

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа д. Подгорцы
Юрьянского района Кировской области**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ ООШ д.Подгорцы

_____ Н.В.Киселёва

Приказ № _____ от _____

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ
7 КЛАСС,**

БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ

на 2023-2024 учебный год

Рабочую программу составила
Хубуловой Надежда Владимировна
учитель технологии

Подгорцы 2023

Календарно-тематическое планирование

Дата План / факт	№ п/п	Наименование раздела, темы урока	час.	Содержание и основные виды деятельности в соответствии с ФГОС	Результаты		Тип, форма занятия	Формы контроля	Средства обучения
					Предметные	Метапредметные Личностные			
			8	Разделы«Технология домашнего хозяйства»–4час «Электротехника» -2час «Технология творческой и опытнической деятельности»- 2 час					

	1	Освещение жилого дома.	1	<p>Основные теоретические сведения.</p> <p>Запуск проекта «Умный дом». Роль освещения в интерьере.</p>	<p><i>Узнает:</i></p> <p>типы ламп; виды светильников; системы управления светом; типы освещения; профессию дизайнер, предметы искусства.</p> <p><i>Научится:</i></p> <p>оформлять интерьер предметами искусства; выполнять электронную презентацию «Освещение жилого дома» и др. (см. темы в практ. работе №1), «Оформление интерьера картинами»</p>				
	2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	<p>Естественное и искусственное освещение. Понятие «Умный дом». Системы управления светом. Понятия: коллекционирование, багет, паспарту.</p>					
	3	Минипроект	2	<p>Практическая работа №1.</p> <p>Выполнение мини-проекта и электронной презентации «Умный дом», «Освещение жилого дома» или на выбор</p>					
	4	Минипроект							
	5	Гигиена жилища		<p>Основные теоретические сведения. Санитарно-технические</p>		<p><i>Научится:</i></p> <p>находить и представлять информацию о</p>			

	6	<i>Генеральная уборка помещения</i>		<p>требования по уборке помещений. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p> <p>Практическая работа №2. Выполнение генеральной уборки кабинета технологии</p>	<p>веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства; изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине; выполнять генеральную уборку кабинета технологии</p>					
7-8		<i>Бытовые электроприборы</i> <i>(2 час)</i>	2	<p>Основные теоретические сведения. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Практическая работа «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи»</p>	<p><i>Узнает:</i></p> <p>принципы работы приборов: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор, современный многофункциональный пылесос.</p> <p><i>Научится:</i></p> <p>подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	<p>Метапредметные:</p> <p>Поиск и представление информации о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Анализ потребностей и семейного бюджета. Личностные:</p> <p>Проба своих возможностей в оснащении дома современными бытовыми электроприборами</p>	<p><i>Изучение и закрепление новых знаний.</i></p> <p>Беседа с демонстрацией.</p> <p>Самостоятельная работа с информацией</p>	<p>Собеседование по вопросам темы.</p> <p>Решение задач кономических и технических</p>	<p>Интернет-ресурсы.</p> <p>Учебник § 4 стр.19-21.</p> <p><i>Рабочая тетрадь</i></p>	
			18	<p>Раздел «Кулинария» –12 час</p> <p>Технология творческой и опытнической деятельности -6 час</p>						

