
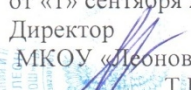




УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕОНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО  
Заседание педагогического  
совета  
МКОУ «Леоновская  
ООШ»  
Протокол № 1  
от «31» августа 2017г.

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УВР  
 Е.Н. Черкунова  
«1» сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 42/2  
от «1» сентября 2017г.  
Директор  
МКОУ «Леоновская ООШ»  
 Т.В. Крылова



Рабочая программа  
учебного предмета  
«Технологии»  
базовый уровень  
для обучающихся 7 класс  
на 2017-2018 учебный год  
Предметная область «Технология»

Разработала:  
Шаманская Ксения Олеговна  
Учитель технологии

д.Леонова  
2017г.

Данная рабочая программа для обучающихся 7 класса разработана на основе

требования к результатам освоения ООП ООО МКОУ «Леоновская ООШ» в соответствии с ФГОС НОО

### ***Планируемые результаты освоения учебного предмета.***

#### ***Личностные результаты:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- 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 из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### ***Предметные результаты:***

#### **Раздел «Кулинария»**

##### *Ученик научится:*

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

##### *Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние

техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Ученик научится:*

- 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Ученик научится:*

- 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## ***Содержание учебного предмета.***

### **Технологии домашнего хозяйства (4 часа).**

#### **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч).**

**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.

**Практическая работа №1** «Выполнение презентации «Освещение жилого дома».

**Гигиена жилища (2ч).**

**Теоретические сведения.** Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

**Практическая работа №2** «Генеральная уборка кабинета технологии».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, самостоятельная работа с учебником, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 часа).**

**Исследовательская и созидательная-деятельность (2ч).**

**Практическая работа №3** «Защита творческого проекта».

**Творческий проект** «Умный дом».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Электротехника (2 часа).**

**Бытовые электроприборы (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.

**Практическая работа №4** «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума, изучение устройства приборов по моделям и чертежам.

### **Кулинария (14 часов)**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч).**

**Теоретические сведения.** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Молочные консервы. 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.

**Практическая работа №5** «Определение качества молока и молочных продуктов».

**Практическая работа №6** «Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога».

**Изделия из жидкого теста (2ч).**

**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 жидкого теста и изделий из него. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Практическая работа №7** «Приготовление изделий из жидкого теста».

**Виды теста и выпечки (4ч).**

**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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

**Практическая работа №8** «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».

**Практическая работа №9** «Приготовление изделий из песочного теста».

**Сладости, десерты, напитки (2ч).**

**Теоретические сведения.** Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

**Практическая работа №9** «Приготовление изделий из песочного теста».

**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч).**

**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.

**Практическая работа №11** «Разработка меню».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа).**

**Исследовательская и созидательная-деятельность (4ч).**

**Практическая работа №12** «Составление портфолио».

**Практическая работа №13** «Защита творческого проекта».

**Творческий проект:** «Праздничный сладкий стол».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных

презентаций, выполнение работ практикума.

## **Создание изделий из текстильных материалов (16 часов).**

### **Свойства текстильных материалов(2ч).**

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

**Практическая работа №14** «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

### **Конструирование швейных изделий (2ч).**

**Теоретические сведения.** Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

**Практическая работа №15** «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».

### **Моделирование швейных изделий (2ч).**

**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.

**Практическая работа №16** «Моделирование юбки».

### **Швейная машина (2ч).**

**Теоретические сведения.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

**Практическая работа №17** «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».

### **Технология изготовления швейных изделий (8ч).**

**Теоретические сведения.** Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология 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.

**Практическая работа №18** «Раскрой проектного изделия».

**Практическая работа №19** «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».

**Практическая работа №20** «Подготовка и проведение примерки поясного изделия».

**Практическая работа №21** «Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов,



верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, сбор и классификация коллекционного материала, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума, моделирование и конструирование.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа).**

**Исследовательская и созидательная-деятельность (4ч).**

**Практическая работа №22** «Составление портфолио».

**Практическая работа №23** «Защита творческого проекта».

**Творческий проект**—«Праздничный наряд».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Художественные ремёсла (16 часов).**

