выполнение отделочных работ. | 1 | 27.02 |
|  | Влажно-тепловая обработка изделия. | 1 | 06.03 |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность. | 1 | 24.04 |
|  | Составные части творческого проекта | 1 | 24.04 |
|  | Этапы выполнения проекта | 1 | 08.05 |
|  | Технологический этап творческого проекта. | 1 | 08.05 |
|  | Подбор материалов и инструментов. | 1 | 15.05 |
|  | Разработка технологии изготовления изделия. | 1 | 15.05 |
|  | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. | 1 | 22.05 |
|  | Заключительный этап творческого проекта. Подготовка презентации. | 1 | 29.05 |
|  | Доклад для защиты проекта. Защита проекта. | 1 | 29.05 |
|  | **Итого** | **41** |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии, 7 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Вид урока** | | | | **Элементы содержания** | | **Планирование результатов освоения программы** | | **Требования к условиям (оборудование)** | |
| **план** | **факт** |
| **Технологии домашнего хозяйства (2 ч.)**  **Метапредметные:**  определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение, целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, диалог, сотрудничество.  **Личностные:** формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, нравственно-этическая ориентация, смыслообразование, развитие творческого потенциала. | | | | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Освещение жилого помещения. |  | | | | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. | | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». | |  | |
| 2 |  |  | Предметы искусства и коллекции  в интерьере. |  | | | | Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | | Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. | |  | |
| **Электротехника (1 ч)**  **Метапредметные**: определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение, целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, диалог, сотрудничество.  **Личностные**: формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, смыслообразование. | | | | | | | | | | | | | |
| 3 |  |  | Бытовые электроприборы |  | | | | 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. | | Презентации.технологические таблицы. | |
| **Кулинария (5ч.)**  **Метапредметные**:сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.  **Личностные**: формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, реализация творческого потенциала, навыков в работе в группе, готовности и способности вести диалог, овладение установками, нормами и правилами научной и организации умственного и физического труда. | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  |  | **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** |
| 4 |  |  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | | | | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. | | 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. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 5 |  |  | Изделия из жидкого теста |  | | | | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их к столу. | | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. | | Набор посуды, презентации, технологические таблицы. | |
| 6 |  |  | Виды теста и выпечки |  | | | | Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Профессия кондитер | | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста и из песочного теста. Знакомиться с профессией кондитер. | | Набор посуды, презентации «Технологии выпечки песочного теста», технологические таблицы. | |
| 7 |  |  | Сладости, десерты, напитки |  | | | | Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. 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. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 8 |  |  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  | | | | 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. | | 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. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| **Создание изделий из текстильных материалов (8 ч.)**  **Метапредметные:** сопоставление, анализ, выбор способа решения задачи, поиск информации, работа с таблицами, целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка, диалог, монолог, учебное сотрудничество.  **Личностные**: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления. | | | | | | | | | | | | | |
| 9 |  |  | Свойства текстильных материалов |  | | | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. 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. | | Коллекция волокон, таблицы, мультимедийные презентации. | |
| 10 |  |  | Конструирование швейных изделий |  | | | 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. | | Лекало, образцы выкроек, метр, бумага, карандаш. | |
| 11 |  |  | Моделирование швейных изделий |  | | | 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. Находить и представлять информацию о выкройках. | | Таблицы, ЦОР по теме, мультимедийные презентации, бумага, карандаш. | |
| 12 |  |  | Швейная машина |  | | | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. | | | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. | | Таблицы, швейная машина. | |
| 13 |  |  | Технология изготовления швейных изделий |  | | | 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. | | | 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. | | Лекало, ножницы, портновский мел, булавки, клеевая прокладка,  таблицы, выкройки. | |
| 14 |  |  | 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. | | | 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. | | Таблицы по теме. | |
| 15 |  |  | Обработка поясного изделия |  | | | 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. | | | 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. | | Пособие «Образцы швов», таблицы, мультимедийные презентации. | |
