

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №10**

Рассмотрена
На заседании МО
протокол № 1
от 28.08.2020г.

Утверждена
Приказ по школе № 429
от 01.09.2020г.

Рассмотрена
На заседании научно-методического совета
протокол №
от «__» _____ 20 г.

**Рабочая программа
по *технологии*
для 7 «а», «б», «в» классов среднего общего образования**

Учитель: Столярчук Л.В.

г. Рыбинск 2020 г.

Данная программа составлена на основе ООП МОУ СОШ № 10 (пр.№ от) и авторской программы по технологии (5-8 классы) А.Т.Тищенко, Н.В.Синица«Технология ведения дома», входящей в УМК «Алгоритм успеха». - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2016

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| <i>Личностные результаты</i> | <i>Метапредметные результаты</i> |
|------------------------------|----------------------------------|

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

По завершении учебного года ученик:

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • формирует целостное мировоззрение и познавательную активность в области технологической деятельности; • формирует ответственное отношение к учению, готовность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации. • Производит самооценку умственных и физических способностей в различных сферах; • Планирует образовательную и профессиональную карьеру • Проявляет технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности; • формирует основы экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; • развивает эстетического сознания и творческую деятельность; | <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно определяет цели своего обучения, ставит задачи в учёбе и познавательной деятельности; • определяет способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; • комбинирует известные алгоритмы; ведёт поиск новых решений технической или организационной проблемы; • организует и выполняет различные творческие работы по созданию изделий и продуктов; • моделирует технические объекты, продукты и технологические процессы; • осознанно использует речевые средства для выражения своих чувств и мыслей; подбирает аргументы, формулирует выводы по обоснованию решения; отражает в устной или письменной форме результаты своей деятельности; • формирует и развивает компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; • организует учебное сотрудничество с учителем и сверстниками; объективно оценивает вклад своей деятельности в решение общих задач коллектива; • соблюдает нормы и правила безопасности в соответствии с технологической культурой производства; • оценивает свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; • формирует и развивает экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. |
|---|---|

Предметные результаты

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • разъясняет и адекватно использует содержание понятий: «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект 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; • составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; • осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; • конструирует модель по заданному прототипу; • получает опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; • получает опыт разработки конструкций, нахождения вариантов, отбора решений, проектирования и конструирования; • получает опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму и материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; |
|--|

| <i>Учащийся научится</i> | <i>Учащийся получит возможность</i> |
|--|---|
| <i>Раздел «Кулинария»</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для семьи простые кулинарные блюда, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. | <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; • экономить электрическую энергию; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
| <i>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, и пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно тепловую обработку изделий. | <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; • определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов; • определять основные стили одежды и современные направления моды. |
| <i>Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • выполнять учебные технологические проекты: формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта • оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять проектную деятельность, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экологическую оценку проекта, примерную оценку стоимости произведённого продукта. |

2. Содержание учебного предмета (2 ч в неделю; 68 часов)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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. 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 коллекции, книг.

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»

Бытовые электроприборы

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»

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 пригото-

ния 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.

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

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.

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.

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 приглашений 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»

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.

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.

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.

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.

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 об работки 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 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»

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»

Исследовательская и созидательная деятельность.

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.

Адаптация примерной или авторской программы к особенностям учащихся, специфике ОУ с учетом МТО.

| № п\п | Изменения, внесенные в авторскую программу «Алгоритм успеха». | Обоснование изменений. |
|-------|--|------------------------|
| 1. | Перенос разделов «Оформление интерьера» и «Электротехника» на начало четвёртой четверти. | |

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого раздела

| № п/п | Тема | Количество часов |
|-----------|--|------------------|
| 1. | Технологии домашнего хозяйства | 4 |
| 2. | Электротехника | 2 |
| 3. | Кулинария | 10 |
| 4. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 30 |
| | 2.1. Свойства текстильных материалов | 2 |
| | 2.2. Конструирование швейных изделий | 4 |
| | 2.3. Моделирование швейных изделий | 4 |
| | 2.4. Швейная машина | 2 |
| | 2.5. Технология изготовления швейных изделий | 18 |
| 5. | Художественные ремёсла | 12 |
| 6. | Технологии творческой и опытнической деятельности | 10 |
| | Итого | 68 |