**Ручная роспись тканей (4ч).**

**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.

**Практическая работа №24** «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».

**Вышивание (12ч).**

**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.

**Практическая работа №25** «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».

**Практическая работа №26** «Выполнение образца вышивки в технике крест».

**Практическая работа №27** «Выполнение образцов вышивки гладью».

**Практическая работа №28** «Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо».

**Практическая работа №29** «Выполнение образца вышивки атласными лентами».

**Практическая работа №30** «Выполнение образца вышивки атласными лентами».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа).**

**Исследовательская и созидательная-деятельность (4ч).**

**Практическая работа №31** «Составление портфолио».

**Практическая работа №32** «Защита творческого проекта».

**Творческий проект:** «Подарок своими руками».

### **Резерв учебного времени (2 часа).**

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### ***Тематическое планирование по технологии 7 класс.***

№ урока	Тема урока	Количество часов
1	Роль освещения в интерьере.	1
2	Практическая работа №1 «Выполнение презентации «Освещение жилого дома».	1

3	Виды уборки.	1
4	Практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии».	1
5	Творческий проект «Умный дом».	1
6	Практическая работа №3 «Защита творческого проекта».	1
7	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1
8	Практическая работа №4 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи».	1
9	Практическая работа №5 «Определение качества молока и молочных продуктов».	1
10	Практическая работа №6 «Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога».	1
11	Технология приготовления жидкого теста и изделий из него.	1
12	Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста.	1
13	Практическая работа №8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».	1
14	Рецептура и технология приготовления песочного теста.	1
15	Практическая работа №9 «Приготовление изделий из песочного теста».	1
16	Виды сладостей. Виды десертов.	1
17	.Практическая работа №10 «Приготовление изделий из песочного теста».	1
18	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	1
19	Практическая работа №11 «Разработка меню».	1
20	Практическая работа №11 «Разработка меню».	1
21	Творческий проект по разделу «Кулинария».	1
22	Практическая работа №12 «Составление портфолио».	1
23	Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	1
24	Практическая работа №13 «Защита творческого проекта».	1

25	Классификация текстильных волокон животного происхождения.	1
26	Практическая работа №14 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	1
27	Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1
28	Практическая работа №15 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».	1
29	Приёмы моделирования поясной одежды.	1
30	Практическая работа №16 «Моделирование юбки».	1
31	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	1
32	Практическая работа №17 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».	1
33	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскроя.	1
34	Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия».	1
35	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	1
36	Практическая работа №19 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».	1
37	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	1
38	Практическая работа №20 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1
39	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.	1
40	Практическая работа №21 «Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза».	1
41	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	1
42	Практическая работа №22 «Составление портфолио».	1
43	Творческий проект «Праздничный наряд».	1
44	Практическая работа №23 «Защита творческого проекта».	1
45	Понятие о ручной росписи ткани	1
46	Виды батика. Технология горячего батика.	1
47	Технология холодного батика.	1

48	Практическая работа №24 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	1
49	Материалы и оборудование для вышивки.	1
50	Практическая работа №25 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».	1
51	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	1
52	Практическая работа №26 « Выполнение образца вышивки в технике крест».	1
53	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	1
54	Практическая работа №27 «Выполнение образцов вышивки гладью».	1
55	Швы французский узелок и рококо.	1
56	Практическая работа №28 «Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо».	1
57	Швы, используемые в вышивке лентами	1
58	Практическая работа №29 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».	1
59	Стирка и оформление готовой работы	1
60	Практическая работа №30 «Выполнение образца вышивки атласными лентами	1
61	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».	1
62	Практическая работа №31 «Составление портфолио».	1
63	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
64	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
65	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».	1
66	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».	1
67	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».	1
68	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».	1

**Тематическое планирование  
«Технология»  
7 класс**

Номера уроков по порядку	№ урока в разделе, теме	Тема урока	Плановые сроки изучения учебного материала	Скорректированные сроки изучения учебного материала
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 часа)</b>				
<i>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 часа)</i>				
1.	1	Роль освещения в интерьере.		
2.	2	Практическая работа №1 «Выполнение презентации «Освещение жилого дома».		
<i>Гигиена жилища (2 часа)</i>				
3.	1	Виды уборки.		
4.	2	Практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии».		
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (2 часа)</b>				
5.	1			

