Приложение 1.

муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №30

городского округа г. Рыбинск Ярославской области

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  Протокол МО № \_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.  Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Утверждаю**  Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. А. Новикова  Приказ по школе №  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |

**Рабочая программа по учебному предмету (курсу)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технология\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(наименование курса)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7 А, Б, В, Г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ класс**

**на 2020-2021 учебный год**

ФИО разработчика

Касьянова Л.И.

должность учитель

категория базовая

**Рыбинск**

**2020 год**

**УМК** Синица Н. В., Симоненко В. Д. Технология. Технологии ведение дома. 7 класс. М. «Вентана-Граф», 2018

**Планируемые результаты освоения учебного предмета технология**

***Ученик, окончивший 7 класс, научится:***

Кулинария

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите

Электротехника

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологи-ческой информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей

***Ученик, окончивший 7 класс, получит возможность научиться:***

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различныеспособы обработки пищевых продуктов с целью сохраненияв них питательных веществ;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевыхпродуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую средуи здоровье человека.

выполнять несложные приёмы моделирования швейныхизделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзиив одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современныенаправления моды.

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов,используя дополнительные источники информации (включаяИнтернет)

**Выпускник научится:**

* называть и характеризовать актуальные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения;
* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
  + обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, информационной сфере.*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.
* *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По завершении учебного года обучающийся 7 класса:**

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
  + характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
  + перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
  + объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
  + объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
  + осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  + осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
  + выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
  + конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  + следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
  + получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
  + получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Личностные результаты:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

**Метапредметные результаты**

***познавательные УУД:***

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• моделирование технических объектов и технологических процессов

• выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование
* исследовательские и проектные действия

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

* + выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий.

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***коммуникативные УУД:***

• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

***регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Предметные результаты**

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;

- работа с кухонным оборудованием, инструментами, планирование технологического процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

-оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;

- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;

- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;

- расчет себестоимости продукта труда;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

