
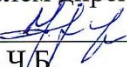


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Республики Тыва
Управление образования администрации городского округа г.Ак-Довурак
МБОУ СОШ №3 г. Ак-Довурака


РАССМОТРЕНО
на заседании МО
 Хомушку Ч.Э.

Протокол №1
от «24» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместителем директора
по УЗР 
Сарыглар Ч.Б.

Протокол №4
от «25» августа 2023 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директором школы
 Хомушку М.Б.

Приказ №193/1
от «26» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для 7 класса основного общего образования

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Монгуш М.Ш
учитель технологии

Ак-Довурак 2023

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для 7 класса создана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (далее - ФГОС основного общего образования);
- Приказа Министерства просвещения России от 20 мая 2020 года № 254 "Об утверждении Федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (в редакции от 13.03.2021 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрирован 20.04.2021 № 63180);
- Письма Министерства образования и науки РФ от 18.06.2015 №НТ-670/08 «Методические рекомендации по организации самоподготовки обучающихся при осуществлении образовательной деятельности»;
- Письма Департамента государственной политики в сфере общего образования Министерства просвещения Российской Федерации от 26.02.2021 №03-2056 «Методические рекомендации по обеспечению возможности освоения образовательных программ обучающимися 5-11 классов по индивидуальному учебному плану»;
- Санитарных правил и норм (СанПин 3.1/2.4.3598-20) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 (Зарегистрирован 29.03.2021 № 62900) (с изменениями, внесенными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.03.2021 № 10);
- Региональных** - Конституции Республики Тыва (принята 06.05.2001 г.);
- Закона Республики Тыва от 21 июня 2014г. №2562 ВХ-І «Об образовании в Республике Тыва»;
- Постановления Правительства Республики Тыва от 12 февраля 2019 года N 73 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного развития и воспитания детей и молодежи Республики Тыва до 2025 года»;
- Приказа Министерства образования и науки Республики Тыва от 23.06.2021 г. № 802-д «О формировании примерного календарного учебного графика образовательных организаций Республики Тыва, реализующих основные общеобразовательные программы, в 2023-2024 учебном году».
- Школьных** - Приказа школы от 26.08.2023 № 193/1 «Об утверждении учебных планов на 2023-2024 учебный год».

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 7 классов составлена на основе :

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования № 1897 от 17.12.2010
- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы;
- Авторской программы 5 -8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, под ред. В.Д. Симоненко.
- В рабочей программе также учитываются основные идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий ООП ООО, преемственность с рабочими программами начального общего образования.
- Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техно сферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.
- Общеобразовательный план школы включает 238 учебных часов.
- В том числе: 5 -6- 7 класс – по 68 ч, из расчёта 2 часа в неделю, 8 класс – 34 ч, из расчета 1 час в неделю.
- С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:
- учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа направлена на достижение целей и задач, предусмотренных автором УМК, с учетом возрастных особенностей. Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются :

Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

- Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются :
- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

7класс
Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Тема. Изделия из жидкого теста

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.

Тема. Виды теста и выпечки

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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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.

Тема. Швейная машина

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.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические 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.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

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

Тема. Вышивание

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Календарно-тематическое поурочное планирование курса «Технология. Технологии ведения дома»
7 класс (68 часов) ФГОС**

№	Дата		Тема урока, тип урока	Элемент содержания	Требования к результатам		Контрольно-оценочная деятельность
	план	факт			Учащийся научится	Учащийся сможет научиться	
Вводное занятие 1 час							
1-2	12.09		Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Творческие, проектные	<u>Основные теоретические сведения</u> Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными	Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников	Что такое учебный проект; Основные компоненты проекта;	Устный опрос

		работы	<p>разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте.</p> <p>Определение знаний, умений, материалов, оборудования, необходимых для выполнения проектов в 7 классе.</p> <p><u>Практические работы</u> Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта проекта, включающих: определение типа изделия; пожелания конечного потребителя рынка; функциональное назначение изделия. <u>Варианты объектов труда.</u> Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий, поясных швейных изделий.</p>	<p>информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.</p>	<p>С чего начинается технологический проект.</p> <p>Определять потребности людей и общества;</p> <p>Проводить опрос (интервью) для определения потребностей;</p> <p>Осуществлять дизайн-анализ изделий.</p> <p>Использовать для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учётом существующих ресурсов.</p>	
Раздел «Кулинария»-6 часов						
3-4	19.09	<p>Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые отравления и инфекции. Первая помощь. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Знакомиться с</p>	Контроль качества

			<p>каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p>	<p>приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	<p>профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	
--	--	--	---	--	--	--

5-6	26.09		<p>Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение качества мёда.</p> <p>Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>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</p>	<p>-иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; 	Контроль качества
7-8	03.10		<p>Изделия из пресного теста. Технология приготовления вареников и пельменей.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – различать состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок <p>-узнать об особенностях</p>	Контроль качества

			<p>приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.</p>	<p>бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.</p>	<p>выпечки изделий из слоеного и песочного теста, –профессии кондитер</p>	
9-10	10.10	<p>Сладкие блюда, напитки и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>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</p>	<p>-иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов -находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>	Контроль качества