		Творческий проект «Умный дом».		
6.	2	Практическая работа №3 «Защита творческого проекта».		
<b>Электротехника (2 часа)</b>				
<i>Бытовые электроприборы (2 часа)</i>				
7.	1	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.		
8.	2	Практическая работа №4 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи».		
<b>Кулинария (14 часов)</b>				
<i>Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 часа)</i>				
9.	1	Молочные и кисломолочные продукты.		
10.	2	Практическая работа №5 «Определение качества молока и молочных продуктов».		
11.	3	Молочные супы и каши.		
12.	4	Практическая работа №6 «Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога».		
<i>Изделия из жидкого теста (2 часа)</i>				
13.	1	Технология приготовления жидкого теста и изделий из него.		
14.	2	Практическая работа №7 «Приготовление изделий из жидкого теста».		
<i>Виды теста и выпечки (4 часа)</i>				
15.	1	Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста.		
16.	2	Практическая работа №8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».		
17.	3	Рецептура и технология приготовления песочного теста.		
18.	4	Практическая работа №9 «Приготовление изделий из песочного теста».		
<i>Сладости, десерты, напитки (2 часа)</i>				
19.	1	Виды сладостей. Виды десертов.		
20.	2	Практическая работа №10		

		«Приготовление изделий из песочного теста».		
<b><i>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)</i></b>				
21.	1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.		
22.	2	Практическая работа №11 «Разработка меню».		
<b><i>Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)</i></b>				
23.	1	Творческий проект по разделу «Кулинария».		
24.	2	Практическая работа №12 «Составление портфолио».		
25.	3	Творческий проект «Праздничный сладкий стол».		
26.	4	Практическая работа №13 «Защита творческого проекта».		
<b><i>Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)</i></b>				
<b><i>Свойства текстильных материалов (2 часа)</i></b>				
27.	1	Классификация текстильных волокон животного происхождения.		
28.	2	Практическая работа №14 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».		
<b><i>Конструирование швейных изделий (2 часа)</i></b>				
29.	1	Снятие мерок для изготовления поясной одежды.		
30.	2	Практическая работа №15 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».		
<b><i>Моделирование швейных изделий (2 часа)</i></b>				
31.	1	Приёмы моделирования поясной одежды.		
32.	2	Практическая работа №16 «Моделирование юбки».		
<b><i>Швейная машина (2 часа)</i></b>				
33.	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.		
34.	2	Практическая работа №17 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».		
<b><i>Технология изготовления швейных изделий (8 часов)</i></b>				
35.	1	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскроя.		



36.	2	Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия».		
37.	3	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.		
38.	4	Практическая работа №19 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».		
39.	5	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.		
40.	6	Практическая работа №20 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия».		
41.	7	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.		
42.	8	Практическая работа №21 «Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза».		
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)</b>				
43.	1	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		
44.	2	Практическая работа №22 «Составление портфолио».		
45.	3	Творческий проект «Праздничный наряд».		
46.	4	Практическая работа №23 «Защита творческого проекта».		
<b>Художественные ремёсла (16 часов)</b>				
<i>Ручная роспись тканей (4 часа)</i>				
47.	1	Понятие о ручной росписи тканей.		
48.	2	Виды батика. Технология горячего батика.		
49.	3	Технология холодного батика.		
50.	4	Практическая работа №24 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».		
<b>Вышивание (12 часов)</b>				
51.	1	Материалы и оборудование для вышивки.		
52.	2	Практическая работа №25 «Выполнение образцов швов		

		прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».		
53.	3	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.		
54.	4	Практическая работа №26 «Выполнение образца вышивки в технике крест».		
55.	5	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.		
56.	6	Практическая работа №27 «Выполнение образцов вышивки гладью».		
57.	7	Швы французский узелок и рококо.		
58.	8	Практическая работа №28 «Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо».		
59.	9	Швы, используемые в вышивке лентами.		
60.	10	Практическая работа №29 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».		
61.	11	Стирка и оформление готовой работы.		
62.	12	Практическая работа №30 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».		
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)</b>				
63.	1	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».		
64.	2	Практическая работа №31 «Составление портфолио».		
65.	3	Творческий проект «Подарок своими руками».		
66.	4	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».		
<b>Резерв учебного времени (2 часа)</b>				
67.	1			
68.	2			
<b>Итого</b>	часов	В том числе:		
		уроков повторения	контрольных работ	практических (лабораторных) работ
по	68			32

програ мме					
выполн ено					