

«Утверждено»

Директор МБОУ «Лицей № 34»

_____ / Б.Р.Мугу /

Приказ № 39 от «01» сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология» (девочки)

основного общего образования

7 классы

Разработчик: Косатова М.В.

Принято решением
педсовета
Протокол №1 от 31
августа 2023 г.

2023-2024 учебный год

г. Майкоп

Пояснительная записка

Целью реализации основной образовательной программы 7 класса общего образования по учебному предмету «технология» является усвоение содержания учебного предмета «технология» и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования и основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Лицей № 34».

Программа рассчитана на 68 часов - 7 класс.

Главными задачами реализации учебного предмета «технология» являются

- освоить общекультурное наследие России и общемировое культурное наследие;
- научиться гражданскому патриотизму, любви к Родине, чувству гордости за свою страну;
- научиться уважению к истории, культурным и историческим памятникам;
- научиться эмоционально положительному принятию своей этнической идентичности;
- научиться уважению к другим народам России и мира и принятию их, межэтнической толерантности, готовности к равноправному сотрудничеству;
- научиться уважению к личности и её достоинствам, доброжелательному отношению к окружающим, нетерпимости к любым видам насилия и готовности противостоять им;
- научиться уважению к ценностям семьи, любви к природе, признанию ценности здоровья, своего и других людей, оптимизму в восприятии мира;
- понять потребности в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- научиться позитивной моральной самооценке и моральным чувствам - чувству гордости при следовании моральным нормам, переживанию стыда и вины при их нарушении;
- прийти к готовности и способности к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);

Технологии, используемые в обучении:

- информационно-коммуникационные технологии (ИКТ);

- личностно-ориентированное обучение;
- проектная и исследовательская деятельность;
- игровые технологии.

Данные технологии могут использоваться на любых этапах учебного процесса. Презентации, диаграммы, аудио- и видеофайлы благодаря наглядности способствуют лучшему усвоению темы. Личностно-ориентированное обучение развивают индивидуальные способности и создает условия для развития личности. Проектная, исследовательская деятельность учащихся развивает способность творчески мыслить, последовательно рассуждать и представлять свои идеи. Учит работать в команде и обладать навыками общения. Учит расставлять приоритеты, планировать конкретные результаты и нести персональную ответственность за них. Дает возможность эффективно использовать знания в реальной жизни. Развивает компьютерную грамотность.

Методы и формы контроля:

Устная проверка знаний. Устная проверка в форме фронтальной беседы (опрос всего класса) и индивидуальной. Устная фронтальная проверка не позволяет установить всю глубину усвоенных понятий, но зато в течение короткого времени учитель уточняет, насколько весь класс усвоил основные представления об изучаемом материале или объекте, умеют ли дети обобщать и систематизировать знания, устанавливать простейшие связи. При фронтальном опросе учитель выставляет отметки в конце урока.

Работа с карточками. такая проверка знаний дает возможность дифференцированно подойти к учащимся, проверить знания большого количества детей.

Письменная проверка знаний. С помощью письменной проверки можно проверить ограниченную область знаний учащихся: буквенные обозначения, названия единиц, определения, формулировки, связь между величинами, формулировки научных фактов. Именно эти знания могут быть проверены в быстрых и кратких ответах учащихся. Письменная проверка не позволяет проверить умения, которыми овладели учащиеся при изучении той или иной темы.

Практическая работа. Это достаточно необычная форма контроля, она требует от учащихся не только наличия знаний, но еще и умений применять эти знания в новых ситуациях, сообразительности.

Рабочая программа воспитания МБОУ «Лицей №34» реализуется в том числе и через использование воспитательного потенциала уроков технологии.

Эта работа осуществляется в следующих формах:

- Пробуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятых норм поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.

- Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках предметов, явлений, событий через использование на уроках информации, затрагивающей важные социальные, нравственные, этические вопросы.

- Использование воспитательских возможностей содержания учебного предмета для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей через подбор соответствующих проблемных ситуаций для обсуждения в классе.

- Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время уроков.

- Применение на уроке интерактивных форм работы, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся.

- Применение групповой работы или работы в парах, которые способствуют развитию навыков командной работы и взаимодействию с другими обучающимися.

- Выбор и использование на уроках методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания.

- Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в форме включения в уроках различных исследовательских заданий, что дает возможность обучающимся приобрести навыки самостоятельного решения теоретической проблемы, генерирования и оформления собственных гипотез, уважительного отношения к чужим идеям, публичного выступления, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

- Установление уважительных, доверительных, неформальных отношений между учителем и учениками, создание на уроках эмоционально-комфортной среды.

Формы промежуточной аттестации:

1. Устный опрос
2. Работа с карточкам
3. Письменная проверка
4. Тестовые задания

Учебник: Технология. Учебник для 7 класса /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев. - 4-е изд.. перераб. - М.: Просвещение, 2023. - 335, (1) с.: ил.

Пособие для обучающегося: Учебное пособие для учащихся. Автор:В. Г. Смелова, Глазычев В.Л. О дизайне: очерки по теории и практике дизайна. – М., 1990; Журкин А.А. Художественно- оформительская деятельность. – СПб., 1996.Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология».7 класс. АО «Издательство Просвещение» 2019 г.

Учебные проекты по технологии. 7 класс.

Пособие для педагога:

Синица, Самородский: Технология. 7 класс. Методическое пособие. ФГОС. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 7 класс УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: ВентанаГрафф, 2003. Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология». 7 класс. АО «Издательство Просвещение» 2019 г.С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса. Учебнометодический комплект – М.: «Экзамен», 2006

Электронные образовательные ресурсы:

<https://infourok.ru>

<http://masterica.narod.ru/index.htm>

<http://www.cooking.ru/>

Контрольно-измерительные материалы: тест, карточки.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

ФГОС основного общего образования устанавливает требования к результатам освоения учебного предмета:

- личностным;
- метапредметным;
- предметным.

В таблице 1 представлены планируемые результаты – личностные и метапредметные по учебному предмету «технология».

Таблица 1

Планируемые личностные и метапредметные результаты освоения учебного предмета, курса

Планируемые результаты	
Личностные	Метапредметные
7 класс / 2023-2024 год обучения	
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;	- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;	- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;	- планировать пути достижения целей;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;	- устанавливать целевые приоритеты;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;	- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь, задавать вопросы,	- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;

необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;	
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;	- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;	
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;	
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;	
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;	
- основам коммуникативной рефлексии.	

В таблице 2 представлены планируемые предметные результаты по учебному предмету «технология».

Таблица 2

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Планируемые результаты	
Предметные	
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
7 класс / 2023-2024 год обучения	
<p>Интерьер жилого дома</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять типы освещения; - типы светильников; - определять стили оформления интерьеров. 	<ul style="list-style-type: none"> - планировать системы управления светом; - пользоваться графической документацией, технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов.
<p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, горячие напитки, закладывать на хранение свежие ягоды и фрукты, мучные изделия, сервировать стол, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; - применять основные способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; - соблюдать правила этикета за столом.
<p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий.

<p>по конструкции модели поясных швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<p>- определять и исправлять дефекты швейных изделий.</p>
<p>Художественные ремесла</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять стежки и швы на их основе; - вышивать счетными швами; - вышивать лентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Содержание программы
на 2023-2024 год обучения / 7 класс, 68 часов

Тема 1. Вводный урок. (2 час).

Техника безопасности. Санитарно-гигиенические требования. Режим работы кабинета технологии.

Тема 2. Освещение жилого помещения. (1 час).

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, таймства 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.

Тема 3. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1 час).

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

Тема 4. Гигиена жилища. (1 час).

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

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Тема 5. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. (1 час.)

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.

Тема 6. Практическая работа «Уборка кабинета технологии». (2 часа).

Командная работа для достижения поставленной цели. Умение работать в команде. Грамотное распределение обязанностей.

Тема 7. Техника безопасности в кабинете кулинарии. (1 час).

Техника безопасной работы с ножом и кухонными принадлежностями. Правила безопасной эксплуатации электрических и газовых плит. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Санитарно-гигиенические требования. Режим работы кабинета технологии.

Тема 8. Запуск проекта «Праздничный сладкий стол». (1 час).

Подбор блюд для сладкого праздничного стола. Распределение обязанностей. Этапы проектирования.

Тема 9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2 часа).

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока 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. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление блюда: «Запеканка творожная».

Тема 10. Изделия из жидкого теста. (2 часа).

Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для вымешивания 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.

Приготовление блюда «Пирог Шарлотка».

Тема 11. Виды теста и выпечки. (2 часа).

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. Профессия кондитер.

Тема 12. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. (2 часа).

Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Работа с технологической картой блюда.

Приготовление блюда «Слойка».

Тема 13. Технология приготовления изделий из песочного теста. (2 часа).

Рецептура и технология приготовления песочного теста.

Приготовление блюда «Печенье песочное».

Тема 14. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. (2 часа).

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

Приготовление напитка «Молочный коктейль».

Тема 15. Сервировка сладкого стола. (2 часа).

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. Праздничный этикет. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Тема 16. Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Защита проекта. (2 часа).

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Защита проекта.

Тема 17. Техника безопасности. (1 час).

Техника безопасной работы при ручных и машинных швейных работах. Санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине. Правила безопасного пользования электрическим утюгом.

Тема 18. Запуск проекта «Праздничный наряд». (1 час).

Определение с видом и типом швейного изделия. Определение целей и задач проекта. Поисковый этап проектирования.

Тема 19. Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. Лабораторно-практическая работа. (2 часа).

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.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 20. Конструирование поясной одежды. Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия». Построение чертежа. (2 часа).

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа.

Тема 21. Моделирование поясной одежды. (2 часа).

Приемы моделирования поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Тема 22. Практическая работа: «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». (2 часа).

Моделирование поясного изделия.

Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. (1 час).

Инструменты и приспособления для ручных работ. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками –подшивание. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных стежков и строчек на их основе.

Тема 24. Раскрой поясной одежды. (1 час).

Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила раскроя.

Тема 25. Технология ручных работ. (1 час).

Правила безопасной работы ножницами. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Тема 26. Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек на их основе (прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные)». (1 час).

Выполнение стежков и строчек на основе ручным способом.

Тема 27. Технология машинных работ. (1 час).

Тема 28. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». (1 час).

Изготовление образцов швов на основе с помощью швейной машины.

Тема 29. Технология обработки выточек. Практическая работа. (2 часа).

Обработка выточек. Работа над изделием.

Тема 30. Технология обработки складок. Практическая работа. (2 часа.)

Тема 31. Подготовка поясного изделия. (1 час).

Подготовка к примерке, сметывание выточек, подгибка низа. Приготовление поясного изделия к примерке.

Тема 32. Проведение примерки поясного изделия. (1 час).

Проверка изделия по ширине, положение выточек, положение среднего и боковых швов, длину изделия.

Тема 33. Технология обработки поясного изделия после примерки. Практическая работа. (2 часа).

Завершающие работы над поясным изделием. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 34. Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта. (2 часа).

Аналитический этап проектирования. Самооценка и оценка.

Тема 35. Запуск проекта «Подарок своими руками». (1 час.)

Знакомство с видами росписи, с материалами и инструментами. История вышивки. Значение компьютерной техники в художественном ремесле.

Тема 36. Ручная роспись тканей. (1 час).

Ручная роспись тканей. Материалы и оборудование для выполнения росписи по ткани. Подготовка ткани к росписи. Виды росписи по ткани (горячий батик, холодный батик, узелковый батик, свободная роспись.)

Тема 37. Ручные стежки и швы на их основе. (1 час).

Краткая история вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Краткая история швов для вышивания. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, косые, крестообразные).

Тема 38. Практическая работа: «Выполнение образцов швов». Запуск творческого проекта: «Подарок своими руками». Поисковый этап. (1 час).

Выполнение образцов швов “назад иголку”, “шнурок”, шов стебельчатый, петельный, тамбурный, “козлик”, бархатный, косой, “петля с прикрепом”.

Тема 39. Вышивание счетными швами. (1 час).

Материалы и оборудование для счетной вышивки. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

Тема 40. Материалы и оборудование для счетной вышивки. (1 час).

Выполнение вышивки счетными швами по образцу.

Тема 41. Вышивание по свободному контуру. Работа над изделием. (2 часа).

Технологический этап проекта. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивания по свободному контуру.

Работа над проектным изделием.

Тема 42. Атласная и штриховая гладь. Работа над изделием. (2 часа).

Техника вышивания атласной и штриховой гладью. Сочетание разных видов вышивки.

Тема 43. Швы французский узелок и рококо. Работа над изделием. (2 часа).

Материалы и оборудование. Техника вышивания швом французский узелок и рококо. Выполнение образцов вышивки.

Тема 44. Вышивание лентами. Работа над изделием. (2 часа).

Материалы для вышивания лентами. Использование различных видов лент, техник, цветов.

Тема 45. Заключительный этап проекта. (1 час).

Окончательные работы по проекту “Подарок своими руками”. Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта, расчет затрат на изготовления изделия. Подготовка к защите проекта.

Тема 46. Защита проекта. (1 час).

Защита проекта. Самооценка и оценка проекта.

Таблица 3

Тематическое планирование

Название блока / раздела / модуля	Название темы	Количество часов
7 класс / 2022-2023 год обучения		
Вводное занятие.	Вводный урок.	2
Интерьер жилого дома.	Оформление интерьера жилого дома.	6
Кулинария.	Кулинария.	18
Создание изделий из текстильных материалов.	Создание изделий из текстильных материалов	26
Художественные ремесла.	Художественные ремесла	16

Таблица 4

Календарно-тематическое планирование на 2023/24 учебный год

7 класс, 68 часов

№ у р о к а	Дата проведения		Тема урока	Домашнее задание
	план	факт		
1-2	5.09.2023		Вводный урок. Правила безопасной работы.	Повторить технику безопасной работы на уроках технологии.

3	12.0 9.20 23		Освещение жилого помещения.	
4	12.0 9.20 23		Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Декоративное освящение зданий в нашей городе.
5	19.0 9.20 23		Гигиена жилища.	
6	19.0 9.20 23		Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	Составить график уборки дома.
7-8	26.0 9.20 23		Практическая работа «Уборка кабинета технологии».	Ароматные подушки для дома.
9	3.10. 2023		Правила безопасной работы в кабинете кулинарии.	
10	3.10. 2023		Запуск проекта «Праздничный сладкий стол»	Повторить технику безопасной работы в кабинете кулинарии.
11-12	10.1 0.20 23		Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление блюда «Запеканка творожная»	Изучить технологическую карту блюда: «Запеканка творожная».
13-14	17.1 0.20 23		Изделия из жидкого теста. Приготовление блюда «Пирог Шарлотка».	Технологическая карта «Пирог Шарлотка».
15-16	24.1 0.20 23		Виды теста и выпечки.	Доклад на тему «Выпечка на Руси».
17-18	7.11. .202 3		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Приготовление блюда «Слойка».	Изготовить технологическую карту блюда: «Слойка».
19-20	14.1 1.20 23		Технология приготовления изделий из песочного теста. Приготовление блюда «Печенье песочное».	Изготовить технологическую карту блюда: «Печенье песочное».
21-22	21.1 1.20 23		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление напитка «Молочный коктейль».	Доклад на тему: «Профессия - кондитер сахаристых изделий».
23-24	28.1 1.20 23		Сервировка сладкого стола.	Изготовить пригласительную открытку в виде кондитерского

				изделия.
2 5- 2 6	05.1 2.20 23		Творческий проект: «Праздничный сладкий стол». Защита проекта.	Оформить творческий проект по образцу. Стр. 52-54.
2 7	12.1 2.20 22		Техника безопасности.	
2 8	12.1 2.20 23		Запуск проекта «Праздничный наряд».	Повторить правила безопасной работы в кабинете кройки и шитья.
2 9- 3 0	19.1 2.20 23		Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. Лабораторно- практическая работа.	Доклад на тему: “Мифы о шелке”.
3 1- 3 2	26.1 2.20 23		Конструирование поясной одежды. Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия». Построение чертежа.	Работа над чертежом в натуральную величину.
3 3- 3 4	16.0 1.20 24		Моделирование поясной одежды.	Нарисовать эскиз поясной одежды.
3 5- 3 6	23.0 1.20 24		Практическая работа: «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».	Подготовка выкройки изделия.
3 7	30.01. 2024		Технология изготовления швейных изделий.	
3 8	30.01. 2024		Раскрой поясной одежды.	Раскрой проектного изделия.
3 9	06.0 2. 2024		Технология ручных работ.	
4 0	06.0 2. 2024		Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек на их основе (прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные)»	Выполнить образцы ручных стежков и строчек.
4 1	13.0 2.20 24		Технология машинных работ.	
4 2	13.0 2.20 24		Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	Выполнить образцы машинных швов.
4 3- 4	20.0 2.20 24		Технология обработки выточек. Практическая работа.	Работа над изделием.

