

Филиал МБОУ «СОШ с.Семёновка – основная школа с.Чиганак»

| | | |
|--|--|--|
| <p>«РАСМОТРЕНО» На заседании ШМО протокол № 1 от « 28 » августа 2018 года</p> <p> / Костикова Т.Н.</p> | <p>«СОГЛАСОВАНО» Зам директора По УВР</p> <p> / Костикова Т.Н.</p> | <p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ «СОШ с.Семёновка» _____ / Михайлова Т.В. Приказ № <u>55</u> от «31» августа 2018 года</p>  |
|--|--|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по технологии 7 класс

Бубновой Марины Алексеевны

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № 1 от

«30» августа 2018г

2018 – 2019 учебный год

Планируемые результаты изучения курса «Технология» в 7 классе

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Предметные

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и конструктивной информации;

- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

Метапредметные

- Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
- Соблюдение норм и правил культуры труда;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Личностные

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и 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;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

На *переходном этапе* (5-7 классы) в учебной деятельности используется специальный тип задач – **проектная задача**. Под проектной задачей понимается задача, в которой через систему заданий целенаправленно стимулируется система детских действий, направленных на получение еще никогда не существовавшего в практике ребенка результата («продукта»), и в ходе решения которой происходит качественное самоизменение группы детей.

В ходе решения системы проектных задач у младших подростков (5-7 классы) будут сформированы способности:

рефлектировать (видеть проблему; анализировать сделанное – почему получилось, почему не получилось; видеть трудности, ошибки).

целеполагать (ставить и удерживать цели);

планировать (составлять план своей деятельности);

моделировать (представлять способ действия в виде схемы-модели, выделяя все существенное и главное);

проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задач;

вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументировано отклонять точки зрения других).

Обучающийся получит возможность научиться:

- *самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;*

ученик научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

- выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

ученик получит возможность научиться:

- *самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;*

- *использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;*

- *использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность;*

- *целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;*

- *осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.*

Содержание программы

Технологии ведения дома

Технология домашнего хозяйства. (2 часа).

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, типы светильников, типы освещения.

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

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки

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

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Электротехника. (1 час)

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.

Кулинария. Технология приготовления пищи (5 часов).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час)

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.

Изделия из жидкого теста (1 час)

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 работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки (1 час)

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 (1 час)

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. (1 час)

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов).

Свойства текстильных материалов (1 час)

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.

Конструирование швейных изделий (1 час)

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 построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий (1 час)

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.

Швейная машина (1 час)

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.

Технология изготовления швейных изделий (4 часов)

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 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. 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.

Художественные ремесла (6 часов).

Ручная роспись тканей (2 часа)

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 свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание (6 часов)

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.

Технология творческой и опытнической деятельности (10 часов)

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

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: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| № | Разделы программы | № | Тема урока | Кол-во часов | |
|---|---|-----|---|--------------|--|
| 1 | Технологии ведения дома 2ч | 1.1 | Техника безопасности. | 1 | |
| | | 1.2 | Освещение жилого помещения Зачет | 1 | |
| | | 1.3 | Гигиена жилища. Зачет | 1 | |
| 2 | Электротехника 1ч | 2.1 | Бытовые электроприборы. | 1 | |
| 3 | Творческий проект «Умный дом» 1 ч. | 3.1 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| 4 | Кулинария 5ч | 4.1 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Пр.р.№3 | 1 | |
| | | 4.2 | Изделия из жидкого теста. Пр.р.№4 | 1 | |
| | | 4.3 | Виды теста и выпечки. Пр.р.№5,6 | 1 | |
| | | 4.4 | Сладости, десерт, напитки Пр.р.№7 | 1 | |
| | | 4.5 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р.№8 | 1 | |
| 5 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» 1 ч. | 5.1 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| 6 | Создание изделий из текстильных материалов 8ч | 6.1 | Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения. Зачет | 1 | |
| | | 6.2 | Конструирование поясной одежды. Снятие мерок. Построение чертежа. Пр.р. №9 | 1 | |
| | | 6.3 | Технология изготовления швейных изделий. Раскрой поясной одежды. Пр.р.№12 | 1 | |
| | | 6.4 | Швейная машина. Технология машинных работ. Пр.р.№14 | 1 | |
| | | 6.5 | Технология изготовления швейных изделий. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Пр.р.№15 | 1 | |
| | | 6.6 | Технология изготовления | 1 | |

| | | | | | |
|-------|--|------|---|----|--|
| | | | швейных изделий. Технология обработки складок. Пр.р.№16 | | |
| | | 6.7 | Технология изготовления швейных изделий. Подготовка и проведение примерки. Пр.р.№17 | 1 | |
| | | 6.8 | Технология изготовления швейных изделий. Технология обработки юбки после примерки. Пр.р.№18 | 1 | |
| 7 | Творческий проект «Праздничный наряд» 3ч. | 7.1 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| | | 7.2 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| | | 7.3 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| 8 | Художественные ремесла 8ч | 8.1 | Ручная роспись тканей. Пр.р. № 19 | 2 | |
| | | 8.2 | Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р.№20 | 1 | |
| | | 8.3 | Вышивание счетными швами. Пр.р.№21 | 1 | |
| | | 8.4 | Вышивание по свободному контуру. Пр.р.№22 | 1 | |
| | | 8.5 | Швы французский узелок и рококо. Пр.р.№23 | 1 | |
| | | 8.6 | Вышивание лентами. Пр.р.№24 | 2 | |
| 9 | Творческий проект «Подарок своими руками» 3 ч. | 9.1 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| | | 9.2 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| | | 9.3 | Выполнение индивидуального проекта. | 1 | |
| 10 | Технология творческой и опытнической деятельности 2 ч. | 10.1 | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. | 1 | |
| | | 10.2 | Защита проекта. | 1 | |
| Всего | | | | 35 | |