9		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	<p>Основные теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Виды блюд. Посуда для приготовления блюд из молока.</p> <p>Лабораторная работа № 1 «Определение качества молока и молочных продуктов»,</p>	<p><i>Узнает:</i></p> <p>методы определения качества молока и молочных продуктов; технологию приготовления творога в домашних условиях; технологию приготовления молочных супов и каш, блюд из творога: требования к качеству и подача готовых блюд.</p>	<p>Метапредметные 9-10: Поиск и представление информации о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания; о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Алгоритмизированное планирование учебно-трудовой деятельности. Коммуникативное взаимодействие в процессе самообучения.</p>	<p><i>Изучение и закрепление новых знаний.</i></p> <p>Беседа с демонстрацией.</p> <p>Инструктаж (вводный, текущий, заключительный).</p>	<p>Инструктаж текущий.</p> <p>Взаимопроверка и оценка заданий.</p> <p>Инструктаж заключительный</p>	<p>Учебник 7 кл. §5.</p> <p>Интернет-ресурсы.</p> <p>Продукты по теме: молоко, молочные продукты, мед.</p> <p>Оборудование для лабораторных работ</p>
10		Изделия из жидкого теста	1	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты и пищевые разрыхлители для жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Понятия; закваска, молочные консервы, органолептические</p>	<p><i>Научится:</i></p> <p>определять качество и срок годности молочных продуктов; планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд; подбирать оборудование для их приготовления; определять качество мёда.</p>	<p>Личностные 9-10:</p> <p>Смыслообразование.</p> <p>Проявление желания умело вести домашнее хозяйство.</p> <p>Знакомство с профессией «мастер производства</p>	<p>Самостоятельная работа с информацией.</p> <p>Групповое самообучение</p>		<p>Учебник 7 кл. §6.</p> <p>Рабочая тетрадь.</p> <p>Презентации и плакаты по</p>

				кие и лабораторные методы. Лабораторная работа № 2 «Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами»	Межпредметные связи: биология, ОБЖ	молочной продукции» и требованиями, предъявляемыми этой профессией к человеку	ие.		теме.
11		Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов	2	Практическая работа № 3 Выполнение проекта – техническое задание «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»	Научится: приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога, определять их качество; сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Межпредметные связи: биология, ОБЖ	Метапредметные11-14: Осознание и принятие проблемы и цели учебного проекта. Алгоритмизированное планирование деятельности. Согласование и координация совместной деятельности. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач бригады. Соблюдение рациональных и безопасных	Практикум. Инструктаж вводный. Самостоятельная работа с объектом приготовления	Наблюдение. Самопроверка и оценка работы. Инструктаж текущий, заключительный. Тесты	Интернет-ресурсы. Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. §5. <i>Рабочая тетрадь</i>
12		Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов							

						приемовтруда.			
13		Приготовление блюд из жидкого теста	2	Практическая работа № 4 Выполнение проекта – техническое задание «Приготовление изделий из жидкого теста»	<u>Научится:</u> готовить изделия из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи; сервировать стол; дегустировать и определять качество готового блюда. <u>Освоит:</u> безопасные и рациональные приёмы труда при выпекании кулинарных изделий из жидкого теста. Межпредметные связи: биология, ОБЖ	Личностные 11-14: Проявление познавательной активности в предметно-технологической деятельности и интереса к сфереобщественного питания. Мотивация умело вести домашнее хозяйство, обеспечивать семью рациональным и вкусным питанием	Практикум. Инструктаж (вводный, текущий, заключительный). Самостоятельная работа с объектом преобразования	Наблюдение. Текущий и заключительный инструктаж. Само- и взаимооценка. Тест	Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. §6. <i>Рабочая тетрадь</i>
14		Приготовление блюд из жидкого теста							
15		Технология приготовления теста и выпечки из него	2	Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Виды теста. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для	<u>Узнает:</u> виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий; виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста, особенности	Метапредметные15-20: Поиск и выделение информации онародных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого	<i>Изучение и закрепление новых знаний.</i> Объяснение с демонстрацией видеофрагм	Наблюдение. Оценка лабораторной работы. Собеседов	Интернет-ресурсы. Электронная версия учебника. Учебник «Технология ведения
16		Технология							

