

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Тверской области**

**Отдел образования Администрации Зубцовского муниципального  
округа**

**МБОУ "Ульяновская СОШ "**

**РАССМОТРЕНО**

Педагогический  
педсовет

\_\_\_\_\_  
Протокол №1 от «31»  
августа 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**

заместитель директора  
по УВР

\_\_\_\_\_  
Танина С.В.  
Приказ №62 от «01»  
сентября 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

директор школы

\_\_\_\_\_  
Стружкина С.Ф.  
Приказ №62 от «01»  
сентября 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 7 класса

## Планируемые результаты изучения курса «Технология» в 7 классе

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

## **Предметные**

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

## **Метапредметные**

- Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
- Соблюдение норм и правил культуры труда;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Личностные**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

## **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Ученик получит возможность научиться:*

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

## **Кулинария**

Ученик 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *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.*

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

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

### **Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности**

На *переходном этапе* (5-7 классы) в учебной деятельности используется специальный тип задач – **проектная задача**. Под проектной задачей понимается задача, в которой через систему заданий целенаправленно стимулируется система детских действий, направленных на получение еще никогда не существовавшего в практике ребенка результата («продукта»), и в ходе решения которой происходит качественное самоизменение группы детей.

В ходе решения системы проектных задач у младших подростков (5-7 классы) будут сформированы способности:

рефлектировать (видеть проблему; анализировать сделанное – почему получилось, почему не получилось; видеть трудности, ошибки).

целеполагать (ставить и удерживать цели);

планировать (составлять план своей деятельности);

моделировать (представлять способ действия в виде схемы-модели, выделяя все существенное и главное);

проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задач;

вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументировано отклонять точки зрения других).

Обучающийся получит возможность научиться:

*• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;*

*ученик научится:*

*• планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;*

*• выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;*

*• распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;*

*• ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;*

*ученик получит возможность научиться:*

*• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;*

*• использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;*

*• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность;*

*• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;*

*• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.*

## **Содержание программы**

### **Технологии ведения дома**

#### **Технология домашнего хозяйства. (2 часа).**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, типы светильников, типы освещения.

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

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Электротехника. (1 час)**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Кулинария. Технология приготовления пищи (5 часов).**

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час)**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Изделия из жидкого теста (1 час)**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение **качества** мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Виды теста и выпечки (1 час)**

*Теоретические сведения.* 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. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

### **Сладости, десерты, напитки (1 час)**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

### **Сервировка сладкого стола. (1 час)**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашительных билетов с **помощью** ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов).**

#### **Свойства текстильных материалов (1 час)**

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

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

#### **Конструирование швейных изделий (1 час)**

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Моделирование швейных изделий (1 час)**



*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (1 час)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

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

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

### **Технология изготовления швейных изделий (4 часов)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Художественные ремесла (8 часов).**

### **Вышивание (6 часов)**

*Теоретические сведения.* 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.

### **Технология творческой и опытнической деятельности (10 часов)**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7класс (вариант для девочек)

<b>№ раздела</b>	<b>Подразделы и темы</b>	<b>Количество часов подраздел</b>	<b>Количество часов тема</b>
<b>1</b>	<b>Технология ведения дома</b>	2	
	Освещение жилого помещения		1
	Гигиена жилища		1
<b>2</b>	<b>Электротехника</b>	1	
	Бытовые электроприборы.		1
<b>3</b>	<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>	1	
	Творческий проект «Умный дом»		1
<b>4</b>	<b>Кулинария</b>	5	
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		1
	Изделия из жидкого теста.		1
	Виды теста и выпечки.		1
	Сладости, десерт, напитки		1
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.		1
<b>5</b>	<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>	1	
	Творческий проект «Праздничный сладкий		1

	стол»		
<b>6</b>	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>8</b>	
	Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения.		1
	Конструирование швейных изделий		2
	Моделирование поясной одежды		1
	Раскрой швейного изделия		1
	Технология ручных работ		1
	Швейная машина. Технология машинных работ.		1
	Технология изготовления поясных изделий.		1
<b>7</b>	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>3</b>	
	Творческий проект «Праздничный наряд»		3
<b>8</b>	<b>Художественные ремесла</b>	<b>10</b>	
	Вышивание. Основные ручные стежки и швы на их основе.		2
	Вышивание счетными швами. Вышивание швом крест.		2
	Вышивание по свободному контуру. Вышивание гладью.		2
	Вышивание по свободному контуру. Вышивание гладью.		1
	Вышивание лентами.		1
<b>9</b>	<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>3</b>	
	Творческий проект «Подарок своими руками»		3
<b>10</b>	<b>Технология творческой и опытнической</b>	<b>2</b>	

	<b>деятельности</b>		
	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.		1
	Защита проекта.		1
<b>Итого</b>		<b>34</b>	<b>34</b>

### Календарно-тематическое планирование

#### Раздел «Технология ведения дома» -2 часа

**Основная цель:** Ознакомить с современными технологиями и средствами поддержания гигиены жилого помещения, с понятием «умный дом».