| 16 |  |  | Обработка 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. | | | Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | | Таблицы по теме. | |
| **Художественные ремёсла (10 ч.)**  **Метапредметные**: сопоставление, выбор решения задачи, умение работать по алгоритму (технологическая карта), целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка,диалог, организация учебного сотрудничества.  **Личностные**: формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование , развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | | | | | | | | | | | | | |  |  | | Таблицы по теме | |
| 17 |  |  | Ручная роспись тканей |  | | | | 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. | | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. | | Таблицы, ЦОР по теме, мультимедийные презентации, ткань, краски по ткани, карандаш. | |
| 18 |  |  | Особенности выполнения узелкового батика |  | | | | Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. | | Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. | | Таблицы, ЦОР по теме,  мультимедийные презентации. | |
| 19 |  |  | Вышивание |  | | | | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. | | Таблица «Техника вышивания ручных швов», образцы вышивки. | |
| 20 |  |  | Шов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. |  | | | | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. | | Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. | | Таблица «Техника вышивания ручных швов»,  образцы вышивки. | |
| 21 |  |  | Художественная белая и владимирская гладь |  | | | | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. | | Выполнять образцы вышивки в технике белой и владимирской глади. | | Образцы вышивки. | |
| 22 |  |  | Атласная и штриховая гладь |  | | | | Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. | | Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо. | | Таблица «Техника вышивания художественной глади» | |
| 23 |  |  | Вышивка атласными лентами |  | | | | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. | | Выполнять образцы вышивки атласными лентами. | | Таблица «Техника вышивания атласной глади». | |
| 24 |  |  | Атласные ленты в вышивке. |  | | | |
| 25 |  |  | Стирка изделия |  | | | | Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. | | Выполнять стирку готовой работы. Проводить влажно-тепловую обработку готовой работы. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. | | Образцы швов.  Презентация «Вышивка лентами», образцы вышивки лентами. | |
| 26 |  |  | Оформление готовой работы |  | | | |
| **Создание изделий из текстильных материалов (22 ч.)**  **Метапредметные:** сопоставление, анализ, выбор способа решения задачи, поиск информации, работа с таблицами, целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка, диалог, монолог, учебное сотрудничество.  **Личностные**: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления. | | | | | | | | | | | | | |
| 27 |  |  | Виды женских юбок. | |  | | | Виды женских юбок, их разнообразие. | | | Иметь представление о видах женских юбок, спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках.  Уметь делать эскизы. | Таблицы, ЦОР по теме, бумага, карандаш. | |
| 28 |  |  | Зрительные иллюзии в одежде. | |  | | | Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия. | | | Иметь представление о зрительных иллюзиях. | Мультимедийные презентации. | |
| 29 |  |  | Снятие мерок для поясного изделия. | |  | | | Правила снятия мерок для поясного изделия. | | | Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа поясного изделия. | Лекало, образцы выкроек, метр, бумага, карандаш. | |
| 30 |  |  | Построение основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4. | |  | | | Последовательность построения основы чертежа поясного изделия. | | |
| 31 |  |  | Особенности моделирования поясного изделия. | |  | | | Особенности моделирования поясных изделий. | | | Знать особенности моделирования поясных изделий.  Уметь их применять. | Таблицы, швейная машина. | |
| 32 |  |  | Моделирование изделия выбранного фасона. | |  | | | Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий. | | |
| 33 |  |  | Построение чертежа выкройки в натуральную величину. | |  | | | Построение чертежа выкройки в натуральную величину. | | | Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою. | Таблицы, швейная машина. | |
| 34 |  |  | Подготовка выкройки к раскрою. | |  | | | Правила подготовки выкройки к раскрою. | | |
| 35 |  |  | Правила подготовки ткани к раскрою. | |  | | | Правила подготовки к раскрою и экономная раскладка. | | | Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  Уметь выполнять эти правила. | Таблицы, швейная машина. | |
| 36 |  |  | Раскладка выкройки и раскрой ткани. | |  | | | Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. | | |
| 37 |  |  | Перенос контурных и контрольных точек и линий | |  | | | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | | | Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек. | Таблицы, швейная машина. | |
| 38 |  |  | Способы обработки изделия | |  | | | Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. | | |
| 39 |  |  | Обработка деталей кроя. | |  | | | Правила сметывания деталей кроя. | | | Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие. | Таблицы, швейная машина. | |
| 40 |  |  | Складывание и сметывание деталей кроя. | |  | | | Складывание и сметывание деталей кроя. | | |
| 41 |  |  | Правила влажно-тепловой обработки. | |  | | | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. | | | Знать правила ТБ ВТО.  Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать пояс обтачкой. | Таблицы, утюг. | |
| 42 |  |  | Обработка пояса обтачкой. | |  | | | Технология обработки пояса обтачкой. | | |
| 43 |  |  | Проведение примерки | |  | | | Правила проведения примерки. | | | Знать правила проведения примерки.  Уметь выявлять и устранять дефекты. | Таблицы, швейная машина. | |