		приготовления теста и выпечки из него		<p>приготовления выпечки. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.</p> <p>Лабораторная работа: «Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста и выпечки из него; десертов и напитков».</p> <p>Межпредметные связи: биология, ОБЖ</p>	<p>выпечки изделий из них.</p> <p>Научится:</p> <p>подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки изделий; приготовления сладостей, десертов и напитков</p>	<p>рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p> <p>Выяснить значение слов: сладости и сласти. Смысловое чтение технологической документации.</p> <p>Планирование</p>	<p>ентов.</p> <p>Самостоятельная работа с информацией и объектом изучения</p>	<p>ание по вопросам темы.</p> <p>Проверочные задания</p>	<p>дома» 7 кл. §9.</p> <p><i>Рабочая тетрадь</i></p>
17		Приготовление выпечки из пресного слоеного теста	1	<p>Практическая работа № 5</p> <p>Выполнение технического задания «Приготовление изделий из пресного слоеного теста».</p>	<p>Научится: Выполнять техническое задание, пользуясь технологической документацией по приготовлению пресного и слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Освоит: безопасные и рациональные приёмы выпекания кондитерских изделий из слоеного и пресного теста</p>	<p>последовательности технологических операций.</p> <p>Согласование и координация совместной деятельности.</p> <p>Управление поведением своим и партнера, коррекция действий.</p> <p>Объективная оценка вклада каждого в решение общих задач</p>	<p><i>Практикум.</i></p> <p>Инструктаж (вводный).</p> <p>Самостоятельная работа с объектами изучения</p>	<p>Инструктаж (текущий, заключительный).</p> <p>Проверочное задание.</p> <p>Самоконтроль</p>	<p>Учебник 7 кл. § 10.</p> <p>Электронная версия учебника.</p> <p><i>Рабочая тетрадь.</i></p> <p>Оборудование и продукты</p>
18		Приготовление изделий из песочного	1	<p>Практическая работа № 6</p> <p>«Приготовление изделий из песочного теста».</p>					

		<i>теста</i>				бригады.			
19		<i>Приготовление сладостей, десертов, напитков</i>	2	<i>Учебный проект - техническое задание.</i> Виды сладостей, десертов, напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу.		Личностные 15-20: Проявление познавательного интереса профессии «кондитер», «кондитер сахаристых изделий» и качеств, которые профессия предъявляет к человеку. Осуществление органолептической оценки готовых блюд, проявление волевых усилий для преодоления трудностей. Отношение к здоровью как ценности			
20		<i>Приготовление сладостей, десертов, напитков</i>		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа № 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»					
21		<i>Разработка критериев в к сладкому столу</i>	1	Запуск проекта «Праздничный сладкий стол». Обоснование потребности. Цели и задачи проекта. Перечень требований к объекту проектирования. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.	<i>Научится:</i> исследовать и обосновывать потребности; разрабатывать критерии, которым должен соответствовать праздничный сладкий стол; подбирать рецепты	Метапредметные 21-25: Анализ проблемы и потребностей. Поиск и обработка информации о сервировке сладкого стола. Постановка цели проекта. Генерирование	<i>Совершенствование знаний и умений.</i> Вводный инструктаж.	Наблюдение. Формирующая оценка учителя.	Учебник 7 кл. § 11. Творческий проект «Праздничный сладкий стол» стр. 52-54.
22		<i>Разработ</i>	1						

		ка приглашений для гостей		<p>Праздничный этикет</p> <p>Практическая работа № 8 «Разработка приглашений для гостей в редакторе MicrosoftWord»</p> <p>«Спроектировать графически или с помощью ПК вариант сервировки»</p>	<p>сладких блюд: составлять меню; рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола-фуршета; разрабатывать приглашительные билеты на ПК, технологическую документацию для приготовления блюд</p>	<p>идей, их анализ, сравнение, оценка и выбор оптимального варианта. Разработка критериев к сладкому столу. Планирование реализации проекта. Распределение ответственности между членами команды. Инициативное сотрудничество. Выстраивание</p>	<p>Практикум.</p> <p>Текущий инструктаж.</p> <p>Консультирование</p>	<p>Решение проектных задач.</p> <p>Заключительный инструктаж</p>	<p>Интернет-ресурсы.</p> <p>Рабочая тетрадь.</p> <p>Дизайн-папка</p>
23		Сервировка сладкого стола	1	<p><i>Работа над проектом</i></p> <p>Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Роль цветов и салфеток в сервировке. Требования к оценке: оценка продукта и процесса проектной деятельности, оценка портфолио проекта.</p> <p>Подготовка презентации и отчета о выполненном</p>	<p><u>Научится:</u> подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола, столовые приборы и посуду; выполнять сервировку стола, подачу блюд.</p> <p><u>Овладеет:</u> навыками эстетического оформления праздничного стола, правилами праздничного этикета</p>	<p>монологического высказывания. Участие в дискуссии. Объективная оценка вклада каждого в решение общей задачи команды.</p> <p>Личностные 21-25:</p> <p>Овладение навыками обслуживания гостей, нормами праздничного этикета, ведения семейного бюджета, эстетического оформления стола.</p>	<p>Комплексное применение знаний.</p> <p>Вводный инструктаж</p> <p>Практикум.</p> <p>Текущий инструктаж.</p> <p>Консультирование</p>	<p>Наблюдение.</p> <p>Проверка и оценка заданий.</p> <p>Самоконтроль заданий.</p> <p>Взаимооценка</p>	<p>Учебник</p> <p>7 кл. § 11.</p> <p>Творческий проект «Праздничный сладкий стол» стр. 52-54.</p> <p>Интернет-ресурсы</p>
24		Подготовка отчета о работе	1						

