|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вводное занятие.**  Проектная деятельность человека. | КУ | -Формулировать понятие «проектная деятельность»  -Повторение инструкций по правилам внутреннего распорядка и кабинете безопасности в мастерской и на рабочем месте | **Знать:**  -понятие «проектная деятельность»  -основные этапы проектной деятельности  -цели и задачи проектной деятельности  -правила поведения и внутренний распорядок в мастерской  -цели и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе  **Уметь:**  **-**выполнять целеполагание, планирование своей деятельности  -организовать рабочее место | ***Личностные УУД:***  -формирование положительной мотивации к учению, к познавательной деятельности  ***Р:*** -целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе  -самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)  -саморегуляция  ***К:***-работать в команде, учитывая позицию других людей  -организовывать и планировать учебное сотрудничество  -проявлять инициативу в деятельности, принимать решения  ***П: -***алгоритмизированное планирование процесса учебно-познавательной деятельности |  |
| 1-2 (2-3) | Освещение жилого помещения | УУНЗ и СД | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и понятий по теме (виды освещения, типы ламп, типы светильников, виды конструкции ламп)  -Поиск информации об устройстве системы освещения жилого помещения  -Изучение инструкций по эксплуатации электроосветительных приборов  -Выполнение проекта «Освещение моей квартиры». | **Знать:**  -элементы системы освещения жилого помещения  -современные системы управления светом  -пути экономии электрической энергии  **Уметь:**  -пользоваться электроосветительными приборами | ***Личностные УУД:***  проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям  ***Р:***  ***-***целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  -самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);  -саморегуляция ***К:***  -умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения  -владение речью  ***П:***  -алгоритмизированное планирование процесса учебной и познавательно–трудовой деятельности  -самостоятельная организация и выполнение различных практических работ  -общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение)  -построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование  -соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства  -соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда |  |
| 3 (4) | Предметы искусства и коллекции в интерьере | КУ | -Участие в беседе по теме  -Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения  -Выполнение эскиза размещения коллекции фото  -Изготовление авторской рамки для фотографии  -Знакомство с профессией «дизайнер» | **Знать:**  **-**понятие о коллекционировании  -приемы оформления интерьера коллекциями  **Уметь:**  -ориентироваться в современных способах оформления интерьеров |  |
| 4-5 (5-6) | Гигиена жилища | КУ | -Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства  -Изучение санитарно-технических требований, предъявляемых к уборке помещений  -Изучение средства для уборки помещений (по каталогу)  -Подбор чистящих и гигиенических средств для уборки (по каталогу) | **Иметь представление:**  -о современных средствах, применяемых в процессе уборки  **Знать:**  – виды уборок, их особенности и правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки  **Уметь:**  -подбирать гигиенические средства для проведения уборки помещения  -выполнять уборку с использованием современных моющих и чистящих средств |  |
| 6-7 (7-8) | Электрические бытовые приборы | УССД | -Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.  -Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов  -Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи (по каталогам) | **Иметь представление:**  -о бытовых электроприборах, об экономии электроэнергии  **Знать:**  -виды бытовых электроприборов для уборки и создания микроклимата в помещении (многофункциональный пылесос, кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор)  -правила ТБ работы с электроприборами  **Уметь:**  -различать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению  -подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |  |
| 1-4  (9-12) | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | КУ | -Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания  -Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд  -Читать технологическую карту приготовления блюд  -Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями  -Знакомиться с профессией «мастер производства молочной продукции» | **Иметь представление:**  - о значении молока и кисломолочных продуктов в питании человека.  **Знать:**  -ассортимент молочной продукции  -методы определения качества молока и молочных продуктов  -правила хранения молока и кисломолочной продукции  -технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов  **Уметь:**  -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  -приготовлять блюда из молока (молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога) в соответствии с требованиями технологии  -определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов  -сервировать стол и дегустировать готовые блюда | ***Личностные УУД:***  -самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства  -формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам  ***Р:***  -осуществлять целеполагание своей деятельности, соотносит и корректировать свои действия с целью  -принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия;  -адекватно воспринимать оценку учителя  -соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены  -оценивать выполненную работу на уроке, анализировать эмоциональное состояние на уроке  ***К*:**  -действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия  -устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми  -оформляют диалогические высказывания при проверке работы  ***П*:**  -овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности  -проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ  -распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения |  |
| 5-6 (13-14) | Изделия из жидкого теста | КУ | -Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов  -Составлять технологическую карту приготовления блюд на основе рецепта  -Осваивать безопасные приемы работы в группе | **Иметь представление:**  –о видах теста и разрыхлителей  –технологии приготовления жидкого теста и изделий  из него  **Знать:**  -виды блюд из жидкого теста  -основные продукты для приготовления жидкого теста  -пищевые разрыхлители для теста  -оборудование, посуда и инвентарь для замешивания жидкого теста  -технологию приготовления жидкого теста и изделий из него (блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога)  **Уметь:**  -находить рецепты определенных блюд  -составлять технологическую карту приготовления изделия из жидкого теста  -приготавливать изделие из жидкого теста в соответствии с требованиями технологии и с соблюдением норм безопасности (блины, блинчики, оладьи)  -сервировать стол и подавать блюдо к столу  -дегустировать и определять качество готового блюда |  |
| 7-8 (15-16) | Виды теста и выпечки | КУ | -Находить и представлять информацию о видах теста, о рецептуре и технологии приготовления пресного слоёного и песочного теста  -Составлять технологическую карту приготовления блюда в соответствии с общими требованиями технологии  -Осваивать безопасные приемы работы при приготовлении блюд | **Иметь представление:**  –о профессии «кондитер»  -о рецептуре и технологии приготовления пресного слоёного и песочного теста  -об особенностях выпечки изделий из слоеного и песочного теста  **Знать:**  –правила первичной обработки муки  -виды теста (дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий)  -виды изделий из разного теста  –рецептуру начинок  **Уметь:**  –различать состав теста и способ его приготовления  -приготовлять и оформлять блюдо из песочного теста (печенье) в соответствии с требованиями технологии  -сервировать стол и подавать блюдо к столу  -дегустировать и определять качество готового блюда |  |
| 9-10 (17-18) | Сладости, десерты, напитки | КУ | -Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления  -Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков  --Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий  -Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки  -Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд  -Знакомиться с профессией «кондитер сахаристых изделий» | **Иметь представление:**  –о желирующих веществах и ароматизаторах  –о роли сахара в питании человека  -о профессии«кондитер сахаристых изделий»  **Знать:**  –виды сладких блюд и десертов(желе, мусс, суфле, самбук и т.д.).  -особенности приготовления сладких блюд и десертов на желирующейоснове  **Уметь:**  -находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления  -планировать последовательность технологических операций при приготовлении сладкого блюда  -приготавливать и оформлять сладости, десерты и напитки  -дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд |  |
| 11-12 (19-20) | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | ПР | -Находить и представлять информацию о блюдах для сладкого стола, правилах сервировки праздничного стола, правилах пользования десертными приборами  -Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков  --Планировать последовательность действий членов группы при выполнении практической работы  -Оформлять праздничный стол  -Представлять мини-проект «Сладкий стол» | **Иметь представление:**  -о меню сладкого стола  -о правилах подачи кондитерских изделий и сладких блюд  **Знать:**  **-**виды праздничного и сладкого стола (фуршет)  -правила и приемы сервировки сладкого стола  -правила приглашения гостей  -правила поведения за столом и пользования десертными приборами  **Уметь:**  **-**разрабатывать меню сладкого стола (с помощью рецептурных книг)  -выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом  -разрабатывать пригласительные билеты с помощью ПК |  |
