****

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по технологии составлена

* в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования ;
* на основе авторской программыН.В. Синица, В.Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома», приведённой в соответствие с требованиями Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования;
* в соответствии с Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Новомарьясовская СОШ-И»;
* с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, задачи формирования у школьника умения учиться.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Краткая характеристика сущности курса

**Цель программы:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Приоритетными являются следующие виды общеучебной деятельности**:

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

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

На изучение предмета «Технология» в 7 классе выделено 68 часов, из расчета 2 учебный часа в неделю. В 2020 -2021 уч. году 34 рабочих недели.

**Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:**

Рабочая программа по технологии в 7 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко), (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году).

**Характеристика класса**

 В классе 12 девочек. Класс активный с творческим потенциалом. Очень интересуются творческой проектной деятельностью.

**Возможные риски**

Темы, попадающие на актированные дни и праздничные, планируется изучать за счёт объединения более лёгких тем или за счёт резервных уроков. В случае болезни учителя, курсовой переподготовки, поездках на семинары, больничного листа, уроки согласно программы, будет проводить другой учитель соответствующего профиля.

**Планируемые результаты**

**Личностные результаты**изучения предмета:

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

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

**Метапредметные результаты**изучения курса:

**познавательные УУД**:

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

**коммуникативные УУД:**

* умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планиpoвaть учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

**регулятивные УУД**.

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

**Предметные результаты**освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
* читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами

**Требования по разделам технологической подготовки**

**Кулинария.**

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

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

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

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

**Материаловедение.**

**Знать:**технологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды,

**Уметь:** определять состав ткани.

 **Машиноведение**

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

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

**Конструирование и моделирование поясного изделия.**

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

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

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

**Знать:**

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

 -особенности ВТО;

-правила БТ при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

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

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

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

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

**Электротехнические работы.**

**Иметь представление:**

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

***Знать:***

-правила БТ работы с электроприборами.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

***Должны знать:***

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Содержание учебного предмета**

| **Тема раздела программы, количество учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| Кулинария 12 ч |
| Тема**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(2 ч )* | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема**«Изделия из жидкого теста»***(2 ч )* | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема**«Виды теста и выпечки»***(4 ч )* | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема**«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч )* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(2 ч )* | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** |  |
| Тема**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(2 ч )* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема**«Гигиена жилища»**Тема **«Бытовые электроприборы»** **(***2 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
|  | 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 потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *22 ч*** |
| Тема**«Свойства текстильных волокон** *(2 ч )* | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема**«Моделирование швейных изделий»** *(4 ч )* | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»** *(12ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(16 ч)*** |
| Тема**«Ручная роспись тканей»***4 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема**«Вышивание»***12ч )* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(12ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(9ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

Распределение часов по темам условно, учитель по своему усмотрению может изменить соотношение часов, что определяется темпом обучаемости, индивидуальными особенностями учащихся и спецификой используемых учебных средств.