Поурочное планирование

| № урока | Тема урока | Основное содержание | Основные виды деятельности | Контроль | Домашнее задание |
|---------|--|---|---|------------------------|------------------|
| 1 | Освещение жилого помещения. | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. | Презентация | |
| 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | | | | |
| 3 | Гигиена жилища | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. | Самостоятельная работа | |
| 4 | Гигиена жилища | | | | |
| 5 | Бытовые электроприборы | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. | Самостоятельная работа | |
| 6 | Бытовые электроприборы | | | | |
| 7 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособле- | Лист самооценки | |
| 8 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | | | |

| | | | | | |
|-----------|--------------------------|--|---|-----------------|--|
| | | 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. | ния для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. | | |
| 9 | Изделия из жидкого теста | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. 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. | Лист самооценки | |
| 10 | Изделия из жидкого теста | | | | |
| 11 | Виды теста и выпечки | 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 | 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. | Лист самооценки | |
| 12 | Виды теста и выпечки | | | | |

| | | | | | |
|-----------|----------------------------|---|---|------------------------|--|
| | | для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. | Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. | | |
| 13 | Сладости, десерты, напитки | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, 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. | Лист самооценки | |
| 14 | Сладости, десерты, напитки | | | | |
| 15 | Сервировка сладкого стола. | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню | Самостоятельная работа | |
| 16 | Праздничный этикет | | | | |

| | | | | | |
|----|--|---|--|--|--|
| | | Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашений билетов с помощью ПК. | обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать приглашение билет на праздник с помощью ПК. | | |
| 17 | Свойства текстильных волокон животного происхождения | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. | Самостоятельная работа | |
| 18 | Свойства текстильных волокон животного происхождения | | | | |
| 19 | Конструирование швейных изделий | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 20 | Конструирование швейных изделий | | | | |
| 21 | Конструирование швейных изделий | | | Самостоятельная работа | |
| 22 | Конструирование швейных изделий | | | | |
| 23 | Моделирование швейных изделий | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять ин- | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 24 | Моделирование швейных изделий | | | | |
| 25 | Моделирование швейных изделий | | | Самостоятельная работа | |
| 26 | Моделирование швейных изделий | | | | |

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|--|
| | | | формацию о выкройках | | |
| 27 | Швейная машина | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения | Самостоятельная работа | |
| 28 | Швейная машина | | | | |
| 29 | Технология изготовления швейных изделий | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. 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. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и пред- | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 30 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 31 | Технология изготовления швейных изделий | 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. | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 32 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 33 | Технология изготовления швейных изделий | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине | 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. | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 34 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 35 | Технология изготовления швейных изделий | Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. | Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и пред- | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 36 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 37 | Технология изготовления швейных изделий | Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и пред- | Наблюдение, оце- | |
| 38 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 39 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|---|--|
| 40 | Технология изготовления швейных изделий | 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 | ставлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | нивание процесса выполнения | |
| 41 | Технология изготовления швейных изделий | | | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 42 | Технология изготовления швейных изделий | | | Рефлексия «Что сделал правильно, что можно исправить» | |
| 43 | Технология изготовления швейных изделий | | | Презентация | |
| 44 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 45 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 46 | Технология изготовления швейных изделий | | | | |
| 47 | Вышивание | 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. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 48 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 49 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 50 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 51 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса | |
| 52 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса | |

| | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|
| | | Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | | выполнения | |
| 53 | Вышивание | | | Наблюдение, оценивание процесса выполнения | |
| 54 | Вышивание | | | Рефлексия «Что сделал правильно, что можно исправить» | |
| 55 | Вышивание | | | Презентация | |
| 56 | Вышивание | | | | |
| 57 | Вышивание | | | | |
| 58 | Вышивание | | | | |
| 59 | Исследовательская и созидательная деятельность | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Вопросы для самоанализа | |
| 60 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | Лист самооценки | |
| 61 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | Вопросы для самоанализа | |
| 62 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | Лист самооценки | |
| 63 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | | |
| 64 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | | |
| 65 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | | |
| 66 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | | |
| 67 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | | |
| 68 | Исследовательская и созидательная деятельность | | | Защита своих работ | |

Литература для обучающихся:

1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – 3-е изд., стереотип. – М.: Вентана-Граф, 2018.

Учебно-методическая литература для учителя:

1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – 3-е изд., стереотип. – М.: Вентана-Граф, 2018.
2. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5–8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2016.
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие. – М.:Вентана-Граф, 2013.