

Рассмотрено
Руководитель методического
объединения учителей
технологии, физической культуры ,
ОБЖ, ИЗО и музыки
_____ И.М.Мухаметзянова от «28» августа 2017 г.
Протокол № 1
от «26» августа 2017 г.

Согласовано Утверждаю
Заместитель директора по УР
_____ Г.Т.Исмагилова
«28» августа 2017 года

Директор школы
_____ Г.Т.Сабирзянова
Приказ № 71

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Сармановская средняя общеобразовательная школа»

Сармановского муниципального района РТ

Латипова Ландыш Фоатовна,

(ФИО учителя, категория)

1 квалификационная категория

технология

7 б,в классы

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
«28» августа 2017 г.

2017-2018 учебный год

1. Пояснительная записка

Источники составления рабочей программы.

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2011 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5 – 8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2013
- Учебный план МБОУ «Сармановская СОШ» на 2017-2018 учебный год
- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями 2015-2016г.г.);

Цели и задачи обучения

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Базисный учебный план школы на этапе основного общего образовательного образования в 7 классе предмет «Технология» включает 70 учебных часов, из расчета 2 часа в неделю.

Примечание: На основании положения МБОУ «Сармановская СОШ» «О структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов и предметов МБОУ «Сармановская СОШ» Сармановского муниципального района РТ», рассмотренного на педагогическом совете от 29.08.16 г., протокол № 1, утверждённого Приказом директора № 109 от 29.08.16, в случае совпадения уроков с праздничными и каникулярными днями, программу выполнить согласно пункта 5 данного положения

2. Личностные, предметные и метапредметные результаты освоения учебного предмета

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- ☐ проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ☐ выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- ☐ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ☐ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- ☐ самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- ☐ планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- ☐ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ☐ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ☐ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
- ☐

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- ❑ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ❑ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- ❑ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ❑ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- ❑ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ❑ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- ❑ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- ❑ согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- ❑ объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- ❑ диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ❑ соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.
- ❑

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- ❑ рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ❑ оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ❑ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ❑ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- ❑ владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- ❑ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- ❑ планирование технологического процесса и процесса труда;
- ❑ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- ❑ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- ❑ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- ❑ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- ❑ соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- ❑ подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- ❑ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- ❑ оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- ❑ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
- ❑ осознание ответственности за качество результатов труда;
- ❑ наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- ❑ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- ❑ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- ❑ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ❑ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- ❑ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- ❑ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- ❑ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

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

Содержание учебного предмета

№	Тема раздела	Количество часов
1	Вводный инструктаж по безопасности на уроках технологии	1
2	«Интерьер жилого дома»	3
3	«Технологии исследовательской и опытнической деятельности»	4
4	«Кулинария»	11
5	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	3
6	«Создание изделий из текстильных материалов»	24
7	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
8	«Художественные ремёсла»	12
9	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	8

Содержание программы

Направление «Технологии ведения дома»

В программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые приборы для уборки.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясном изделии. Виды поясных изделий. Конструкции. Снятие мерок для изготовления одежды. Построение чертежа

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясных изделий. Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом..

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края

Основные машинные операции: стачивание обтачек, окантовывание. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки бокового шва с разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза обтачкой. Вымётывание обтачки. 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 работ.

Обработка бокового шва.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия.

Обработка сорочки после примерки: боковых срезов, верхнего среза обтачкой или косой бейкой, нижнего среза.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Умный дом»,

«Комплект светильников для моей комнаты»,

«Праздничный сладкий стол»,

«Сладкоежки»,

«Праздничный наряд»,

«Ночная сорочка »,

«Подарок своими руками»,

«Атласные ленточки» и др.

