

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДА ВЯЗНИКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ»



Утверждаю:  
Директор МБОУ «СОШ № 4»  
Афони́на Л.Ю.

Приказ № 191 от 30.08.2019

Рабочая программа  
« ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Программа составлена для учащихся 7 классов.

Учитель Власова А.О.

2019 – 2020 учебный год

## Пояснительная записка

по « Технологии ведения дома»

7 класс

Рабочая программа по технологии для 7 класса к учебнику: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2015. Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного стандарта основного общего образования с учетом федеральных и примерных программ по учебным предметам (Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение).

Программа включает следующие разделы:

пояснительная записка, где представлены общая характеристика программы, сведения о количестве учебных часов, на которое рассчитана программа; информация об используемом учебно-методическом комплекте; изложены цели и задачи обучения, основные требования к уровню подготовки учащихся с указанием личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса технологии (технология ведения дома) 7 класса;

тематическое планирование учебного материала;

календарно-тематическое планирование уроков;

• перечень примерных практических и проектных работ;

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) составлена на основе положений Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Содержание программы

#### ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

#### КУЛИНАРИЯ (14 ч)

##### Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки. Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

##### Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие

вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Практическая работа Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку. Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками. Практическая работа Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка вы- кроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно- тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и само- оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

Основные теоретические сведения Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани.

Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани.

Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик». Практические работы Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.

Вышивка (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в на-б родном costume.

Применение вышивки в современном costume, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки.

Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами. Практические работы Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта.

Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов:

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;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико - технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

*в познавательной сфере:*

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 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 и 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;
- 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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

*в эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

*в коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор средств знаковых систем для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработке рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;



Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

- Назначение, конструкцию, выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой).
- Учащиеся должны уметь:
- Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
- Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.
- Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.
- Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
- Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.
- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.
- Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
- Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
- читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов)

Условия реализации программы

Данная программа по технологии для 7 классов является комплексной. В нее включены разделы «Кулинария», «Рукоделие.

Художественные ремесла», «Конструирование и моделирование рабочей одежды»

Программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектная деятельность». Этот раздел соединен с часами того раздела, в рамках которого предусмотрено выполнение учебного творческого проекта.

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

ОТМЕТКА « 5 » ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Направление « Технологии ведения дома»

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет « Технология » по направлению « Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют три проекта в рамках содержания четырех разделов программы : «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

По каждому разделу обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации. В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Календарно-тематическое планирование уроков в 7 классе на 2019-2020 учебный год  
по УМК Н. В. Синицы, В. Д. Симоненко  
«Технология. Технологии ведения дома»

№ уроков по порядку	Дата проведения	Тема урока	
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 часа)</b>			
<b><i>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 часа)</i></b>			
1 - 2		Роль освещения в интерьере.	Практическая работа №1 «Выполнение презентации «Освещение жилого дома».
<b><i>Гигиена жилища (2 часа)</i></b>			
3 - 4		Виды уборки.	Практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии».
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (2 часа)</b>			
5 - 6		Творческий проект «Умный дом».	Практическая работа №3 «Защита творческого проекта».
<b>Электротехника (2 часа)</b>			
<b>Бытовые электроприборы (2 часа)</b>			

7 - 8		Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	Практическая работа №4 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.
Кулинария (14 часов)			
<b><i>Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 часа)</i></b>			
9 - 10		Молочные и кисломолочные продукты.	Практическая работа №5 «Определение качества молока и молочных продуктов».
11 - 12		Молочные супы и каши.	Практическая работа №6 «Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога».
<b><i>Изделия из жидкого теста (2 часа)</i></b>			
13 - 14		Технология приготовления жидкого теста и изделий из него.	Практическая работа №7 «Приготовление изделий из жидкого теста».
<b><i>Виды теста и выпечки (4 часа)</i></b>			
15 - 16		Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста.	Практическая работа №8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».
17 - 18		Рецептура и технология приготовления песочного теста.	Практическая работа №9 «Приготовление изделий из песочного теста».
<b><i>Сладости, десерты, напитки (2 часа)</i></b>			
19 - 20		Виды сладостей. Виды десертов.	Практическая работа №10 «Приготовление изделий из песочного теста».
<b><i>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)</i></b>			
21 - 22		Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	Практическая работа №11 «Разработка меню».
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)			

23 - 24		Творческий проект по разделу «Кулинария».	Практическая работа №12 «Составление портфолио».
25 - 26		Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	Практическая работа №13 «Защита творческого проекта».
<b>Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)</b>			
<b><i>Свойства текстильных материалов (2 часа)</i></b>			
27 - 28		Классификация текстильных волокон животного происхождения.	Практическая работа №14 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».
<b><i>Конструирование швейных изделий (2 часа)</i></b>			
29 - 30		Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	Практическая работа №15 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».
<b><i>Моделирование швейных изделий (2 часа)</i></b>			
31 - 32		Приёмы моделирования поясной одежды.	Практическая работа №16 «Моделирование юбки».
<b><i>Швейная машина (2 часа)</i></b>			
33 - 34		Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	Практическая работа №17 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».
<b><i>Технология изготовления швейных изделий (8 часов)</i></b>			
35 - 36		Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскроя.	Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия».
37 - 38		Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	Практическая работа №19 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».

39 - 40		Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	Практическая работа №20 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия».
41 – 42		Последовательность обработки поясного изделия после примерки.	Практическая работа №21 «Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов»
43 - 44		Последовательность обработки поясного изделия после примерки.	Практическая работа №21 «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза».
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b> <b>(4 часа)</b>			
45 - 46		Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Практическая работа №22 «Составление портфолио».
47 - 48		Творческий проект «Праздничный наряд».	Практическая работа №23 «Защита творческого проекта».
<b>Художественные ремёсла (16 часов)</b>			
<b><i>Ручная роспись тканей (4 часа)</i></b>			
49 - 50		Понятие о ручной росписи тканей.	Виды батика. Технология горячего батика.
51 - 52		Технология холодного батика.	Практическая работа №24 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».
<b><i>Вышивание (12 часов)</i></b>			
53 - 54		Материалы и оборудование для вышивки.	Практическая работа №25 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».

55 - 56		Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Практическая работа №26 «Выполнение образца вышивки в технике крест».
57 - 58		Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	Практическая работа №27 «Выполнение образцов вышивки гладью».
59 - 60		Швы французский узелок и рококо.	Практическая работа №28 «Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо».
61 - 62		Швы, используемые в вышивке лентами.	Практическая работа №29 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».
63 - 64		Стирка и оформление готовой работы.	Практическая работа №30 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)			
65 - 66		Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».	Практическая работа №31 «Составление портфолио».
67 - 68		Творческий проект «Подарок своими руками».	Практическая работа №32 «Защита творческого проекта».
69 - 70		Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии»	Подведение итогов работы за год