

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса**

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты:***

•   проявление познавательных интересов 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 позиций 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 о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

 •   проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

•   осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

•   готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

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

•   самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

***Метапредметные результаты****познавательные УУД:*

•   алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

•   комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

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

•   виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

•   поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

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

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

•   осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

•   выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

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

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

***коммуникативные УУД:***

•   приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

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

***регулятивные УУД:***

•   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.

***Предметные результаты в познавательной сфере:***

*•*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;

•владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;

•  применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

***в трудовой сфере;***

*•*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;

***в мотивационной сфере:***

*•*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;

***в эстетической сфере:***

*•*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;

***в коммуникативной сфере:***

*•*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.

**Содержание тем учебного курса.**

**Технологии домашнего хозяйства (2ч)**

**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, таинства и недостатки.

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

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

Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

**Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.*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.

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Электротехника (1 ч)**

**Бытовые электроприборы(1ч)**

*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 Изуч*ение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

 Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел « Кулинария» (5ч)**

**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 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.

*Лабораторно-практические  и практические работы*Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

**Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические*Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

**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.

**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.

**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*Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч)**

**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 работа*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств

**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*

*Из*готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

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

**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 работа*Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

**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  с 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 обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией  и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной  и байтовой 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

Выметывание 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

**«Художественные ремёсла»(8ч)**

**Ручная роспись тканей**

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

*Лабораторно-практические и практические работа*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

**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.

I *Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками Выполнение образца вышивки в технике крест

 Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо

Выполнение образца вышивки атласными лентами

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема урока | Кол-во  Часов |
|  |  |  |
| **« Технологии домашнего хозяйства»**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | | |
| **Темы « Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1ч.) «Гигиена жилища» (1ч.) « Бытовые приборы»(1ч) « Исследовательская и созидательная деятельность» (1ч)** | | |
| 1. | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 1 |
| 2. | Гигиена жилища | 1 |
| 3. | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 1 |
| 4 | Творческий проект по разделу « Интерьер жилого дома» | 1 |
|  | **«Кулинария», « Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч.)** |  |
| **« Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (1ч), « Изделия из кислого теста» (1ч) « Виды теста и выпечки» (1ч.)» Сладости, десерты, напитки» (1ч.), «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (1ч.) « Исследовательская и созидательная деятельность» (1ч.)** | | |
| 5. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |
| 6. | Изделия из жидкого теста | 1 |
| 7. | Виды теста и выпечки | 1 |
| 8. | Сладости, десерты, напитки | 1 |
| 9. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 |
| 10. | Творческий проект по разделу « Кулинария» | 1 |
| **« Создание изделий из текстильных материалов» ( 11ч.)** | | |
| **Темы « Свойства текстильных материалов (1ч.)» Конструирование швейных изделий»(1ч.), « Моделирование швейных изделий» (1ч.), « Швейная машина» (1ч.), « Технология и изготовления швейных изделий» (4ч.), « Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч.)** | | |
| 11. | Свойства текстильных материалов | 1 |
| 12. | Конструирование швейных изделий | 1 |
| 13. | Моделирование поясной одежды | 1 |
| 14. | Раскрой швейного изделия | 1 |
| 15. | Технология ручных работ | 1 |
| 16. | Технология машинных работ | 1 |
| 17. | Подготовка и проведение примерки | 1 |
| 18. | Технология изготовления поясных изделий | 1 |
| 19,  20,  21 | Творческий проект по разделу « Создание изделий из текстильных материалов» | 3 |
|  | **« Художественные ремесла» (11ч.)** |  |
|  | **«Ручная роспись тканей» (2ч.) « Вышивание» (6ч.), « Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч.)** |  |
| 22,  23 | Ручная роспись тканей | 2 |
| 24,  25 | Основные стежки и швы на их основе | 2 |
| 26 | Вышивка швом крест | 1 |
| 27. | Вышивка гладью | 1 |
| 28,  29 | Вышивка атласными лентами | 2 |
| 30,  31,  32 | Творческий проект по разделу « Художественные ремесла» | 3 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности» (2ч.)** | | |
| **« Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч.)** | | |
| 33 | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | 1 |
| 34. | Защита творческого проекта | 1 |
|  | **Всего** | **34** |
| 35. | Резервное время | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во  часов | Материально-техническое оснащение | Универсальные учебные действия (УУД), проекты, ИКТ- компетенции, межпредметные понятия |
| 1  2 | **Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)**  Освещение, интерьер жилого помещения. П.р 1  **Тема «Гигиена жилища»**  Гигиена жилища П.р2 | 1  1 | журналы по интерьеру, §1,2, пр.р. 1, РТ -задание  , § 3,РТ - задание Пр.р2 | **Л**. Формирование мотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация.  **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  **Р**. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия |
| 3 | **Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч.)**  Бытовые электроприборы | 1 | , § 4, РТ - задание | Пред. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи. |
| 4 | Творческий проект «Умный дом» | 1 | Учеб.-стр. 22-24, Р.Т.- стр. | **Л**. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям.  **К**. Диалог, проявление инициативы, сотрудничества.  **П**. Анализ, сопоставление, умение вести проектную и исследовательскую деятельность.  **Р**. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования |
| **Раздел «Кулинария»,»Технологии творческой и опытнической деятельности» (6часов)** | | | | |
| 5  6  7  8  9 | Блюда из молока и кисломолочных  продуктов  Изделия из жидкого теста  Виды теста и выпечки  .  Сладости, десерты, напитки.  Сервировка сладкого стола.  Праздничный этикет. | 1  1  1  1 | §5, Л/Р 1,Пр.р. 3, РТ-  §6, Л/Р 2, Пр.р. 4. РТ-  §7,8,9, Пр.р. 5,6.  РТ-  §10, Пр.р. 7. РТ-  §11, Пр.р. 8. РТ- | **Л.** Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.Планирование профессиональной карьеры.  **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.  **П**.сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  **Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда. |
| 10 | Проект «Праздничный сладкий стол» | 1 | Р.Т.- стр. 52-54,  Учеб.-стр. 52-54 | **Л**.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию, навыков работы в группе.  **К**.Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.  **П**. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  **Р**. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования. |
| **Раздел»Создание изделий из текстильных материалов»(11часов)** | | | | |
| 11  12  13  14  15  16  17  18  19  -  21 | Свойства текстильных материалов животного происхождения.  Конструирование поясной одежды  Моделирование поясной одежды.П.р 10    Раскрой швейного издел  Технология ручных работ.  Технология машинных работ.  Изготовление образцов машинных швов (Пр.р.).  Подготовка и проведение примерки поясного изделия.  Технология изготовления поясных изделий  Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 1  1  1  1  1  1  1  1  3 | §12, РТ-  , §13, РТ –  Пр. р.9-10  §13, РТ  Пр. р.11  §14, РТ –  §15 П,Р№12  Пр. р.13  Пр. р.14  §18, РТ –  Пр. р.15-17  П,Р№18  Проект | **Л**.Формирование мотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления.  **К**. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.  **П**. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  **Р**. Контроль и оценивание своих действий |
| **Раздел«Художественные ремесла» (11часов)** | | | | |
| 22,23  24,25  26  27  28,29  30-**32** | Основные стежки и швы на их основе  Вышивка швом крест  .  Вышивка гладью  Вышивка атласными лентами  Творческий проект по разделу  «Художественные ремесла» | 2  2  1  1  2  3 | Пр.р № 19 Р.Т 23  ПР№20 Р.Т24  П,Р№21 Р,Т25  П,Р№22,23 Р,Т26,27,28  П,Р№24 Р,Т 29  Проект | **Л**.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию, навыков работы в группе.  **К**. Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.  **П**. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  **Р**. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования |
| **Раздел**«**Технология творческой и опытнической деятельности» (2часа)** | | | | |
| **33**  **34** | Оформление портфолио .Подготовка электронной презентации  Защита творческого проекта | 1  1 | Учеб. Рис.125  Таблица24 | **Л**. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности.  **К.**Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.  **П**. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение работать по алгоритму.  **Р**. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия бного проектирования |
|  | **Всего** | **34** |  |  |
|  | Резервное время. | 1 |  |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Технология : рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2015 г. — 137 с.

2. Технология. 7 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко,Н.В. Синица).

3. Технология. 7 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синица).