					изделий.		
11-12	17.10		<p>Украшение десертных блюд. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.</p> <p>Сладкие заготовки.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>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</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работа.</i> Разработка меню.</p> <p>Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.</p> <p>Сервировка сладкого стола.</p> <p>Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>	<p>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.</p>	<p>-выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом</p> <p>-разрабатывать пригласительные билеты с помощью ПК</p>	Контроль качества
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»-10 часов							
13-14	24.10		<p>Свойства текстильных материалов</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика</p>	<p>Иметь представление:</p> <p>– о технологии производства и свойствах искусственных волокон;</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований.</p>	оценка пр/р

			<p>свойств тканей из различных волокон</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p>	<p>– областях их применения.</p> <p>Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей</p>	<p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>	
15-16	14.11	<p>Конструирование швейных изделий</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>-применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа изделия</p>	<p>Контроль качества</p>
17-18	21.11	<p>Моделирование швейных изделий</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>-знать особенности моделирования</p>	<p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы</p>	<p>Контроль качества</p>

			<p><u>Практика 0,5 ч</u></p> <p>раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Моделирование юбки.</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>поясных изделий.</p> <p>-уметь их применять</p>	<p>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</p>		
19-20	28.11	28.11	<p>Неполадки швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка.</p> <p>Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p>	<p>-иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин.</p> <p>-знать устройство качающегося челнока;</p> <p>– принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки</p> <p>-уметь регулировать швейную машину</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>	Контроль качества

21-22-	05.012		Технология изготовления швейных изделий <i>Практика 6 ч</i>	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. Выметывание петли и	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой	Контроль качества
23-24	12.12		Построение чертежа выкройки юбки в масштабе 1:4.				
25-26	19.12		Моделирование юбки. Изготовление выкройки.				
27-28	16.01						
29-30	23.01		Построение чертежа юбки в натуральную величину				
	30.01		Раскрой юбки				
31-32			Обработка пояса, соединение				

33-34	06.02		его с юбкой	пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия		обработки	
	13.02.		Обработка нижнего среза юбки.	<i>Лабораторно-практические и практические работа.</i> Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.			
	20.02.		Окончательная обработка изделия.	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.			
35-36							
37-38							

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-8 часов							
39-40	27.02		Исследования и разработка проекта. Разработка критериев проекта.	<p>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</p> <p><i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>выбирать посильную и необходимую работу;</p> <p>– аргументированно защищать свой выбор;</p> <p>– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия;</p> <p>– пользоваться необходимой литературой;</p> <p>– подбирать все необходимое для выполнения идеи</p>	<p>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</p>	Контроль качества
41-42	06.03	Определение потребностей рынка в конкретной продукции.					
43-44	13.03	Испытание и оценка изделия. Подготовка презентации проекта.					
45-46	20.03	Защита проекта, способы презентации проекта.					

				<p>разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>		творческого проекта. Защищать творческий проект	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства-2 часа»							
47-48	03.04		<p>Интерьер жилого дома. Освещение жилого помещения.</p> <p><u>Теория 0,5 ч</u></p> <p><u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>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. <i>Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i> Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.</p> <p>-правилам поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте</p> <p>-иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе</p>	<p>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</p>	оценка презентации

49-50	10.04		Гигиена жилища <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 0,5 ч</u>	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>	<p>-выполнять генеральную уборку кабинета технологии. - находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. – иметь представление</p> <p>– об основных элементах систем обеспечения;</p> <p>– правилах их эксплуатации;</p>	<p>Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>	Контроль качества
Раздел «Электротехника»-1 час							
51-52	17.04		Бытовые электроприборы <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 0,5 ч</u>	<p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребности</p>	<p>-иметь представление об электроосветительных приборах, об экономии электроэнергии.</p> <p>-знать правила ТБ работы с электроприборами</p>	<p>бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную</p>	оценка пр/р

				<p>в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>		<p>бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	
Раздел «Художественные ремёсла»-8 часов							
53-54	24.04		<p>Роспись ткани</p> <p><i>Теория 0,5 ч</i></p> <p><i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>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</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p>	<p>-иметь представление:</p> <p>– об истории рукоделия;</p> <p>– применении его в современной моде.</p> <p>-знать правила подготовки материалов</p> <p>– использовать эти правила в работе;</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике узелкового батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>	Контроль качества
55-56	08.05		<p>Ручная вышивка. Материалы и инструменты.</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных,</p>	<p>-выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.</p>	Контроль качества
57-	15.05.		<p>Техника вышивания швом крестик</p>				

58	22.05		Владимирский гладь.	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.	косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.	Создавать по возможности схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.	
59-60	29.05		Атласная гладь. Французский узелок и рококо	Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.	-выполнять эскизы вышивки ручными стежками.	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
61-62			<u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u>	Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.	-знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку		
63-64			Творческий проект «Подарок				Контроль

65- 66 67- 68			своими руками» <i>Теория 0,5 ч Практика 1,5 ч</i>				качества
			Итого 68 часов				