**Содержание учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название темы** | **Основное содержание** |
| **Раздел 1. Интерьер жилого дома (8ч.)** | |
| Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. 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  Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома". |
| Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки | Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. 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. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.  Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребности и доходов семьи. |
| Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и приёмников электрической энергии  Пр. р. Выполнение сборки электрической цепи по ее принципиальной схеме | Электрическая схема. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. |
| Квартирная электропроводка и ее схема. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ  Пр. р. Ознакомление со схемой квартирной электропроводки | Схема квартирной электропроводки. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ |
| Творческий проект «Умный дом» | Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.  Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*  Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.  Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. |
| Защита проекта «Умный дом» | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»». Составление портфолио и разработка электронной презен­тации. Презентация и защита творческого проекта. |
| **Раздел 2 «Кулинария» *(14 ч)*** | |
| 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 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.  Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. |
| Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки  Пр. р. Приготовление блюд из жидкого теста, творога | 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.  Лабораторно-практические и практические работы. Приготовлений изделий из жидкого теста. |
| Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста | 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.  Лабораторно-практические и практические работы. Приготовлений изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста. |
| Пр. р. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста |
| Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  Пр. р. Приготовление сладких блюд и напитков. | 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.  Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд, напитков. |
| Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню | Современные информационные технологии. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.  Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для сладкого праздничного стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК. |
| Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». | Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презен­тации. Презентация и защита творческого проекта. |
| **Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» *(28 ч.)*** | |
| Текстильные материалы из волокон животного происхождения.  Пр. р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств | 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.  *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. |
| Конструирование поясной одежды.  Пр. р. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия | Опыт проектирования, конструирования. 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. |
| Пр. р. Построения чертежа юбки в масштабе 1:4.  Пр. р. Построения чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам |
| Моделирование поясной одежды.  Пр. р. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном | Опыт моделирования. 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. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| Швейные ручные работы.  Пр. р. Изготовление образцов ручных швов. Техника безопасности при выполнении ручных работ | Изготовление образцов ручных работ. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. |
| Технология машинных работ.  Пр. р. Изготовление образцов машинных швов. Техника безопасности при выполнении машинных работ | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. 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.  Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. |
| Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта | 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. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных швов. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Окончательная обработка изделия. |
| Раскрой поясного швейного изделия.  Пр. р. Раскрой поясного швейного изделия. |
| Примерка поясного изделия, Выявление дефектов.  Пр. р. Дублирование деталей юбки |
| Пр. р. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией |
| Пр. р. Обработка складок, вытачек |
| Пр. р. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.  Пр. р. Обработка нижнего среза юбки |
| Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите |
| Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов». Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта. |
| **Раздел 4 «Художественные ремёсла» *(20 ч.)*** | |
| Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика | 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. |
| Пр. р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика |
| Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.  Пр. р. Выполнение образцов швов | 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 образца вышивки гладью, французскими узелками и рококо. |
| Виды счетных швов.  Пр. р. Выполнение образца вышивки швом крест |
| Виды гладьевых швов.  Пр. р. Выполнение образцов вышивки гладью |
| Вышивка лентами.  Пр. р. Выполнение образца вышивки лентами |
| Творческий проект « Подарок своими руками». Обоснование проекта | Проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. |
| Разработка технологической карты. Выполнение проекта |
| Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Темы** | **Кол-во часов** |
|  | **Раздел Интерьер жилого дома (12ч.)** |  |
| 1 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |
| 2 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки | 2 |
| 3 | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и приёмников электрической энергии  Пр. р. Выполнение сборки электрической цепи по ее принципиальной схеме | 2 |
| 4 | Квартирная электропроводка и ее схема. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ  Пр. р. Ознакомление со схемой квартирной электропроводки | 2 |
| 5 | Творческий проект «Умный дом» | 2 |
| 6 | Защита проекта «Умный дом» | 2 |
|  | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** |  |
| 7 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| 8 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки  Пр. р. Приготовление блюд из жидкого теста, творога | 2 |
| 9 | Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста | 2 |
| 10 | Пр. р. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста | 2 |
| 11 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  Пр. р. Приготовление сладких блюд и напитков. | 2 |
| 12 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню | 2 |
| 13 | Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». | 2 |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(28 ч.)*** |  |
| 14 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения.  Пр. р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств | 2 |
| 15 | Конструирование поясной одежды.  Пр. р. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия | 2 |
| 16 | Пр. р. Построения чертежа юбки в масштабе 1:4.  Пр. р. Построения чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам | 2 |
| 17 | Моделирование поясной одежды.  Пр. р. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном | 2 |
| 18 | Швейные ручные работы.  Пр. р. Изготовление образцов ручных швов. Техника безопасности при выполнении ручных работ | 2 |
| 19 | Технология машинных работ.  Пр. р. Изготовление образцов машинных швов. Техника безопасности при выполнении машинных работ | 2 |
| 20 | Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта | 2 |
| 21 | Раскрой поясного швейного изделия.  Пр. р. Раскрой поясного швейного изделия. |  |
| 22 | Примерка поясного изделия, Выявление дефектов.  Пр. р. Дублирование деталей юбки | 2 |
| 23 | Пр. р. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией | 2 |
| 24 | Пр. р. Обработка складок, вытачек | 2 |
| 25 | Пр. р. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.  Пр. р. Обработка нижнего среза юбки | 2 |
| 26 | Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите | 2 |
| 27 | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия | 2 |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла» *(14 ч.)*** |  |
| 28 | Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика | 2 |
| 29 | Пр. р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | 1 |
| 30 | Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.  Пр. р. Выполнение образцов швов | 1 |
| 31 | Виды счетных швов.  Пр. р. Выполнение образца вышивки швом крест | 1 |
| 32 | Виды гладьевых швов.  Пр. р. Выполнение образцов вышивки гладью | 1 |
| 33 | Вышивка лентами.  Пр. р. Выполнение образца вышивки лентами | 2 |
| 34 | Творческий проект « Подарок своими руками». Обоснование проекта | 2 |
| 35 | Разработка технологической карты. Выполнение проекта | 2 |
| 36 | Подготовка проекта к защите. Защита проекта « Подарок своими руками». Подведение итогов | 2 |
|  | **Всего** | **68** |

**Приложение 2.**

**Календарно-тематическое планирование**

**в 7 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Раздел /  Тема урока | Кол-во часов | Дата | Виды деятельности  учащихся | Формы контроля  и оценка результатов | Организация работы с детьми с ОВЗ |
| **Раздел 1. Интерьер жилого дома (12ч.)** | | | | | | |
| 1 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере  Пр. р. Выполнение электронной презентации на тему «Освещение жилого дома». | 2 | 09.20 | 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 | Практическая работа | В паре |
| 2 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки  Пр. р. Выполнение генеральной уборки кабинета технологии. | 2 | 09.20 | 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.  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 | Практическая работа | В группе |
| 3 | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и приёмников электрической энергии  Пр. р. Выполнение сборки электрической цепи по ее принципиальной схеме | 2 | 09.20 | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях | Практическая работа | В паре |