| 44 |  |  | Выявление и устранение дефектов. | |  | | | Дефекты и способы их устранения. | | |
| 45 |  |  | Стачивание деталей. | |  | | | Способы обработки застежек и швов. | | | Иметь представление о способах обработки застежек и швов. | Таблицы, швейная машина. | |
| 46 |  |  | Выполнение отделочных работ | |  | | | Выполнение отделочных работ | | |
| 47 |  |  | Влажно-тепловая обработка изделия. | |  | | | Особенности ВТО различных тканей. | | | Знать особенности ВТО различных тканей и правила проведения контроля качества изделия. | Таблицы, утюг. | |
| 48 |  |  | Контроль качества и оценка изделия. | |  | | | Приемы проведения контроля качества. | | |
| **Кулинария (10 ч.)**  **Метапредметные**: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.  **Личностные**: формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, реализация творческого потенциала, навыков в работе в группе, готовности и способности вести диалог, овладение установками, нормами и правилами научной и организации умственного и физического труда. | | | | | | | | | | | | | |
| 49 |  |  | Технология приготовление сырников |  | | |  | | | Выполнять технологию приготовления сырников из творога. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 50 |  |  | Приготовление компотов |  | | | Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. | | | Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 51 |  |  | Приготовление домашнего печенья. |  | | | Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. | | |
| 52 |  |  | Приготовление яблочного мусса |  | | | Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. | | |
| 53 |  |  | Украшение десертных блюд. |  | | | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом | | | Выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила подачи к столу и поведения за десертным столом. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 54 |  |  | Способы консервирования плодов. |  | | | Способы консервирования плодов. | | | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для консервирования. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. | | Набор посуды, технологические таблицы. | |
| 55 |  |  | Приготовление варенья или цукатов. |  | | | Приготовление варенья или цукатов. | | |
| 56 |  |  | Микроорганизмы в жизни человека. |  | | | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. | | | Знать о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека, об источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. | |  | |
| 57 |  |  | Пищевые инфекции и отправления. |  | | | Пищевые инфекции и отправления, причины и профилактика. | | | Знать о средствах профилактики инфекций и отравлений и уметь оказать первую помощь при них. | |  | |
| 58 |  |  | Первая помощь при пищевых отравлениях. |  | | | Первая помощь при пищевых отравлениях. | | |  | |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч.)**  **Метапредметные:** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, целеполагание, рефлексия, волевая регуляция, диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  **Личностные:** формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности. | | | | | | | | | | | | | |
| 59 |  |  | Исследовательская и созидательная деятельность. |  | | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. | | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. | | | |  |
| 60 |  |  | Составные части творческого проекта |  | | Составные части годового творческого проекта семиклассников. | | | 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». | | | |  |
| 61 |  |  | Этапы выполнения проекта |  | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический) этап. Поисковый этап. | | | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию. Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Формировать собственное мнение. | | | |  |
| 62 |  |  | Технологический этап творческого проекта. |  | | Технологический этап творческого проекта. Критерии, оформление. | | | Применять установленные правила в решении задачи. Осуществлять сбор информации. Предлагать помощь. Составлять план и последовательность действий. Ориентироваться в разнообразии способов решения задач. Формулировать собственную позицию. | | | |  |
| 63 |  |  | Подбор материалов и инструментов. |  | | Технологический этап творческого проекта. Подбор материалов и инструментов. | | | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию. | | | |  |
| 64 |  |  | Разработка технологии изготовления изделия. |  | | Технологический этап творческого проекта. Разработка технологии изготовления изделия. | | | Вносить необходимую коррекцию после завершения работы. Подводить под понятие на основе выделения существенных признаков. Осуществлять взаимный контроль. | | | |  |
| 65 |  |  | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |  | | Технологический этап творческого проекта. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. | | | Стабилизировать эмоциональное состояние. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Слушать собеседника | | | |  |
| 66 |  |  | Промежуточная аттестация. |  | | Тест | | |  | | | |  |
| 67 |  |  | Заключительный этап творческого проекта. |  | | Заключительный (аналитический) этап творческого проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации. | | | Составлять смету проектного изделия. Предвосхищать результат. Сравнивать, выявлять результат. Предлагать взаимопомощь. | | | |  |
| 68 |  |  | Доклад для защиты проекта. Защита проекта. |  | | Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта. | | | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект . Предвосхищать результат. Формулировать собственное мнение к познанию. | | | |  |
|  | Итого: 68 ч. | | |  | | | | | | | | | |