Тематическое планирование

№ урока	Дата План	Дата факт	Тема урока Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности учащихся
I. Раздел. Вводный инструктаж по безопасности на уроках технологии (1ч)				
1	76-5.09 7в – 4.09		Вводный урок. Вводный инструктаж по безопасности в кабинете технологии. (1 ч) Кереш дәрес. Технология кабинетында куркынычсызлык кагыйдэләре буенча инструктаж.	Осваивать правила поведения на рабочем месте; правила ТБ. Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.
II. Раздел «Интерьер жилого дома» (3ч)				
2	76-5.09 7в – 4.09		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. №1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»» Торак йортны яктырту. Интерьерда сәнгатьсәрләр һәм коллекцияләр. “Торак йортны яктырту” Пр.эш №1.	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.
3-4	76-12.09 12.09 7в-11.09 11.09		Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Пр.р. №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» (2 ч) Торак гигиенасы. Көнкуреш жыештыру жиһазлары. Пр.эш №2 “Технология кабинетын жыештыру”	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические 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.
III. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)				
5-6	76- 19.09 19.09 7в- 18.09 18.09		Творческий проект «Умный дом» (2 ч) Ижади проект “Акыллы йорт”	Осуществлять анализ возможностей изготовления проекта. Выполнять намеченные работы. Подготавливать пояснительную записку. Пользоваться необходимой литературой.
7-8	76- 26.09 26.09 7в- 25.09 25.09		Защита проекта «Умный дом» (2 ч) Проектны яклау.	Оценивать и защищать выполненную работу
IV. Раздел «Кулинария» (11 ч)				
9-10	76- 3.10 3.10 7в- 2.10 2.10		Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. №1 «Определение качества молока и молочных продуктов» Пр.р. №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» Сөт һәм эчетелгән сөт продуктларынан Әзерләнгән ашамлыктар. Л.эш №1 “Сөт һәм сөт продуктларының сыйфатын билгеләү”. Пр.эш №3 “Сөтле аш, ботка, яки эремчектән ашамлыктар әзерләү”	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.
11-12	76- 10.10 10.10		Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. №2 «Определение качества мёда». Пр.р. №4	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.

	7в- 9.10 9.10		«Приготовление изделий из жидкого теста» (2ч). Сыек камырдан эзерлэнгэн ашамлык - лар. Камыр ашлары һәм камыр төрләрә. Л.эш №2 “Балның сыйфатын билгеләү” Пр.эш №4 “Сыек камырдан ашамлыклар эзерләү”	Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках.
13-14	7б- 17.10 17.10 7в- 16.10 16.10		Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр.р. №5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста». (2 ч) Төче катлы камырдан ашамлыклар эзерләү технологиясе. Пр. эш №5 “Төче катлы камырдан ашамлыклар эзерләү”	Приготавливать изделия из пресного слоёного теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить в интернете рецепты выпечки из пресного слоёного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Продолжать знакомиться с профессией кондитер.
15-16	7б- 24.10 24.10 7в- 23.10 23.10		Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр.р.№6 «Приготовление изделий из песочного теста». (2 ч) Татлы камырдан ашамлыклар эзерләү технологиясе. Пр.эш №6 “Татлы	Приготавливать изделия из песочного теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить в интернете рецепты выпечки из песочного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по

			камырдан ашамлыктар эзерләү”	приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Продолжать знакомиться с профессией кондитер.
17-18	76- 7.11 7.11 7в- 6.11 6.11		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.р. №7 «Приготовление сладких блюд и напитков». (2 ч) Татлы ризыктар, десертлар һәм эчемлекләр эзерләү технологиясе. Пр.эш №7 “Татлы ризыктар, десертлар һәм эчемлекләр эзерләү”	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.
19	76- 14.11 7в- 13.11		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р.№8 «Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord" (1 ч) “Татлы” өстәл эзерләү. Бәйрәм этикеты. Пр.эш №8 “Microsoft Word редакторлыгында чакыру кәгазьләре эшләү”	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать приглашение с помощью компьютера.
V. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)				
20	76- 14.11 7в- 13.11		Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (1 ч) Ижади проект “Бәйрәмчә татлы өстәл”	Обосновывать идею проекта. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Изготавливать выбранные блюда. Оформлять проект.
21-22	76- 21.11 21.11 7в- 20.11		Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч) “Бәйрәмчә татлы өстәл” проекты эзерләү һәм яклау.	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Проводить презентацию проекта