				проекте		Примерка на себя ролей: кондитер, официант»			
25		Презентация и защита проекта	1	Обобщения и систематизация проектных и предметных ЗУН по теме «Кулинария».	Научится: выполнять презентацию, подводить итоги проделанной работы, публично выступать, участвовать в дискуссии; выявлять уровень усвоения ЗУН по теме, намечать пути устранения пробелов	Проведение рефлексии полученного опыта. Овладение навыками презентации и публичного выступления. Личностные 26: Установление связей между изученными темами и их значения для профилактики своего здоровья	Обобщения и систематизации.	Наблюдение. Проверка и оценка проектов.	Дизайн-папка. Презентации проектов.
26		Тематический контроль	1	Контроль ЗУН по теме «Кулинария»			Контроль ЗУН по теме «Кулинария»	Выявление уровня усвоения ЗУН по теме	Контрольные задания и тесты
			26	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» – 16 час Технология творческой и опытнической деятельности – 10 час					
27		Определение проблемы и потребностей	1	Запуск проекта «Праздничный наряд». Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок: прямая, клиньевая, коническая.	Научится: определять потребности в швейном поясном изделии, формулировать проблему, ставить цели и задачи, планировать исследования;	Метапредметные: Анализ реальной и желаемой ситуации. Определение проблемы. Планирование исследований для определения требований к проектному изделию.	Совершенствование знаний. Проблемная ситуация. Консультиро	Наблюдение. Оценка и корректировка заданий	Учебник 7 кл. § Творческий проект. <i>Рабочая</i>
28		Определе	1						

		ние проблемы и потребностей		Практическая работа «Определение проблемы и исследований для ее решения»	вырабатывать первоначальные идеи поясного изделия (юбок	Личностные 27-28: Осознание необходимости преобразующей деятельности и созидательного труда	вание		тетрадь. Дизайн-листы
29		Конструирование поясной одежды	1	Теоретические сведения. Понятия коническое, параллельное расширение; складки: односторонняя, двусторонняя. Последовательность построения чертежа юбки.	Узнает: мерки для поясного изделия; правила построения чертежа поясного изделия с притачным поясом. Научится: читать чертеж, рассчитывать по формулам отдельные конструктивные элементы чертежа юбки; строить чертеж в М: 1:4 и в натуральную величину	Метапредметные 29-32: Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды и выкройках. Проектирование объектов, имеющих потребительскую стоимость. Оценивание выполнения учебных задач. Личностные 29-32: Знакомство с профессией	Комбинированный. Проблемная беседа. Практикум	Наблюдение. Проверка и оценка задания. Само- и взаимоконтроль. Тест	Учебник 7 кл. § 13. Чертежные инструменты Интернет-ресурсы. <i>Рабочая тетрадь</i>
30		Построение чертежа прямой юбки	1	Практическая работа № 9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки». Межпредметные связи: математика, черчение					
31		Конструирование поясной одежды	1	Теоретические сведения. Приемы моделирования поясной одежды. Практическая работа № 10, 11 «Получение	Узнает: приемы моделирования юбки; профессия «Художник по костюму и текстилю».	«Художник по костюму и текстилю». Проявление логического и творческого мышления при решении задач моделирования и	Совершенствование знаний и умений. Проблемны	Наблюдение. Проверка и оценка	Учебник 7 кл. § 14, 15. Чертежные

