**ёМуниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Тацинская средняя общеобразовательная школа №3**

**«Утверждаю»**

**Директор МБОУ ТСОШ №3**

**Приказ от 31.08.2018г № 105**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Н.Мирнов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Уровень общего образования 7 (класс)**

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В 7 КЛАССЕ**

**(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)**

 **Количество часов в неделю – 2ч, за год 70 часа**

 **Учитель Авдиенко ГалинаГеоргиевна**

 **Программа разработана на основе ФГОС с учётом примерной программы под редакцией**

**А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко М:Вентана- Граф, 2013 г**

**(предметная линия «Технология» 2016г.,направление«Технология ведения дома»)**

 **Ст. Тацинская**

**2018-19 уч.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 результататы :**** 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 применения 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 потребительную 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 потребительную 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:*** В познавательной сфере:* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов 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;

 В трудовой сфере:* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и 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 критериев 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» (4ч)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 *Т*еоретические 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» (2ч) 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» (14ч)Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктовТеоретические 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, безе (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 работа. Разработка меню.Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.Сервировка сладкого стола.Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16ч)Тема. Свойства текстильных материалов *Т*еоретические 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 изделийТеоретические 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 *Т*еоретические 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 работа. 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» (16ч)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» (14ч)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 (2ч)** |
|  ***№******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*** | **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 безопасностиВводный инструктаж |
|  |  | **Тема 2** «**Технологии домашнегохозяйства» Всего часов 4 часа** |
| 3-4 | ***10.09*** |  **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 | ***17.09*** | **Гигиена жилища** | 2  | 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 | Усвоение новых знаний | Фронтальный опрос |  |
|  |  | **Тема 3 «Электротехника» Всего часов 2**  |
| 7-8 | ***24.09*** | **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 потребностейи доходов семьиПриборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Усвоение новых знаний | ЭП | Таблица «Правила эксплуатации электрооборудования |
|  |  | **Тема4 « Кулинария» Всего часов 14** |
| 9-10 | ***01.10*** |  **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** | 2 | 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.  | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.  | Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионеОпределять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Комбинированный урок | П.Р. №1 | Презентация «Молочные продукты»Таблица «Правила эксплуатации электрооборудования |
| 11-12. | ***08.10*** |  **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 блиновОпределение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Комбинированный урок | П.Р. №2 | Презентация «Виды теста» |
| 13-1415-1617-18 | ***15.10******22.10******29.10*** | **Виды теста и выпечки.****Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.****Технология приготовления изделий из песочного теста.** | 222 | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.  | Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | Комбинированный урокКомбинированный урокКомбинированный урок | П.Р. №3П.Р. №4П.Р. №5 | Инструменты и приспособления для кулинарных работ |
| 19-20 | ***12.11*** |  **Сладости, десерты, напитки** | 2 | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.  | Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | Комбинированный урок | П.Р. №6 | Презентация «Приготовление сладких блюд»  |
| 21-22 | ***19.11*** |  **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 ПКПравила 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 | ***26.11*** | **к\р «Кулинария (1ч)****Свойства текстильных материалов** | 2 | 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 исследованийНаходить и представлять информацию о шёлкоткачестве | Комбинированный урок | П.Р. №8 | Презентация «Текстильные материалы» |
| 25-26 | ***03.12*** | **Конструирование швейных изделий** | 2 | 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 | Комбинированный урок | П.Р. №9 | Презентация «КонструированиеПрезентация «Построение чертежа |
| 27-28 | ***10.12*** | **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 |
| 29-30 | ***17.12*** |  **Швейная машина** | 2 | 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 | Комбинированный урок | П.Р. №11 | Таблицы «Правила безопасного труда при работе на швейной машины» |
| 31 | ***24.12*** | **Контрольная работа за первое полугодие** | 1 |  |  |  | Проверка, оценка и коррекция знаний и умений | К.Р. |  |
| 32 | ***14.01*** | **Технология изготовления швейных изделий** | 1 | 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 подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.  | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделияИзготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. | Комбинированный урок | П.Р. №12 | «Швейная машина»Образцы машинных строчек.Таблица «Безопасные приемы работы на швейной машине».Презентация «Машинные швы» |
| 33-34 | ***21.01*** | **Операции при изготовлении изделия** | 2 | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. | Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. | Выполнять основные ручные операции | Комбинированный урок | П.Р. №13 | Презентация «Организация рабочего места» |
| 35-36 | ***28.01*** | **Обработка швейного изделия** | 2 | 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. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.  | Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. | Подготовка и проведение примерки поясной одеждыТехнологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. | Комбинированный урок | П.Р. №14 | Презентация «швейное изделие |
| 37-38 | ***04.02*** |  **Устранение дефектов. Окончательная обработка изделия** | 2 | 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.  |  Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном  | Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделияоборудовании для влажно-тепловой обработки | Комбинированный урок | П.Р. №15 | Образцы готового изделия |
|  |  | **Тема6 « Художественные ремёсла» Всего часов 16**  |
| 39-40 | ***11.02*** |  **Ручная роспись тканей** | 2 | 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 | ***18.02*** | **Узелковый батик в свободной росписи** | 2 | 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 | ***25.02*** |  **Вышивание. Подготовка к вышивки** | 2 | 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 оборудование для вышивки атласными лентами..  | 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 вышивки лентами в России и за рубежом | 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 |
| 45-46 | ***04.03*** |  **Техника вышивания крестом** | 2 | 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 вышивальщица | Комбинированный урок | П.Р. №19 | Презентация Вышивка |
| 47-48 | ***11.03.*** | **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 гладьюСоздавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.. | Комбинированный урок | П.Р. №20 | Презентация Вышивкагладью |
| 49-50 | ***18.03*** | **Атласная штриховая гладь** | 2 | Атласная и штриховая гладь Техника выполнения гладью  | Выполнять образцы вышивки атласной глади | Использование ПК в вышивке гладьюЗнакомиться с профессией вышивальщица | Комбинированный урок | П.Р. №21 | Презентация Вышивкагладью |
| 51-52 | ***23.03*** | **2Французский узелок и рококо** | 2 | Швы французский узелок и рококо. | Выполнять образцы вышивки узелок и рококо | Использование ПК в вышивке узелок и рококо | Комбинированный урок | П.Р. №22 |  |
| 53-54 | ***08.04*** |  **Оформление готовой работы** | 2 | оформление готовой работы. | Стирка и утюжка вышитой работы | и Профессия вышивальщицаСоздавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.. | итоговый | П.Р. №23 |  |
|  |  | **Тема7 «Технологии творческой и опытнической деятельности» Всего часов 14** |
| 55-56 | ***15.04*** | **Цель и задачи проектной деятельности** | 2 | 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** | 2 | 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*** | **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 |  |  |
| 63-64 | ***13.05*** |  **Испытание проектных изделий** | 2 | Испытания проектных изделий. |  | Выполнять работу над проектом | Применение знаний, умений и навыков | П.Р. №25 |  |
| 65-66 | 20.05 | **.Подготовка презентации к проекту** | 2 | Подготовка презентации, пояснительной записки 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** | 11 | Подготовка к защите творческого проекта | Защищать творческий проект |  | Проектная деятельность |  | Презентация проекта |

 СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

 Протокол заседания Протокол заседания

 ШМО учителей методического совета

 Искусство и технология МБОУ ТСОШ №3

 от 27.08.2018 года №1 от 30.08.2018 года №1

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зам. директора по УВР

 Бондаренко А.Б

 \_\_\_\_\_\_\_Н.Ю.Сизов