	20.11			
VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)				
23-24	76- 28.11 28.11 7в- 27.11 27.11		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Л.р. №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 ч) Хайваннардан алынган жепселлэрдэн эшлэнгэн текстиль материаллар һәм аларның үзлекләре. Л.эш “Тукымаларның чимал составын билгеләү һәм аларның үзлекләрен өйрәнү”	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
25-26	76- 5.12 5.12 7в- 4.12 4.12		Конструирование поясной одежды. Пр.р. №9 «Снятие мерок». (2 ч) Билле кием конструкцияләү. Пр.эш №9 “Үлчәмнәрне алу”	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.
27-28	76- 12.12 12.12 7в- 11.12 11.12		Конструирование поясной одежды. Пр.р. №9 «Построение чертежа прямой юбки». (2 ч) Билле кием конструкцияләү. Пр.эш №9 “Туры итэк сызымын төзү”	Строить чертеж прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие
29-30	76- 19.12 19.12 7в- 18.12 18.12		Моделирование поясной одежды. Пр.р. №10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Пр.р. №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». (2 ч) Билле кием модельләштерү. Пр.эш №10 “Өлгене кисәргә эзерләү һәм модельләш терү” Мода журналындагы яисә Интернеттагы эзер өлгеләр пакетыннан тегү эшләнмәсенең өлгесен алу.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках.

31-32	76-9.01 9.01 7в-8.01 8.01		Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Пр.р. №12 «Раскрой проектного изделия». (2 ч) Билле киемне кисү һәм пута детален икеләтеп ябыштыру. Пр. эш №12 “Проект эшләнмәсен кисү”	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.
33-34	76-16.01 16.01 7в-15.01 15.01		Технология ручных работ. Пр.р. №13 «Изготовление образцов ручных работ». (2 ч) Кул эшләре технологиясе. Пр.эш №13 “Кулдан башкарылган жөй үрнәкләрен эзерләү”	Выполнять правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
35-36	76-23.01 23.01 7в-22.01 22.01		Технология машинных работ. Пр.р. №14 «Изготовление образцов машинных швов» (2 ч) Машина белән эшләү технологиясе. Пр.эш.№14 “Машина жөйләренен үрнәкләрен эзерләү”	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.
37-38	76-30.01 30.01 7в-29.01 29.01		Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр.р. №17 «Примерка изделия». (2 ч) Билле кием эшләнмәсен эзерләү һәм кидереп карау. Пр.эш №17 “Эшләнмәне кидереп карау”	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
39-40	76-6.02 6.02 7в-5.02 5.02		Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. Пр.р. №16. 18(1,2). «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». (2 ч) Жөй,капламалар эшкәртү технологиясе. Пр.эш №16,18. “Капламалар,жөйләр эшкәртү”	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Обрабатывать вытачки, боковые срезы проектного изделия. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
41-42	76-13.02		Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. №15. «Обработка среднего	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.

	13.02 7в- 12.02 12.02		шва юбки с застёжкой-молнией». (2 ч) Каптырма-молнияле һәм ерыклы итәкнең урта жөөн эшкәртү технологиясе.Пр.эш №15.Каптырма-молнияле итәкнең урта жөөн эшкәртү”	
43-44	76- 20.02 20.02 7в- 19.02 19.02		Технология обработки пояса. Пр.р №18(3) «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». (2 ч) Путаны эшкәртү технологиясе. Пр.эш №18 “Ян кисемнәрне эшкәртү технологиясе”	Обрабатывать верхний срез проектного изделия прямым притачным поясом.
45-46	76- 27.02 27.02 7в- 26.02 26.02		Технология обработки нижнего среза юбки. Пр.р.№18(4. 5) «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». (2 ч) Итәкнең аскы кисемен эшкәртү технологиясе. Пр.эш №18. “Итәкнең аскы кисемен эшкәртү”	Обрабатывать нижний срез, разрез в шве юбки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
VII. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)				
47-48	76- 6.03 6.03 7в- 5.03 5.03		Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта, подготовка к защите. (2 ч) Ижади проект. “Бәйрәмчә киём”. Проектны яклауга әзерләү.	Обосновывать идею изделия. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Конструировать, создавать эскизы и модели. Оформлять проект.
49-50	76- 13.03 13.03 7в- 12.03 12.03		Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка. (2.ч) Проектны яклау. “Бәйрәмчә киём”. Үз-үзеңне бәяләү.	Проводить презентацию проекта.
VIII. Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)				