				выкройки швейного изделия из журнала мод, с CD», «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».	<i>Научится:</i>	раскроя, овладение методами эстетического оформления своих решений. Проявление конструкторско-технологического мышления, коммуникативности	й диалог.	задания.	инструменты
32		<i>Построенная чертеж прямой юбки</i>	1	Межпредметные связи: черчение, ИЗО	моделировать проектное изделие: юбку с расширением книзу, со складками; выполнять эскиз проектного изделия; получать выкройку швейного изделия из журнала мод; подготавливать выкройку к раскрою		Работа в группах. Вводный инструктаж. Практикум	Само- и взаимоконтроль. Тест	Интернет-ресурсы. <i>Рабочая тетрадь.</i> Дидактический материал
33		<i>Свойства текстильных материалов</i>	1	Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Производство шерстяных и шелковых тканей. Понятия: руно, ткани из натурального шелка, шелк-сырец, шерстяные ткани, смесовые ткани.	<i>Узнает:</i> виды и свойства волокон животного происхождения; виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. <i>Научится:</i> определять вид ткани по сырьевому составу; проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон; подбирать ткани для своего проектного изделия в зависимости от	Метапредметные 33-34: Находить и представлять информацию об истории шёлкоткачества. Исследование свойств текстильных материалов из животных волокон. Оформление результатов исследований. Определение требований проектного изделия к свойствам материалов: физико-механическим, гигиеническим и	<i>Изучение и закрепление новых знаний.</i> Объяснение с демонстрацией. Вводный инструктаж. Практикум.	Наблюдение. Тесты. Само-контроль заданий.	Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. § 12. <i>Рабочая тетрадь.</i> Коллекции волокон и тканей из шерсти,

					модели юбки; составлять коллекции тканей из волокон животного происхождения	технологическим. Личностные 33-34: Проявление технико-технологического мышления при проведении исследований и подборе ткани к проектному изделию	Работа в группах с объектом изучения	Взаимопроверка и проверка учителем лабораторных работ	натуральног о шелка и смесовых тканей. Дидактическ ий материал
34		Определе ние сырьевого состава тканей	1	Лабораторная работа № 3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»					
35		Правила раскладки выкроек на ткани	1	Основные теоретические сведения. Понятия: <i>косая бейка, клеевая прокладка – корсаж.</i> Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	<i>Узнает:</i> последовательность раскроя юбки. <i>Научится:</i> выполнять экономную раскладку деталей кроя поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать косую бейку; выполнять раскрой проектного изделия; дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем; выполнять	Личностные 35-36: Проявление логического и творческого мышления при решении задач раскроя, овладение методами технологического оформления своих решений, проявление волевых качеств. Знакомство с профессией «Закройщик» и проба своих сил в этом виде деятельности. Бережное отношение к ресурсам. Рефлексия полученного	<i>Совершенство звание знаний.</i> Инструктаж вводный. Демонстрац ия. Практикум	Наблюден ие. Текущий инструкта ж. Само-контроль. Взаимооце нка. Заключите льный инструкта	Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. § 16. Электронны й учебник. Ткани. Выкройки поясных изделий. Место для ВТО. <i>Рабочая</i>
36		Раскрой проектно го изделия	1						

