

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тацинская средняя общеобразовательная школа № 1

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО
учителей общественных дисциплин и
естествознания

Руководитель МО А.М. Маратканов
Протокол МО от 27.08.2021 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР Т.Е. Капуза
27.08. 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы И.Н. Забураева
Приказ от 27.08.2021 г. № 66



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 7-А, Б, В классах

основное общее образование

Количество часов в 7-а-б-в- 35 часов

Учитель Карпова Наталья Ивановна

Программа разработана на основе Рабочей программы и тематического планирования курса «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синицына, В.Д.Симоненко.

Ст. Тацинская

2021 – 2022 учебный год

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные результаты :

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного изменения одного проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия ;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания

ъектов труда;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 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;

З 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 проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критерии и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - расчет себестоимости продукта труда;
 -

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

2. Содержание учебного предмета.

Тема. Введение (2ч)

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 работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекций, 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 «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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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.

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.

Тема. Урок обобщения

№ урока	Дата	Тема урока,	Кол-во часов	Элемент содержания	УУД		Тип урока	Вид контроля	Информационное сопровождение, цифровые и ЭОР
					МЕТОПРЕДМЕТНЫЕ	ЛИЧНОСТНЫЕ			
	Тема 1: «Вводное занятие. Всего часов 2								

1-2	03.09 10.09	Вводное занятие Технология в жизни человека и общества	2	Правила поведения в кабинете. Т.Б. Вводный инструктаж. Что такое технология, цели. Ознакомление с основными разделами программы обучения	Техники безопасности. Правилам внутреннего распорядка	Выполнять технику безопасности	Усвоение новых знаний		Инструкции по технике безопасности Вводный инструктаж
Тема 2 «Технологии домашнего хозяйства» Всего часов 4 часа									
3-4	17.09 24.09	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	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	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	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Усвоение новых знаний	.Фронтальный опрос	
5-6	1.10	Гигиена жилища	1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и	Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.	Усвоение новых знаний	Фронтальный опрос	

				ежедневной, влажной и генеральной уборки	представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.	Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений				
		Тема 3 «Электротехника» Всего часов 2								
7-8	08.10	Бытовые электроприборы	2	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.	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 Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Усвоение новых знаний	ЭП	Таблица «Правила эксплуатации электрооборудования	
		Тема4 « Кулинария» Всего часов 14								

9-10	15.10 22.10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	<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 каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.</p>	<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. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p>	<p>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</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	Комбинированный урок	П.Р. №1	Презентация «Молочные продукты» Таблица «Правила эксплуатации электрооборудования
------	------------------------	--	---	--	---	---	----------------------	---------	---

11-12.	12.11 19.11	Изделия из жидкого теста	2	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.	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Подача их к столу.	Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Комбинированный урок	П.Р. №2	Презентация «Виды теста»
13-14	26.11	Виды теста и выпечки.	1	Продукты для приготовления выпечки.	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	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	Комбинированный урок	П.Р. №3	Инструменты и приспособления для кулинарных работ
15-16	03.12	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.	1	Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного	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	Комбинированный урок	П.Р. №4	
17-18	10.12	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое,	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	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	Комбинированный урок	П.Р. №5	

				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	теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.	слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста			
19-20	17.12 24.12	Сладости, десерты, напитки	2	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, беze (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	Комбинированный урок	П.Р. №6	Презентация «Приготовление сладких блюд»

21-22	13.01 20.01	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	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.	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 Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Комбинированный урок	П.Р. №7	Презентация «Сервировка стола к празднику»
Тема5 «Создание изделий из текстильных материалов» Всего часов 16									
23-24	27.01	к\р «Кулинария Свойства текстильных материалов	1	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.	Оформлять результаты исследований. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве	Комбинированный урок	П.Р. №8	Презентация «Текстильные материалы»
25-26	04.02	Конструирование	2	Понятие о поясной	Снимать мерки с	Находить и	Комбинирована	П.Р. №9	Презентация

	11.02	швейных изделий		одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.	представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	нний урок		«Конструирование Презентация «Построение чертежа	
27-28	18.02 25.02	Моделирование швейных изделий	2	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	Комбинированный урок	П.Р. №10	Презентация «Моделирование швейного изделия» Образцы швейных изделий, журналы мод, рисунки	
		Темаб « Художественные ремёсла» Всего часов 16								

39-40	04.03	Ручная роспись тканей	1	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани.	Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.	Комбинированный урок	П.Р. №16	Презентация «Роспись ткани»
41-42	11.03	Узелковый батик в свободной росписи	1	Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	.Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	Комбинированный урок	П.Р. №17	
43-44	18.03	Вышивание. Подготовка к вышивки	1	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Атласная и штриховая гладь. Материалы и	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории	Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.. Швы, используемые в вышивке лентами	Комбинированный урок	П.Р. №18	Материалы и инструменты для выполнения вышивки

				оборудование для вышивки атласными лентами..	вышивки лентами в России и за рубежом				
45-46	01.04	Техника вышивания крестом	1	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками;	Использование ПК в вышивке крестом. Знакомиться с профессией вышивальщика	Комбинированный урок	П.Р. №19	Презентация Вышивка
47-48	08.04.	Техника вышивания гладью	2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.	Выполнять образцы вышивки владимирской глади	Использование ПК в вышивке гладью Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..	Комбинированный урок	П.Р. №20	Презентация Вышивка гладью
49-50	18.03	Атласная штриховая гладь	2	Атласная и штриховая гладь Техника выполнения гладью	Выполнять образцы вышивки атласной глади	Использование ПК в вышивке гладью Знакомиться с профессией вышивальщика	Комбинированный урок	П.Р. №21	Презентация Вышивка гладью
		Тема7 «Технологии творческой и опытнической деятельности» Всего часов 14							

55-56	15.04	Цель и задачи проектной деятельности	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	Выполнять работу над проектом	тематический		Схема основных компонентов проекта, образцы проектов
57-58	22.04	План работы над проектом	1	Составные части годового творческого проекта семиклассников	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Выполнять работу над проектом	Применение знаний, умений и навыков	П.Р. №24	
59-60	29.04 6.05	Этапы выполнения проекта	2	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Изучать этапы выполнения проекта.	Выполнять работу над проектом			
61-62	06.05	Определение затрат на проект	2	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Выполнять работу над проектом	Применение знаний, умений и навыков		

65-66	20.05	.Подготовка презентации к проекту	1	Подготовка презентации, пояснительной записи и доклада для защиты творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Выполнять работу над проектом	Применение знаний, умений и навыков		
67-68	27.05	Защита проекта Итоговое занятие	1	Подготовка к защите творческого проекта	Защищать творческий проект		Проектная деятельность		Презентация проекта