Планируемые результаты:

#### **Предметные**

Обучающиеся научатся:

- Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.

Обучающиеся получают возможность:

- Приобрести опыт выполнения проектных работ по теме: «Освещение жилого дома», «Умный дом»

#### **Метапредметные**

**Регулятивные.** Обучающиеся научатся:

- Понятию о комплексной системе управления «умный дом».
- Сравнивать различные системы освещения жилого помещения.

Обучающиеся получают возможность научиться

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усваивать.
- Определить качество и уровень усвоения.

**Познавательные.** Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать познавательную цель.
- Понимать и использовать средства наглядности для иллюстрации

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.
- Устанавливать причину, следствие, связи, выстраивать рассуждения, обобщения.

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество

- Взаимодействовать и находить общие решения

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

### Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к труду

- Аккуратность и терпеливость при выполнении эскизов

№ урока — / —	дата		Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Информационные образовательные ресурсы
	По	Фактич					
1			Техника безопасности		Изучить технику безопасности при работе с электроприборами в кабинете технологии		
2			Освещение жилого помещения	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	Зачет	Интернет-ресурсы
3			Гигиена жилища	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать санитарно-гигиенические требования,	Зачет	

предъявляемые к уборке помещений.

**Разделы «Электротехника» -1 час, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 1 час.**

**Основная цель:** Ознакомить с общими понятиями микроклимата в помещении.

Планируемые результаты:

**Предметные**

Обучающиеся научатся:

- Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

Обучающиеся получают возможность:

- Приобрести опыт выполнения проектных работ по теме: «Умный дом»

**Метапредметные**

**Регулятивные.** Обучающиеся научатся:

- Понятию об использовании климатических приборов.
- Сравнивать современную бытовую технику с учётом потребностей.

Обучающиеся получают возможность научиться

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усваивать.
- Определить качество и уровень усвоения.

**Познавательные.** Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать познавательную цель.
- Понимать и использовать средства наглядности для иллюстрации

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.
- Устанавливать причину, следствие, связи, выстраивать рассуждения, обобщения.

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие решения

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

**Личностные**

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к труду
- Аккуратность и терпеливость при выполнении проекта

№	дата	Наименование	Кол-	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы	Информационные
---	------	--------------	------	---	-------	----------------

урока	П/П По	Фактич	разделов, тем	во часо в		контрол я	образовательные ресурсы
1			Бытовые электроприборы.	1	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.		Интернет-ресурсы
2			Творческий проект «Умный дом»	1	Выполнять проект по разделу «Технология ведения дома» Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.	Защита проекта	

**Разделы « Кулинария» – 5 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 1 час**

**Основная цель:** Ознакомить с технологиями приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, технологией приготовления изделий из жидкого теста и технологией приготовления сладостей, десертов, напитков.

**Предметные результаты**

Обучающиеся научатся:

- Определять качество продуктов, применяемых при приготовлении пищи;
- Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.

Обучающиеся получают возможность научиться:

Приобрести опыт в приготовлении блюд, соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.

**Метапредметные результаты**

**Регулятивные:** Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать пути достижения целей.
- Органолептически оценивать готовые блюда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усвоить.
- Определять качество и уровень усвоения.

**Познавательные:** Обучающиеся научатся:



- Самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель.

- Понимать и использовать средства для аргументации

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную ситуацию в других дисциплинах, в окружающей жизни

- Устанавливать связи, выстраивать рассуждения, обобщения

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество

- Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

**Личностные:** У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду

- Аккуратность и терпеливость при выполнении заданий;

- Культура работы с кухонными принадлежностями;

- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

№ урока — / —	дата		Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Информационные образовательные ресурсы
	По	Фактич					
1			Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	<p>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.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную</p>	Пр.р.№3	Инструкционная карта

					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		
2			Изделия из жидкого теста.	1	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать 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	Пр.р.№4	Инструкционная карта
3			Виды теста и выпечки.	1	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся	Пр.р. №5,6	Инструкционная карта

					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		
4			Сладости, десерт, напитки	1	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	Пр.р.№7	Инструкционная карта
5			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость	Пр.р.№8	Инструкционная карта
6			Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Производить расчет затрат на изготовление проекта.	Защита проекта	

**Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 8 часов, «Технология творческой и**

### **опытнической деятельности» - 3 часа**

**Основная цель:** Развить представление о видах ткани из натуральных волокон животного происхождения. Научить технологии изготовления швейного поясного изделия – юбка.