				Практическая работа № 12 «Раскрой проектного изделия»	правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом	опыта		ж. Тесты	<i>тетрадь</i>
37		<i>Технология ручных работ</i>	1	Основные теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.	<i>Узнает:</i> технологию подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками. <i>Научится:</i> изготовлению образцов подшивания с соблюдением правил безопасного труда; переносить контурные линии бока и выточки на другую сторону детали кроя заднего и переднего полотнища юбки	Метапредметные 37-38: Алгоритмизированное выполнение работы. Рационально организовывать рабочее место для выполнения ручных работ, проводить само- и взаимооценку качества ручных работ. Личностные 37-38: Проявление технико-технологического мышления, волевой саморегуляции	<i>Комбинированный.</i> Объяснение Демонстрация. Инструктаж вводный. Практикум	Наблюдение. Текущий инструктаж. Самоконтроль. Взаимооценка. Заключительный инструктаж	Учебник 7 кл. § 17. Резец-колесико. Булавки. Иглы. Нитки. Детали кроя. Ножницы. Мел
38		<i>Изготовление образцов ручных швов</i>	1	Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов», «Подготовка деталей кроя к обработке»					
39		<i>Уход за швейной машиной.</i> <i>Приспособления к швейной машине</i>	1	Основные теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	<i>Узнает:</i> назначение лапок-приспособлений к швейной машине. <i>Научится:</i> выполнять чистку и смазку	Метапредметные 39-41: Поиск и предъявление информации о приспособлениях к швейной машине, о понятиях «кант	<i>Комбинированный.</i> Объяснение Демонстрация	Наблюдение. Текущий инструктаж. Само-	Учебник 7 кл. § 18. Видео-презентации

				<p>Понятия: лапка для потайного подшивания, лапка для притачивания застежки-молнии, лапка-окантовыватель.</p> <p>Практическая работа «Чистка и смазка швейной машины»</p>	<p>движущихся и вращающихся частей швейной машины.</p> <p>Устанавливать лапки: для потайного подшивания, для притачивания застежки-молнии, окантовыватель</p>	<p>отделочный», «косая бейка». Овладение приемами ухода за швейной машиной.</p> <p>Соблюдение норм и правил безопасности созидательного труда.</p> <p>Самостоятельная работа с технологической документацией.</p>	<p>И. Инструктаж вводный.</p> <p>П. Практикум</p>	<p>К. контроль.</p> <p>В. Взаимопроверка и оценка.</p> <p>З. Заключение инструктаж</p>	<p>В. Видеофильмы.</p> <p>Ш. Швейные машины.</p> <p>П. Приспособления</p>
40		Технология машинных работ	1	<p>Основные теоретические сведения.</p> <p>Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Практическая работа №14 «Изготовление образцов машинных швов с помощью специальных лапок»</p>	<p>Узнает:</p> <p>технологии обработки окантовочного, потайного подшивочного швов.</p> <p>Научится:</p> <p>выполнять основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой</p>	<p>Планирование и регуляция своей деятельности.</p> <p>Диагностика познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям.</p> <p>Личностные 39-41:</p> <p>Проявление технико-технологического мышления, трудолюбия и ответственности за результаты своей работы</p>	<p>К. Комбинированный.</p> <p>Объяснение.</p> <p>Д. Демонстрация.</p> <p>И. Инструктаж вводный.</p> <p>П. Практическая работа</p>	<p>Т. Текущий инструктаж.</p> <p>С. Самоконтроль.</p> <p>В. Взаимооценка.</p> <p>З. Заключение инструктаж</p>	<p>У. Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. § 18.</p> <p>Ш. Швейные машины.</p> <p>С. Специальные лапки.</p> <p>Об. Образцы швов</p>
41		Изготовление образцов машинных швов	1						
42		Технология обработки	1	<p>Ключевые понятия: средний шов, застежка-молния,</p>	<p>Узнает:</p> <p>технологии обработки</p>	<p>Метапредметные 42-43:</p> <p>Самостоятельная работа с</p>	<p>И. Изучение и закрепление новых</p>	<p>Н. Наблюдение.</p>	<p>У. Учебник</p>