51-52	76- 20.03 20.03 7в- 19.03 19.03		Ручная роспись тканей. Пр.р. №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». (2 ч) Тукумаларны кулдан бизэкләү. Пр.эш №19 “Салкын батик техникасында тукумага бизэк ясау үрнәген эшләү”	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика.
53-54	76- 10.04 10.04 7в- 9.04 9.04		Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. №20 «Выполнение образцов швов». (2 ч) Кулдан атламнар һәм алар нигезендә жөйләр ясау. Пр.эш №20 “Жөй үрнәкләрен башкару”	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси.
55-56	76- 17.04 17.04 7в- 16.04 16.04		Виды счётных швов. Пр.р. №21 «Выполнение образца вышивки швом крест». (2 ч) Санаулы жөйләр белән чигү. Пр.эш №21 “Хач” жөе белән үрнәген башкару.	Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.
57-58	76- 24.04 24.04 7в- 23.04 23.04		Виды гладьевых швов. Пр.р. №22 «Выполнение образцов вышивки гладью». (2 ч) Нәфис шома чигү. Пр.эш №22. “Шома чигү үрнәкләрен башкару”	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью. Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.
59-60	76- 8.05 8.05 7в- 30.04 30.04		Швы французский узелок и рококо. Пр.р. №23 «Выполнение образцов вышивки» (2ч) “Француз тоенле” һәм “рококо” жөйләре. Пр.эш №23 “Чигү үрнәкләре ясау”	Выполнять образцы вышивки Швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.

61-62	76- 15.05 15.05 7в- 7.05 7.05		Вышивание лентами. Пр.р.№24 «Выполнение образца вышивки лентами» (2 ч) Тасма белән чигү. Пр.эш №24 “Тасма белән чигү үрнәкләре ясау”	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица.
IX. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)				
63-64	76- 22.05 22.05 7в- 14.05 14.05		Творческий проект: «Подарок своими руками». Обоснование проекта. (2 ч) Ижади проект. “Үз кулларың белән эшләгән бүлэк” Проектны уйлау.	Знакомиться с примерами проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по теме «Подарок своими руками».
65-66	76- 22.05 22.05 7в- 21.05 21.05		Защита проекта: «Подарок своими руками». (2ч) Проектны яклау. “Үз кулларың белән эшләгән бүлэк”	Защищать творческий проект.
67-68	76- 29.05 29.05 7в- 28.05 28.05		Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. (2 ч) Портфолио ясау. Электрон презентация эшләү. Ижади проектны яклау.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.
69-70	76- 29.05 29.05 7в 28.05 28.05		Защита проекта (2 ч) Ижади проектны яклау.	

Формы и средства контроля

Нормы оценок теоретических знаний

«5» ставится, если обучаемый:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучаемый:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«3» ставится, если обучаемый:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

«2» ставится, если обучаемый:

- не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

«5» ставится, если обучаемым:

- тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемым:

- допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполняются приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемым:

- имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- самостоятельность в работе была низкой;
- норма времени недовыполнена на 15-20 %;
- изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» ставится, если обучаемым:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;
- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- норма времени недовыполнена на 20-30 %;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и лабораторных работ

«5» ставится, если обучаемым:

- творчески планируется выполнение работы;
- самостоятельно и полностью используются знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняется задание;
- умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«4» ставится, если обучаемым: - правильно планируется выполнение работы;

- самостоятельно используется знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняется задание;
- используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«3» ставится, если обучаемым:

- допускаются ошибки при планировании выполнения работы;
- не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

- допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«2» ставится, если обучаемым:

- не могут правильно спланировать выполнение работы;
- не могут использовать знания программного материала;
- допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Инструментарий для оценивания результатов:

тесты,

практические работы

творческие работы,

творческие проектные работы,

лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Список литературы:

1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2017. – 192 с. ФГОС

Интернет - ресурсы:

<http://www.woll-rus.ru>; <http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru>;

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

<http://masterica.narod.ru>/«-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

<http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

<http://rukodelnica.h1.ru/> Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru/> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