**Материально-техническое обеспечение.**

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
2. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
3. Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2012г
4. Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
5. Набор ручных инструментов и приспособлений
6. Виды швов, вышивок, орнаментов
7. Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
8. Коллекции текстильных волокон
9. Коллекции текстильных материалов
10. Аптечка первой мед. Помощи
11. Демонстрационные пособия
12. Парты ученические
13. Стулья ученические
14. Стол учительский
15. Машины швейные
16. Гладильная доска, утюг
17. Манекен учебный
18. Стенды с выставкой ученических работ
19. Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки.
20. Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся

**Список методической литературы по предмету.**

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
2. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
3. Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2012г
4. Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год

**Список литературы, рекомендуемый детям.**

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
2. Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год

**Список дополнительной литературы.**

1. Домоводство / Сост.: О.Н.Улищенко, А.Д. Мильская; Худож.-оформитель С.А. Пятковка. – М.: ООО «Фирма «Издательство АСТ»; Харьков: Фолио, 2000.
2. Советуем приготовить: Рецепты на все вкусы и возможности. Т.О. Зарембо, Т.В. Мизгаева
3. Шейте сами. Е.Н. Юдина, М.А. Евтушенко, О.А. Иерусалимская
4. Мастерица / Сост. И.А. Сокол; Худож.-оформители Б.Ф. Бублик, М31 И.В. Осипов. – М.: ООО «Издательство АСТ»; Харьков: «Фолио», 2001.
5. Котова И.Н., Котова А.С. русские обряды и традиции. Народная кукла.-СПб.: «Паритет», 2006.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А., Кузьмина Н.Ю. Лоскутная мозаика.-М.: Изд-во Эксмо, 2006.
7. Мирошниченко С.А. Современный дизайн квартиры и дома своими руками.-Ростов н/Д,: ООО «Удача», 2008.
8. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001.
9. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999.
10. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998.
11. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006.
12. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002.
13. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000.
14. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003.
15. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001.
16. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
17. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006.
18. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007.
20. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007.
21. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006.
22. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004.
23. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998.
24. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000.
25. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006.
26. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.
27. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002.
28. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.
29. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006.
30. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.
31. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003.
32. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://center.fio.ru/som>
2. [http://www.eor-np](http://www.eor-np/)
3. [httpHYPERLINK "http://www.eor.it.ru/"://HYPERLINK "http://www.eor.it.ru/"wwwHYPERLINK "http://www.eor.it.ru/".HYPERLINK "http://www.eor.it.ru/"eorHYPERLINK "http://www.eor.it.ru/".HYPERLINK "http://www.eor.it.ru/"itHYPERLINK "http://www.eor.it.ru/".HYPERLINK "http://www.eor.it.ru/"ru](http://www.eor.it.ru/)
4. [httpHYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"://HYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"wwwHYPERLINK "http://www.openclass.ru/user".HYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"openclassHYPERLINK "http://www.openclass.ru/user".HYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"ruHYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"/HYPERLINK "http://www.openclass.ru/user"user](http://www.openclass.ru/user)
5. <http://www/it-n.ru>
6. [http://eidos.ru](http://eidos.ru/)
7. [http://www.botic.ru](http://www.botic.ru/)
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. [httpHYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"://HYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"filesHYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/".HYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"schoolHYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"-HYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"collectionHYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/".HYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"eduHYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/".HYPERLINK "http://files.school-collection.edu.ru/"ru](http://files.school-collection.edu.ru/)
10. [http://trud.rkc-74.ru](http://trud.rkc-74.ru/)
11. [http://tehnologia.59442](http://tehnologia.59442/)
12. [http://www.domovodstvo.fatal.ru](http://www.domovodstvo.fatal.ru/)
13. [http://tehnologiya.narod.ru](http://tehnologiya.narod.ru/)
14. [http://new.teacher.fio.ru](http://new.teacher.fio.ru/)

**Цифровые образовательные ресурсы**

1. Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко
2. Презентации по темам.