		<i>и среднего шва юбки и складок</i>		<i>разрез, шлица; складки: односторонняя, двусторонняя – встречная и бантовая.</i> Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	среднего шва юбки с застёжкой-молнией и шлицей; складок: односторонней, встречной и бантовой.	технологической картой. Планирование. Диагностика познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям. Изучение информации об обработке складок. Создание объектов, имеющих потребительскую стоимость.	<i>знаний.</i>	Текущий инструктаж.	7 кл. § 19, 20.
43		<i>Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией</i>	1	Практическая работа №15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	<i>Научится:</i> стачивать средний шов юбки, вметывать и втачивать застёжку-молнию с помощью специальной лапки (при ее наличии). Обрабатывать складки проектного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку	Самостоятельная работа с объектами изучения. Инструктаж. Практич. работа	Самостоятельная работа с объектами изучения. Инструктаж. Практич. работа	Само-контроль. Проверка и оценка задания. Заключительный инструктаж	Образцы. Объекты проектирования. Швейное оборудование. Дизайн-папки
44 45		<i>Подготовка и проведение примерки поясного изделия</i>	2	Основные теоретические сведения. Подготовка юбки к примерке. Правильность посадки изделия на фигуре. Устранение дефектов. Практическая работа №17 «Подготовка к	<i>Узнает:</i> последовательность подготовки юбки к примерке. <i>Научится:</i> сметывать вытачки и боковые срезы, заметывать низ изделия; проводить примерку; определять и устранять дефекты: проводить коррекцию ширины и	Метапредметные 44-45: Коммуникативное взаимодействие с одноклассниками. Проведение анализа посадки изделия на фигуре. Планирование устранения дефектов изделия.	Объяснение с демонстрацией. Вводный инструктаж. Практ.	Само- и взаимоконтроль. Текущий инструктаж. Проверка и оценка качества	Учебник 7 кл. § 21. Манекен. Изделие, готовое к примерке.

				примерке», «Примерка проектного изделия»	длины проектного изделия, положения вытачек, среднего и боковых швов	Личностные 43-44: Индивидуальное планирование обработки проектного изделия после примерки	работа в группах	работы. Заключительный инструктаж	Проектные изделия обучающихся
46		Технология обработки юбки после примерки (2 час)	2	Основные теоретические сведения. Технология обработки вытачек, боковых срезов. Понятие: сутюживание. Практическая работа № 18 «Обработка юбки после примерки». <i>Задания 1, 2</i>	<i>Научится:</i> стачивать вытачки и боковые срезы; разутюживать боковые срезы; приутюживать, заутюживать и сутюживать вытачки; приметывать пояс к верхнему срезу юбки	Метапредметные 46-52: Определение способов завершения проекта на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил безопасности труда. Самостоятельная работа с технологической документацией. Планирование и регуляция своей деятельности.	<i>Практикум.</i> Водный инструктаж с демонстрацией. Практическая работа	Наблюдение. Консультирование. Само- и взаимоконтроль.	Учебник 7 кл. § 22. <i>Проект «Праздничный наряд»</i> стр. 103-108. <i>Мелехина С.И.</i> Учебно-метод.
48		Обработка юбки после примерки	2	Основные теоретические сведения. Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №18 «Обработка юбки	<i>Научится:</i> притачивать пояс, обтачивать его концы и настрачивать пояс; выполнять прорезную петлю и пришивать пуговицу; обрабатывать нижний срез изделия; проводить окончательную обработку изделия; готовить электронную	Личностные 46-52: Внесение дополнений и корректив в индивидуальный план работы с целью своевременного завершения проектного изделия. Осознанное использование речевых	<i>Практикум.</i> Водный инструктаж с демонстрацией. Практическая работа	Оценка качества работы. Наблюдение. Активное задание	пособие «Учебные проекты в формировании метапредметных и личностных результатов».