| 1-2 (21-22) | Свойства текстильных материалов | КУ | -Находить и представлять информацию по теме  -Анализировать свойства волокон и формулировать выводы о свойствах тканей  -Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения  -Оформлять результаты исследований  -Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей  -Определять сырьевой состав тканей | **Иметь представление:**  -о технологии производства текстильных волокон  – об областях применения текстильных волокон  **Знать:**  -классификацию текстильных волокон  -способы получения текстильных волокон животного происхождения  -виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей  -признаки определения вида тканей по сырьевому составу  **Уметь:**  **-**определять свойства тканей (драпируемость, намокаемость, сминаемость, осыпаемость)  -определять вид волокон по внешнему виду  -подбирать ассортимент тканей для изготовления изделия (по эскизу) | ***Личностные УУД:***  -формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию  -проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности  -овладение элементами организации умственного и физического труда  ***Р:***  -самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности  -оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок  -оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности  -осознание ответственности за качество результатов труда  -соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности  ***К:***  -организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками  ***П:***  -формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда  -распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения |  |
| 3-6 (23-26) | Конструирование швейных изделий | УУНЗ и СД | -Находить и представлять информацию по теме  -Определять вид поясного изделия (по эскизу)  -Подбирать ткань для изготовления разных моделей юбок  -Снимать мерки и строить чертеж прямой юбки прилегающего силуэта в натуральную величину | **Иметь представление:**  -о классификации одежды по назначению, по способу эксплуатации, по сезону, по способу крепления на теле  -о требованиях к одежде (эксплуатационных, гигиенических, технологических, эстетических)  -о конструировании прямой юбки прилегающего силуэта  **Знать:**  -виды поясной одежды  -классификации юбок (по силуэту, по покрою)  **Понимать:**  -зависимость выбора конструкции изделия и материала для его изготовления  **Уметь:**  **-**-определять вид юбки по силуэту, по покрою  -снимать мерки для изготовления поясного изделия  -выполнять построение выкройки прямой юбки прилегающего силуэта по своим меркам (по технологической карте) |  |
| 7-10 (27-30) | Моделирование швейных изделий | УУНЗ и СД | -Анализировать информацию и делать выводы о видах и приемах моделирования  -Выполнять эскизы (зарисовки) разных моделей юбок  -Изучать и выполнять простые приемы моделирования выкройки юбки в соответствии с моделью  -Выполнять эскиз проектного изделия  -Выполнять моделирование юбки в соответствии с эскизом  -Изготавливать выкройку поясного изделия из журнала готовых выкроек  -Подготавливать выкройку проектного изделия к раскрою | **Иметь представление:**  -о профессиях «художник-модельер», «технолог-конструктор», «дизайнер одежды»  **Понимать:**  -особенности моделирования поясных изделий  **Знать:**  -понятие «моделирование»  -виды моделирования (художественное, техническое)  -приемы моделирования поясных изделий  -уметь их применять |  |
| 11-12 (31-32) | Швейная машина | КУ | -Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения  -Изучать инструкции по выполнению чистки и смазки швейной машины  -Выполнять чистку и смазку швейной машины  -Выполнять образцы машинных операций с помощью приспособлений (лапки-окантовывателя, лапки для потайного подшивания) по технологическим картам | **Иметь представление:**  -о видах соединений в узлах механизмов и машин  -об устройстве качающегося челнока  -о приспособлениях к швейной машине  **Знать:**  -название элементов и узлов швейной машине  -требования к выполнению машинных швов  **Уметь:**  **-**чистить и смазывать швейную машину (по инструкции)  -выполнять образцы потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине |  |
| 13-14 (33-34) | Ручные работы | ПР | -Находить информацию о видах ручных швов, о их функции при изготовлении швейных изделий  -Определять виды ручных швов (по образцам)  -Выполнять образцы ручных швов (потайной подшивочный, косой и крестообразный) | **Иметь представление:**  -о классификации ручных швов (временного назначения, постоянного назначения, декоративно-отделочные)  **Знать:**  -виды ручных швов постоянного назначения  -требования к выполнению ручных швов постоянного назначения  **Уметь:**  -выполнять потайной подшивочный шов |  |
|  |  |  |  | -осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия в соответствии с технологической картой, образцами, анализировать ошибки  -соблюдать безопасные приёмы труда  -проводить влажно-тепловую обработку изделия |  |  |