Планируемые результаты:

**Предметные** Обучающиеся научатся:

- Различать виды волокон, переплетений ткани, определять левую и изнаночную сторону ткани из натуральных волокон животного происхождения.
- Выполнять ручные и машинные стежки и швы.
- Снимать мерки с фигуры человека.
- Моделировать и конструировать швейное поясное изделие – юбка.
- Технологической последовательности обработки юбки.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Приобрести опыт выполнения проектной работы: «Изготовление швейного изделия – юбка»

**Метапредметные**

**Регулятивные.** Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать технологический процесс
- Соблюдать нормы и правила культуры труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

**Познавательные.** Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.
- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

**Личностные**

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;

№ урока	дата		Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Информационные образовательные ресурсы
	По	Фактич					
1			Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения.	1	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.	Зачет	демонстрационный образец
2			Конструирование швейных изделий	2	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	Пр.р. № 9	Сантиметровая лента
3			Моделирование поясной одежды	1	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 об интернет-выкройках	Пр.р. № 10	демонстрационный образец
4			Раскрой швейного	1	Выполнять экономную раскладку выкроек	Пр.р.	

		изделия		поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	№12	
5		Технология ручных работ	1	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	Пр.р. №13	
6		Швейная машина. Технология машинных работ.	1	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом, стачивание косой бейки. Изготавливать образцы машинных краевых окантовочных швов.	Пр.р. № 14	швейная машина
7		Технология изготовления поясных изделий.	1	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Пр.р. № 15	технологическая карта
8-11		Творческий проект «Праздничный наряд»	3	Выполнять проект к разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Расчет материалов и затрат на изготовление проекта.	Пр.р. №16-18	технологическая карта

**Разделы «Художественные ремесла» - 8 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 3 час**

**Основная цель:** Знакомство с различными видами батика в различных странах. Традиционные виды рукоделия в технике - вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего села. Ознакомить с инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

**Планируемые результаты:**

**Предметные** Обучающиеся научатся:

- Подбирать инструменты в зависимости от вида изделия и толщины ткани.
- Организовать рабочее место для рукоделия.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Выполнять образцы рукоделия: вышивка нитками, лентой.

- Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

### **Метапредметные**

**Регулятивные.** Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать технологический процесс
- Соблюдать нормы и правила культуры труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

**Познавательные.** Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.
- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

### **Личностные**

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;

№ урока	дата		Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Информационные образовательные ресурсы
	Пс	Фактич					
1-2			Вышивание. Основные	2	Подбирать материалы и оборудование для	Пр.р.	Наглядный

		ручные стежки и швы на их основе.		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.	№ 20	материал
3-4		Вышивание счетными швами. Вышивание швом крест.	2		Пр.р. № 21	Наглядный материал
5-6		Вышивание по свободному контуру. Вышивание гладью.	2		Пр.р. № 22	Наглядный материал
7		Вышивание по свободному контуру. Вышивание гладью.	1		Пр.р. №23	Наглядный материал
8		Вышивание лентами.	1		Пр.р. №24	Наглядный материал
9-12		Творческий проект «Подарок своими руками»	3	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цели и задачи проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».	Защита проекта	

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 2 часа**

**Основная цель:** Научиться планировать и выполнять учебные технологические проекты, представлять результаты выполненного проекта. Соблюдать этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.

#### **Планируемые результаты:**

**Предметные** Обучающиеся научатся:

- Выявлять и формулировать проблему.
- Обосновывать цель проекта.
- Планировать этапы выполнения.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
- Планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

#### **Метапредметные**

**Регулятивные.** Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему



- Планировать технологический процесс

- Соблюдать нормы и правила культуры труда.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов

- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

**Познавательные.** Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.

- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

**Коммуникативные:** Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество

- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

**Личностные**

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду

- Самооценка умственных и физических способностей;

- Осознание необходимости общественного полезного труда;

№ урока	дата		Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Информационные образовательные ресурсы
	По	Фактич					
1			Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад к защите проекта.		Наглядный материал. Интернет ресурсы.

2			Защита проекта.	1	Защищать творческий проект		
---	--	--	-----------------	---	----------------------------	--	--