				после примерки». <i>Задания 3, 4, 5</i>	презентацию проекта	средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации. Коммуникативное взаимодействие с экспертами и учителем для оценивания проекта. Планирование путей совершенствования проекта. Выявление уровня ЗУН по разделу.		вопросов. Оценка портфолио и защиты проекта. Самооценка. Контроль знаний по разделу	Электронные презентации Дизайн-папки. Проектные изделия.
50		<i>Защита проекта</i>	2	Практическая работа. Оценка изделия пользователем или экспертом. Подсчет условной себестоимости проекта. Презентация и публичная защита проекта. Межпредметные связи: ИКТ, русский язык, литература.	<u>Научится:</u> оценивать потребительские качества готового изделия: эргономические, функциональные, эстетические; намечать пути их улучшения. Выполнять пояснительную записку и презентацию с помощью ПК		<i>Смотр знаний.</i>	Контрольные задания по разделу	
51		<i>Защита проекта</i>					Презентация и защита проекта. Дискуссия <i>Обобщение и систематизация</i>		
52		<i>Тематич. контроль ЗУН</i>	1						
			15	Раздел «Художественные ремесла» 10 час					

Технология творческой и опытнической деятельности – 5 час									
53		Ручная роспись тканей	2	<p>Запуск проекта №4 «Подарок своими руками». Понятия: ручная роспись ткани, батик, резервирование, набрызг, коакле. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Узелковый батик. Свободная роспись. Создание эскиза для росписи по ткани.</p> <p>Межпредметные связи: ИЗО, ИКТ, история</p>	<p><i>Узнает:</i></p> <p>декоративные эффекты в горячем батике; декоративные эффекты в холодном батике; особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.</p> <p><i>Научится:</i></p> <p>изучать материалы и инструменты для росписи тканей; определять потребности в подарке, выполненном в технике «батик»</p>	<p>Метапредметные 53-56</p> <p>Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах; о материалах и инструментах для батика; осуществление коммуникативного взаимодействия в группе.</p> <p>Личностные 53-56: Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия разных народов, через творческую деятельность эстетического характера. Знакомство с профессией «Художник росписи по ткани»</p>	<p><i>Изучение и закрепление новых знаний.</i></p> <p>Объяснение с демонстраций.</p> <p>Самостоятельная работа с объектами изучения</p>	<p>Оценка опережающего задания - групповых презентаций по видам батика, материалов и инструментов для оформления тканей батиком</p>	<p>Учебник 7 кл. § 23.</p> <p>Натуральные объекты для организации рабочего места.</p> <p>Презентации о декоративных эффектах батика.</p>
54		Ручная роспись тканей					<p><i>Практикум.</i> Водный инструктаж с демонстрацией. Практич. работа</p>	<p>Текущий инструктаж. Самоконтроль. Заключительный инструктаж</p>	<p>Образцы изделий, оформленные в технике батика</p>
55		Роспись ткани в	2	<p>Практическая работа №19 «Выполнение</p>	<p><i>Научится:</i></p>		<p><i>Практикум.</i></p>	<p>Текущий инструктаж</p>	

		<i>технике холодного батика</i>		образца росписи ткани в технике холодного батика»	организовывать рабочее место для работы в технике батика; подготавливать ткань к росписи; выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика или подарок		Водный инструктаж с демонстрацией. Практич. работа	ж. Само-контроль. Заключительный инструктаж	
56		<i>Роспись ткани в технике холодного батика</i>							
57		<i>Ручные стежки и вышивальные швы на их основе</i>	1	Понятия: вышивка, канва, пасма; ручные стежки (прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные и косые). Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения простейших вышивальных швов. Использование ПК в вышивке крестом	Узнает: приёмы подготовки ткани к вышивке; технологию выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков; технику вышивания швом «крест». Научится: выполнять эскизы вышивки ручными стежками	Метапредметные 57-61: Поиск информации и подготовка сообщений на тему «История вышивки». Создание схем для вышивки «крест» с помощью ПК. Готовность к коммуникативному взаимодействию с мастерами народных промыслов. Анализ проектов обучающихся в технике	<i>Изучение и закрепление новых знаний.</i> Объяснение с демонстраций. Упражнения	Наблюдение. Само-контроль. Проверка задания	Учебник 7 кл. § 24. <i>Рабочая тетрадь.</i> Образцы вышивки
58		<i>Вышивальные образцы</i>	2						

67									
68									