**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**‌****Министерство образования и науки Республики Калмыкия‌‌**

**‌****Администрация Яшалтинского РМО‌**​

**МКОУ "Ульяновская СОШ"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОРуководитель ШМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Никифорова В.К.Протокол №1 от «28» августа 2023 г. | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Захарова О.Ю.- от «29» августа 2023 г. | УТВЕРЖДЕНОИ.о. директора МКОУ УСОШ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Суковаткина С.А.Приказ №52/3 от «29» августа 2023 г. |

‌

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Согриной И.Ю.

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 7 классов

 **с. Ульяновское‌** **2023‌**​

 **Пояснительная записка. (7 класс)**

Настоящая рабочая программа по технологии для 7классов разработана в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и требований к планируемым результатам основного общего образования по технологии, требованиями Примерной основной образовательной программы ОУ и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту.

Технология. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Проект. – М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).

Программа реализуется в 7 классе в объеме 2ч в неделю, 68 часов в год

Программа подвержена корректировке.

**Общая характеристика учебного предмета.**

**Цели и задачи программы:**

* освоение технологических знаний, основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, имений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
* воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**Содержание учебного предмета.**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компенсаций.

Программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

-технологическая культура производства;

- распространение технологии современного производства;

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

- знакомство с миром профессий;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Данная программа позволяет учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии учащихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, отражает распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программа включает рекомендуемую последовательность, которую можно изменять с учетом оснащенности школ, материальных возможностей учащихся и социальной востребованности.

Базовыми в данной программе являются разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»,каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», который включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, общей культуры личности, навыкам общения, правилам этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д.

При изучении разделов «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла» учащиеся познакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера. На занятиях дети учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами: знакомятся с правилами и способами разработки моделей. Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда. При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы и метод проектов.

Учебный предмет «Технология» выполняет особенную роль, так как обладает мощным развивающим потенциалом. Важнейшая особенность уроков состоит в том, что они строятся на предметно-практической деятельности, которая служит необходимым звеном целостного процесса духовного, нравственного и интеллектуального развития (в том числе и абстрактного мышления). Только так, на основе реального учета функциональных возможностей ребенка и закономерностей его развития, обеспечивается активизация познавательных психических процессов и интенсификации обучения в целом. Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

* **Планируемые результаты освоения учебного предмета технология в 7 классе.**

 **Предметные результаты.**

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;

применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

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;

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;

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;

формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

выбор средств знаковых систем и средств 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.

|  |  |
| --- | --- |
| Учащийеся научится | Учащийся получит возможность |
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития |  |
| называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов | приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания. |
| объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления  |  |
| следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности | выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения |
| прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты | модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии |
| проводить оценку и испытание полученного продукта | представлять свой опыт на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты |
| проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах | оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии |
| описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения |
| анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации |
| проводить и анализировать разработку проектов, предполагающих: проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи  |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения |  |
| характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса. | предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей |
| анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере |
| анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений |
| получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, и деятельностью занятых в них работников |
| получит опыт поиска, информации о развитии современных производств региона.  |

**2.2. Метапредметные результаты освоения учебного предмета технология**

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

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

моделирование технических объектов и техно­логических процессов;

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

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

общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);

исследовательские и проектные действия;

осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;

выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

формулирование определений понятий;

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

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

приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

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

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

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

**Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ)**

Учащийся сможет:

целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: докладов, сообщений на заданную тему, создание презентаций и др.;

использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**2.3. Личностные результаты освоения учебного предмета технологии**

проявление познавательного интереса 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 позиции 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 своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

проявление технико-технологического и экономического мышления;

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

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда

**Содержание учебного предмета технологии в 7 классе**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.

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

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: «Уютный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка», «Подарок своими руками».

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

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. 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 работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

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.

Тема . Бытовые электроприборы

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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. Рецептура 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 теста.

Приготовление изделий из 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. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков. Калмыцкие сладкие блюда.

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 1. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и по строение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. 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 5. Технология изготовления швейных изделий

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

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология об работки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

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.

Выполнение элементов калмыцкой вышивки. 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 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.

**Календарно-тематическое планирование 7 класс. -68 ч.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока.** | **часы** | **Дата по плану**  | **Дата по факту** |
| 1 | Вводный урок | **1** |  |  |
|  | **Интерьер жилого дома.** | **7** |  |  |
| 2 | Освещение жилого помещения. | 1 |  |  |
| 3-4 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |  |  |
| 5-6 | Гигиена жилища.Бытовые приборы для уборки. | 2 |  |  |
| 7-8 | Творческий проект «Умный дом» | 2 |  |  |
|  | **Кулинария** | **12** |  |  |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление молочных блюд. | 2 |  |  |
| 11-12 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.Борцог-калмыцкая выпечка. | 2 |  |  |
| 13-14 | Технология приготовления изделий из слоёного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. | 2 |  |  |
| 15-16 | Практическая работа «Приготовление изделий из теста» | 2 |  |  |
| 17-18 | Технология приготовления сладостей,десертов ,напитков. Калмыцкий чай. Сервировка стола.Профессия повар-кондитер. | 2 |  |  |
| 19-20 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 2 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов.** | **28** |  |  |
| 21-22 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения. | 2 |  |  |
| 23-24 | Конструирование поясной одежды. | 2 |  |  |
| 25-26 | Практическая работа «Построение чертежа юбки» | 2 |  |  |
| 27-28 | Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек | 2 |  |  |
| 29-30 | Раскрой поясной одежды. | 2 |  |  |
| 31-32 | Технология ручных работ. | 2 |  |  |
| 33-34 | Технология машинных работ. | 2 |  |  |
| 35-36 | Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов» | 2 |  |  |
| 37-38 | Технология обработки среднего шва юбки. | 2 |  |  |
| 39-40 | Технология обработки складок. | 2 |  |  |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 2 |  |  |
| 43-44 | Технология обработки юбки после примерки. | 2 |  |  |
| 45-48 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 4 |  |  |
|  | **Художественные ремёсла.** | **20** |  |  |
| 49-50 | Ручная роспись тканей. | 2 |  |  |
| 51-52 | Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани» | 2 |  |  |
| 53-56 | Ручные стежки и швы на их основе.Калмыцкая вышивка. | 4 |  |  |
| 57-60 | Вышивание счётными швами. | 4 |  |  |
| 61-62 | Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. | 2 |  |  |
| 63-64 | Швы французский узелок. Вышивка лентами. | 2 |  |  |
| 65-66-67-68 | Творческий проект «Подарок своими руками.» | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |