

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Управление образования и молодежи города Алушты
МОУ "Малореченская школа имени полного кавалера ордена Славы Алексея
Алексеевича Джи" города Алушты"**

РАССМОТРЕНО
на ШМО
_____ Э.Л.Зубихина
Пр.от 31.08.2023 №15

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
_____ О.В.Корниенко

УТВЕРЖДЕНО
директор школы
_____ Э.Ш.Караметов
Приказ от 31.08.2023 № 204

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 1600764)

учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5 – 7 классов
(девочки)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развития компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

6 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Технологии обработки текстильных материалов.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

7 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;
развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

б) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения *в 5 классе:*

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;

называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;

называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

К концу обучения *в 6 классе:*

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения *в 7 классе:*

знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;

знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,

характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

| № п/п | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы |
|--|---|------------------|-----------------------|------------------------|---|
| | | Всего | Контрольные работы | Практические работы | |
| Раздел 1. Творческая проектная деятельность | | | | | |
| 1.1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ | 1 | | | Российская электронная школа (resh.tdu.ru) |
| 1.2 | Что такое творческие проекты | 1 | | | |
| 1.3 | Этапы выполнения проектов | 2 | | | |
| | Итого по разделу | 4 | | | |
| Раздел 2. Оформление интерьера | | | | | |
| 2.1 | Интерьер и планировка кухни-столовой | 2 | | | |
| | Бытовые электроприборы на кухне | 2 | | | |
| 2.2 | Творческий проект "Планирование кухни-столовой" | 2 | | | |
| | Итого по разделу | 6 | | | |
| Раздел 3. Кулинария | | | | | |
| 3.1 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | | | |
| 3.2 | Здоровое питание | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|--|----|--|--|--|
| 3.3 | Технология приготовления бутербродов | 2 | | | |
| 3.4 | Технология приготовления горячих напитков | 2 | | | |
| 3.5 | Приготовление блюд из круп и макаронных изделий | 2 | | | |
| 3.6 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 2 | | | |
| 3.7 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 | | | |
| 3.8 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | | | |
| 3.9 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | | | |
| 3.10 | Творческий проект "Приготовление завтрака для семьи" | 2 | | | |
| | Итого по разделу | 19 | | | |
| Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов | | | | | |
| 4.1 | Производство текстильных материалов. | 1 | | | |
| 4.2 | Текстильные материалы и их свойства | 2 | | | |
| 4.3 | Изготовление выкроек | 2 | | | |
| 4.4 | Раскрой швейного изделия | 2 | | | |
| 4.5 | Швейные ручные работы | 3 | | | |
| 4.6 | Швейная машина | 2 | | | |
| 4.7 | Основные операции при машинной обработке | 2 | | | |

| | | | | | |
|--|---|-----------|----------|----------|--|
| 4.8 | Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | | | |
| 4.9 | Машинные швы | 2 | | | |
| 4.10 | Технология изготовления швейных изделий | 2 | | | |
| 4.11 | Творческий проект "Наряд для завтрака" | 2 | | | |
| | Итого по разделу | 22 | | | |
| 5.1 | Раздел 5. «Художественные ремесла» | | | | |
| 5.2 | Декоративно-прикладное искусство | 3 | | | |
| 5.3 | Основы композиции при создании предметов ДПИ | 2 | | | |
| 5.4 | Орнамент. Символика в орнаменте | 2 | | | |
| 5.5 | Цветовые сочетания в орнаменте | 2 | | | |
| 5.6 | Лоскутное шитье. | 2 | | | |
| 5.7 | Технология изготовления лоскутного изделия | 2 | | | |
| 5.8 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». | 2 | | | |
| 5.9 | Создание портфолио | 2 | | | |
| | Итого по разделу | 17 | | | |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 | 0 | 0 | |

6 КЛАСС

| № п/п | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательн ые ресурсы |
|---------------------------------------|---|------------------|-----------------------|----------------------------|--|
| | | Всего | Контрольные работы | Практичес кие работы | |
| Раздел 1. Интерьер жилого дома | | | | | |
| 1.1 | Вводный инструктаж по технике безопасности | 1 | | | Российская электронная школа (resh.tdu.ru) |
| 1.2 | Интерьер жилого дома | 1 | | | |
| 1.3 | Комнатные растения в интерьере квартиры | 2 | | | |
| 1.4 | Разновидности комнатных растений | 2 | | | |
| 1.5 | Технология выращивания комнатных растений | 2 | | | |
| 1.6 | Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 10 | | | |
| Раздел 2. Кулинария | | | | | |
| 2.1 | Технология первичной обработки рыбы | 1 | | | |
| 2.2 | Технология приготовления блюд из рыбы | 2 | | | |
| 2.3 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | 1 | | | |
| 2.4 | Технология первичной обработки мяса | 1 | | | |
| 2.5 | Технология приготовления блюд из мяса | 2 | | | |
| 2.6 | Технология приготовления блюд из птицы | 2 | | | |
| 2.7 | Технология приготовления первых блюд | 2 | | | |
| 2.8 | Сервировка стола к обеду. Этикет | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|--|----|--|--|--|
| 2.9 | Творческий проект "Приготовление воскресного семейного обеда" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 13 | | | |
| Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов | | | | | |
| 3.1 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | 2 | | | |
| 3.2 | Конструирование плечевой одежды с цельно кроенным рукавом | 1 | | | |
| 3.3 | Моделирование плечевой одежды | 1 | | | |
| 3.4 | Раскрой плечевой одежды | 2 | | | |
| 3.5 | Технология дублирования деталей | 1 | | | |
| 3.6 | Ручные работы | 3 | | | |
| 3.7 | Работа на швейной машине | 2 | | | |
| 3.8 | Приспособления к швейной машине | 1 | | | |
| 3.9 | Виды машинных операций | 1 | | | |
| 3.10 | Технология обработки мелких деталей | 2 | | | |
| 3.11 | Подготовка и проведение примерки изделий | 1 | | | |
| 3.12 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | 2 | | | |
| 3.13 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 2 | | | |
| 3.14 | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой | 1 | | | |
| 3.15 | Технология обработки нижнего среза изделия | 1 | | | |
| 3.16 | Творческий проект "Наряд для семейного обеда" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 26 | | | |
| Раздел 4. Художественные ремесла | | | | | |
| 4.1 | Материалы и инструменты для вязания | 1 | | | |
| 4.2 | Основные виды петель для вязания крючком | 2 | | | |
| 4.3 | Вязание полотна | 2 | | | |
| 4.4 | Вязание по кругу | 2 | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|----|---|---|--|
| 4.5 | Основные виды петель для вязания спицами | 3 | | | |
| 4.6 | Вязание полотна | 2 | | | |
| 4.6 | Вязание по кругу | 2 | | | |
| 4.7 | Вязание спицами цветных узоров | 3 | | | |
| 4.8 | Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами" | 2 | | | |
| 4.9 | Защита творческого проекта | 1 | | | |
| Итого по разделу | | 20 | | | |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 | 0 | 0 | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 КЛАСС

| № п/п | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы |
|---------------------------------------|--|------------------|------------------------|-------------------------|---|
| | | Всего | Контрольн ые работы | Практически е работы | |
| Раздел 1. Интерьер жилого дома | | | | | |
| 1.1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ | 1 | | | Российская электронная школа (resh.tdu.ru) |
| 1.2 | Освещение жилого помещения | 1 | | | |
| 1.3 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | | | |
| 1.4 | Гигиена жилища | 2 | | | |
| 1.5 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 | | | |
| 1.6 | Творческий проект "Умный дом" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 10 | | | |
| Раздел 2. Кулинария | | | | | |
| 2.1 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | | | |
| 2.2 | Изделия из жидкого теста | 1 | | | |
| 2.3 | Виды теста и выпечки | 2 | | | |
| 2.4 | Технология приготовлений изделий из пресного слоеного теста | 2 | | | |
| 2.5 | Технология приготовлений изделий из песочного теста | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|--|----|--|--|--|
| 2.6 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков | 2 | | | |
| 2.7 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 1 | | | |
| 2.8 | Творческий проект "Праздничный сладкий стол" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 14 | | | |
| Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов | | | | | |
| 3.1 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства | 1 | | | |
| 3.2 | Конструирование поясной одежды | 2 | | | |
| 3.3 | Моделирование поясной одежды | 2 | | | |
| 3.4 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек | 2 | | | Российская электронная школа (resh.tdu.ru) |
| 3.5 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 1 | | | |
| 3.6 | Технология ручных работ | 2 | | | |
| 3.7 | Технология машинных работ | 2 | | | |
| 3.8 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом | 2 | | | |
| 3.9 | Технология обработки складок | 2 | | | |
| 3.10 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия | 2 | | | |
| 3.11 | Технология обработки юбки после примерки | 2 | | | |
| 3.12 | Творческий проект "Праздничный наряд" | 2 | | | |
| Итого по разделу | | 21 | | | |
| Раздел 4. Художественные ремесла | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|----|---|---|--|
| 4.1 | Ручная роспись тканей | 2 | | | |
| 4.2 | Плетение биссером | 3 | | | |
| 4.3 | Ручные стежки и швы на их основе | 4 | | | |
| 4.4 | Вышивание счетными швами | 2 | | | |
| 4.5 | Вышивание по свободному контуру | 2 | | | |
| 4.6 | Атласная и штриховая гладь | 2 | | | |
| 4.7 | Швы французский узелок и роккоко | 2 | | | Российская электронная школа (resh.tdu.ru) |
| 4.8 | Вышивание лентами | 2 | | | |
| 4.9 | Творческий проект "Подарок своими руками" | 2 | | | |
| 5.10 | Защита творческого проекта | 1 | | | |
| Итого по разделу | | 22 | | | |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 | 0 | 0 | |

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://rosuchebnik.ru/material/tekhnologiya-6-klass-metodicheskoe-posobie/>

Российская электронная школа (resh.tdu.ru)

Интернет-портал Всероссийской олимпиады школьников. Режим доступа: <http://www.rosolymp.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Предмет «Технология».

<http://schoolcollection.edu.ru/catalog/rubr/7ed38401-26b8-11da-8cd6-0800200c9a66/36/> - 17 - 3. Стандарты образования, профильное обучение, программы и учебники, конспекты уроков, тесты и задачи, олимпиады, методические материалы и др.

<http://www.eduspb.com/> Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». Режим доступа:
<http://window.edu.ru>