**Календарно - тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата** |  **РАЗДЕЛ . ТЕМА** | Оборудование урока |
| **план** | **факт** | Теоретические сведения и практические работы с указанием объекта труда |
| 1 | 4.09 |  | **Введение**Вводный и первичный инструктаж по ТБ. Творческая проектная деятельность |  |
| 4.09 |  | Пр. р. Распределение обязанностей |  |
|  |  |  | **Раздел Кулинария – 12 часов** |  |
| 2 | 11.09 |  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
| 11.09 |  | Пр. р. Разработка технологической карты. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюд из творога. |
| 3 | 18.09 |  | Изделия из жидкого теста |  |
|  |  |  |  | Таблицы. Набор посуды.Презентации. Технологические таблицы |
| 18.09 |  | Пр. р. Технологическая карта. Приготовление изделий из жидкого теста. Определение качества мёда. |
| 4 | 25.09 |  |  Виды теста и выпечки  |  |
| 25.09 |  | Пр.р Приготовление изделий из пресного слоёного теста ( продукты питания) | Таблицы. Набор посуды.Презентации «Технологии выпечки песочного теста». Технологические таблицы |
| 5 | 2.10 |  |  Технология приготовления изделий из песочного теста. |  |
| 2.10 |  | Пр. р. Приготовление изделий из песочного теста | Таблицы. ПособиеТСО. Посуда |
| 6 | 9.10 |  | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков |  |
| 9.10 |  | Пр. р. Приготовление сладких блюд и напитков. | Таблицы. Набор посуды.Презентации. Технологические таблицы |
| 7 | 16.10 |  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. |  |
| 16.10 |  | Пр. р. Сервировка праздничного сладкого стола. Разработка приглашений в редакторе Microsoft Word |
|  |  |  | **Раздел Технология домашнего хозяйства – 4 часа** |  |
| 8 | 23.10 |  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции вИнтерьере. | Мультимедий |
| 23.10 |  | Пр. р. Выполнение электронной презентации « Освещение жилого дома» |
| 9 | 6.11 |  | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. |  |
| 6.11 |  | Пр. р. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки. |
|  |  |  | **Создание изделий из текстильных материалов 22 часа** |  |
| 10 | 13.11 |  | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. |  |
| 13.11 |  | Пр. р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. |
| 11 | 20.11 |  | Конструирование поясной одежды | Таблицы. Презентации. Технологические таблицы |
| 20.11 |  | Пр. р. Снятие мерок. |
| 12 | 27.11 |  | Конструирование поясной одежды. |  |
| 27.11 |  | Пр. р. Построение чертежа. |
| 13 | 4.12 |  | Моделирование поясной одежды. |  |
| 4.12 |  | Пр.р. моделирование и подготовка выкройки к раскрою. |
| 14 | 11.12 |  | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. |  |
| 11.12 |  | Пр. р. Раскрой проектного изделия. |
| 15 | 18.12 |  | Технология ручных работ | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
| 18.12 |  | Пр. р. Изготовление образцов ручных швов |
| 16 | 25.12 |  | Технология машинных работ.  | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
| 25.12 |  | Пр.р. изготовление образцов машинных швов. |
| 17 | 15.01 |  | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой – молнией и разрезом. |  |
| 15.01 |  | Пр. р. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. |
| 18 | 22.01 |  | Технология обработки складок | Таблица « Техника обработки складок»Мультимедийные презентации |
| 22.01 |  | Пр. р. Обработка складок. |
| 19 | 29.01 |  | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | Подготовка и проведение примерки одежды. Устранение дефектов после примерки. |
| 29.01 |  | Пр. р. Примерка изделия. |
| 20 | 5.02 |  | Технология обработки юбки после примерки. | Организация рабочего меата для выполнения машинных рабМультимедийные презентации |
| 5.02 |  | Пр. р. Обработка юбки после примерки |
| 21 | 12.02 |  | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | Образцы швов. |
| 12.02 |  | Пр. р. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия. |
|  |  |  | **Художественные ремёсла 10 часов** |  |
| 22 | 19.02 |  | Ручная роспись тканей. |  |
| 19.02 |  | Пр. р. Выполнение образцов росписи ткани в технике холодного батика. |
| 23 | 26.02 |  | Ручная роспись тканей. | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 26.02 |  | Пр. р. Выполнение образцов росписи ткани в технике холодного батика. |
| 24 | 4.03 |  | **Вышивка.**Ручные стежки и швы на основе (канва). | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 4.03 |  | Пр. р. Выполнение образцов стежков. |
| 25 | 11.03 |  | Вышивание счётными швами. | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 11.03 |  | Пр. р. Выполнение образцов вышивки швом «крестик» |
| 26 | 18.03 |  | Вышивание по свободному контуру. | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 18.03 |  | Пр. р. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо |
| 27 | 1.04 |  | Атласная и штриховая гладь | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 1.04 |  | Пр. р. Выполнение образцов вышивки гладью. |
| 28 | 8.04 |  | Швы французский узелок и рококо. | ТаблицыМультимедийные презентации |
| 8.04 |  | Пр. р. Выполнение образцов вышивки. |
| 29 | 15.04 |  | Вышивание лентами. | Электронное пособие |
| 15.04 |  | Пр. р. Выполнение образца вышивки лентами. |
| 30 | 22.04 |  | Исследование и разработка проекта | Организация деятельности по приобретению знаний о технологической последовательности изготовления изделия. Научить анализировать ошибки и давать оценку готовому изделию. |
| 22.04 |  | Пр. р. Выполнение проекта по плану. |
| 31 | 29.04 |  | Определение потребностей рынка к конкретной продукции | Расширение понятия о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. |
| 29.04 |  | Пр. р. Выполнение проекта по плану |
| 32 | 6.05 |  | Испытание и оценка изделия |
| 6.05 |  | Пр. р. Выполнение проекта по плану |
| 33 | 13.05 |  | Оформление портфолио | Ознакомить с возможным содержанием портфолио. Обучить составлять текст доклада для процедуры защиты творческого проекта. Научить представлять информацию в виде электронной презентации. |
| 13.05 |  | Пр. р. Составление доклада к защите проекта. |
| 34 | 20.05 |  | **Комплексный творческий проект «Портфолио или мои достижения в области технологии»** | Испытание проектного изделия, доклад для защиты проекта |
|  |  |

**Используемая литература:**

**Рабочая программа**

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

**Учебный комплекс для учащихся**

Учебник «Технология. Технология ведения дома 7 класс» Синицина Н.В., Симоненко В.Д.

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

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