4				
4 5- 4 6	27.0 2.20 24		Технология обработки складок. Практическая работа.	Работа над изделием.
4 7	5.03. 2024		Подготовка поясного изделия.	
4 8	5.03. 2024		Проведение примерки поясного изделия.	Устранение дефектов после примерки.
4 9- 5 0	12.0 3.20 24		Технология обработки поясного изделия после примерки. Практическая работа.	Работа над изделием.
5 1- 5 2	19.0 3.20 24		Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта.	Оформить проект по образцу. Стр. 103-108.
5 3	2.04. 2024		Запуск проекта «Подарок своими руками».	
5 4	2.04. 2024		Ручная роспись тканей.	Выполнить образец росписи ткани.
5 5	9.04.2 024		Ручные стежки и швы на их основе.	
5 6	9.04.2 024		Практическая работа: «Выполнение образцов швов».	Выполнить образец ручных стежков и швов.
5 7	16.0 4.20 24		Вышивание счетными швами.	
5 8	16.0 4.20 24		Материалы и оборудование для счетной вышивки.	Создать схему для вышивки крестом.
5 9- 6 0	23.0 4.20 24		Вышивание по свободному контуру. Технологический этап проекта. Работа над изделием.	Работа над изделием.
6 1- 6 2	7.05. 2024		Атласная и штриховая гладь. Работа над изделием.	Узор гладью.
6 3- 6 4	14.0 5.20 24		Швы французский узелок и рококо. Работа над изделием.	Цветок швом рококо.
6 5-	21.0 5.20		Вышивание лентами. Работа над изделием.	Работа над изделием.

6	24			
6	28.0		Заключительный этап проекта.	
7	5.20			
	24			
6	28.0		Защита проекта.	
8	5.20			
	24			

Календарно-тематическая программа воспитания на 2023/24 учебный год

7 класс.

Критерии реализации педагогами воспитательного потенциала урока	Класс	Название тем(ы)	Номер урока (ов), на котором (ых) реализуется критерий
- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;	7 класс	1. Вводный урок.	1
		11. Виды теста и выпечки.	16
		18. Запуск проекта «Праздничный наряд».	28
		21. Моделирование поясной одежды.	33-34
		24. Раскрой поясной одежды.	38
		27. Технология машинных работ.	41
		30. Технология обработки складок. Практическая работа.	46
		34. Творческий проект «Праздничный наряд».	52
		37. Ручные стежки и	55

		швы на их основе. 41. Вышивание по свободному контуру. 46. Заключительный этап проекта.	59 68
Пробуждение учащихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;	7 класс	1. Вводный урок. 4. Гигиена жилища. 7. Техника безопасной работы в кабинете кулинарии. 17. Техника безопасности. 35. Запуск проекта «Подарок своими руками». 40. Материалы и оборудование для счетной вышивки. 45. Работа над изделием.	1 5 9 27 53 58 68
- привлечение внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией - инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;	7 класс	16. Творческий проект: «Праздничный сладкий стол». Защита проекта. 19. Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. 23. Технология изготовления швейных изделий. 25. Технология ручных работ. 29. Технология обработки выточек. 36. Ручная роспись тканей. 39. Вышивание	25-26 30 37 39 43-44 54 57

		счетными швами. 47. Защита проекта.	
- использование воспитательных возможностей содержание учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;	7 класс	5. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. 6. Практическая работа «Уборка кабинета технологии». 15. Сервировка сладкого стола. 20. Конструирование поясной одежды. 31. Подготовка поясного изделия. 43. Швы французский узелок и рококо. Работа над изделием.	6 7 24 31 47 63
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;	7 класс	2. Освещение жилого помещения. 8. Запуск проекта «Праздничный сладкий стол» 26. Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек на их основе (прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные)» 28. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». 33. Технология обработки поясного изделия после	3 10 40 42 49-50

		примерки. 44. Вышивание лентами. Работа над изделием.	66
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.	7 класс	3. Предметы искусства и коллекции в интерьере. 9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 10. Изделия из жидкого теста. 12. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. 13. Технология приготовления изделий из песочного теста. 14. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 22. Практическая работа: «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». 32. Проведение примерки поясного изделия. 38. Практическая работа: «Выполнение образцов швов». 42. Атласная и штриховая гладь. Работа над изделием.	4 12 14 18 20 22 36 48 56 62