| 15-28 (35-48) | Технология изготовления швейных изделий | КУ, ПР, УОНЗ, УУНЗ и СД | -Находить и представлять информацию о технологической последовательности изготовления поясных изделий  -Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки (паровой пресс, пароманекен)  -Выполнение практической работы по изготовлению швейного изделия в соответствии требованиями технологии и проектной моделью  -Соблюдение правил ТБ и приемов работы при выполнении ручных и машинных работ, ВТО  -Представление и защита проектного изделия | **Иметь представление:**  -о технологии изготовления одежды  -о профессиях «швея», «портной», «технолог швейной промышленности»  **Знать:**  -правила раскроя швейных изделий поясной группы  -последовательность изготовления швейных изделий поясной группы  -технологию пооперационного изготовления поясного изделия (юбка)  -приемы проведения примерки поясного изделия  -способы и приемы устранения дефектов поясного изделия  -требования к готовому изделию  **Уметь:**  -выполнять экономную раскладку выкроек на ткани  -выкраивать детали швейного изделия из ткани с учетом припусков на швы, в соответствии с выбранной моделью  -выполнять подготовку поясного изделия к примерке и проводить примерку  -обрабатывать изделие по индивидуальному плану  -выполнять пооперационную обработку изделия по технологической карте | ***Р:***  -осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества  -планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом  -корректировка действий на основе их оценки и учета характера сделанных ошибок  ***К:***  -установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы  ***П:***  -овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач (моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций)  -рациональное использование учебной, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда  -выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений  -соблюдение трудовой и технологической дисциплины  -соблюдение норм и правил безопасного труда  -документирование результатов труда и проектной деятельности |  |
| 1-8  (49-56) | Вышивка | КУ | -Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки в России и за рубежом  -Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий  -Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки  -Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК  -Выполнять образцы вышивки | **Иметь представление:**  -о профессии «вышивальщица»  **Знать:**  -способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань  **Уметь:**  -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку  -выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.  -выполнять эскизы вышивки ручными стежками | ***Личностные УУД:***  ***-***овладение новыми навыками, средствами художественного изображения  -осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду  ***Р:***  -планировать технологический процесс  ***-***умеют оценивать свою работу на уроке, анализируют эмоциональное состояние на уроке, анализируют работу других  ***К:***  ***-***оформляют диалогические высказывания, понимают позицию партнера  ***П:***  ***-***устанавливают причинно-следственные связи и зависимости между предметами  -подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологий; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии |  |
| 1-2 (57-58) | Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. | УССД | -Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников  -Выбирать объект для проектирования с учетом потребности  –Выполнять эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | **Иметь представление:**  **-**о проектной деятельности  **Знать:**  -этапы выполнения проектной деятельности (поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический))  **Уметь:**  -определять цель и задачи проектной деятельности | ***Личностные УУД:***  -осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду  ***Р:***  -принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия  -адекватно воспринимать оценку учителя и одноклассников  -планирование технологического процесса  ***К:***  ***-***оформлять диалогические высказывания, понимать позицию партнера  -публично представлять и защищать проект  -участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений  -формулировать выводы, анализировать и оценивать свои действия и действия своих одноклассников при выполнении творческой работы  -представлять в словесной форме результаты своей деятельности  -формулировать и задавать вопросы, выслушивать и анализировать ответы  ***П:***  -подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии  -применять технологии представления, преобразования и использования информации  -овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации |  |
| 3-10 (59-68) | Творческий проект | ПР | –Защищать проект  –Находить и анализировать информацию, необходимую для выполнения проекта | **Иметь представление:**  **-**о проектной деятельности  **Знать:**  -этапы выполнения проектной деятельности (поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический))  -правила выполнения и оформления проекта  **Уметь:**  -определять цель и задачи проектной деятельности  -планировать последовательность деятельности при проектировании и изготовлении изделий  -рассчитывать стоимость изделия  -проводить самоанализ выполненной работы  -оформлять пояснительную записку  -готовить защиту проекта  -выполнять представление результатов проектной деятельности |  |
| 69-70 | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |
|  | Итого: 70 часов |  |  |  |  |  |

**Условные обозначения, используемые в таблице:**

**ОУ и Р-** урок отработки умений и рефлексии,

**УОНЗ**- урок «открытия» новых знаний,

**УУНЗ и СД –** урок усвоения новых знаний и способов действий,

**УССД –** урок совершенствования способов действий,

**УО и С –** урок обобщения и систематизации,

**КУ –** комбинированный урок,

**УККЗ и СД –** урок контроля и коррекции знаний и способов действий,

**ЗСТ**- здоровьесберегающая технология,

**ПР**- практическая работа,

**ЛР**- лабораторная работа