Контроль уровня обученности

| № | Перечень контрольных и тестовых работ | Кол. часов | Дата проведения |
|---|---|------------|-----------------|
| 1 | Освещение жилого помещения. Зачет | 0,5 | |
| 2 | Гигиена жилища. Зачет | 0,5 | |
| 3 | Тестовая работа «Кулинария» | 1 | |
| 4 | Практический тест «Технология изготовления швейных изделий» | 1 | |
| 5 | Защита учебного проекта | 1 | |
| 6 | Зачет по теме «Декоративно-прикладное искусство» | 1 | |
| 7 | Защита творческого проекта | 1 | |
| 8 | Итоговые тестовые задания «Обслуживающий труд» | 1 | |

Календарно-тематическое планирование

Раздел «Технология ведения дома» -2 часа

Основная цель: Ознакомить с современными технологиями и средствами поддержания гигиены жилого помещения, с понятием «умный дом».

Планируемые результаты:

Предметные

Обучающиеся научатся:

- Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.

Обучающиеся получат возможность:

- Приобрести опыт выполнения проектных работ по теме: «Освещение жилого дома», «Умный дом»

Метапредметные

Регулятивные. Обучающиеся научатся:

- Понятию о комплексной системе управления «умный дом».
- Сравнить различные системы освещения жилого помещения.

Обучающиеся получат возможность научиться

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усваивать.
- Определить качество и уровень усвоения.

Познавательные. Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать познавательную цель.
- Понимать и использовать средства наглядности для иллюстрации

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.
- Устанавливать причину, следствие, связи, выстраивать рассуждения, обобщения.

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие решения

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к труду
- Аккуратность и терпеливость при выполнении эскизов

| № урока п/п | дата | | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Формы контроля | Информационные образовательные ресурсы |
|-------------|----------|------------|----------------------------|--------------|--|----------------|--|
| | По плану | Фактически | | | | | |
| 1 | | | Техника безопасности. | 1 | Изучать технику безопасности на уроках в кабинете технологии. | | |
| 2 | | | Освещение жилого помещения | 1 | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | Зачет | Интернет-ресурсы |
| 3 | | | Гигиена жилища | 1 | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений. | Зачет | |

Разделы «Электротехника» -1 час, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 1 час.

Основная цель: Ознакомить с общими понятиями микроклимата в помещении.

Планируемые результаты:

Предметные

Обучающиеся научатся:

- Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

Обучающиеся получат возможность:

- Приобрести опыт выполнения проектных работ по теме: «Умный дом»

Метапредметные

Регулятивные. Обучающиеся научатся:

- Понятию об использовании климатических приборов.
- Сравнивать современную бытовую технику с учётом потребностей.

Обучающиеся получают возможность научиться

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усваивать.
- Определить качество и уровень усвоения.

Познавательные. Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать познавательную цель.
- Понимать и использовать средства наглядности для иллюстрации

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.
- Устанавливать причину, следствие, связи, выстраивать рассуждения, обобщения.

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие решения

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к труду
- Аккуратность и терпеливость при выполнении проекта

| № урока п/п | дата | | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Формы контроля | Информационные образовательные ресурсы |
|-------------|----------|------------|-------------------------------|--------------|--|----------------|--|
| | По плану | Фактически | | | | | |
| 1 | | | Бытовые электроприборы. | 1 | 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 потребностей и доходов семьи. | | Интернет-ресурсы |
| 2 | | | Творческий проект «Умный дом» | 1 | Выполнять проект по разделу «Технология ведения дома» Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. | Защита проекта | |

Разделы « Кулинария» – 5 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 1 час

Основная цель: Ознакомить с технологиями приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, технологией приготовления изделий из жидкого теста и технологией приготовления сладостей, десертов, напитков.

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

- Определять качество продуктов, применяемых при приготовлении пищи;
- Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.

Обучающиеся получат возможность научиться:

Приобрести опыт в приготовлении блюд, соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.

Метапредметные результаты

Регулятивные: Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать пути достижения целей.
- Органолептически оценивать готовые блюда.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Концентрировать волю и формировать то, что усвоено и нужно усвоить.
- Определять качество и уровень усвоения.

Познавательные: Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель.
- Понимать и использовать средства для аргументации

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Видеть данную ситуацию в других дисциплинах, в окружающей жизни
- Устанавливать связи, выстраивать рассуждения, обобщения

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать учебное сотрудничество
- Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

Личностные: У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Аккуратность и терпеливость при выполнении заданий;
- Культура работы с кухонными принадлежностями;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

| № | дата | Наименование разделов, | Кол-во | Характеристика основных видов деятельности | Формы | Информационны |
|---|------|------------------------|--------|--|-------|---------------|
|---|------|------------------------|--------|--|-------|---------------|

| | По плану | Фактически | тем | часов | учащихся | контроля | е образовательные ресурсы |
|---|----------|------------|--|-------|---|-----------|---------------------------------|
| 1 | | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 1 | <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p> | Пр.р.№3 | Инструкционная карта |
| 2 | | | Изделия из жидкого теста. | 1 | <p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p> | Пр.р.№4 | Инструкционная карта |
| 3 | | | Виды теста и выпечки. | 1 | <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы</p> | Пр.р.№5,6 | Инструкционная карта |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|----------------|----------------------|
| | | | | | труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | | |
| 4 | | | Сладости, десерт, напитки | 1 | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | Пр.р.№7 | Инструкционная карта |
| 5 | | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 1 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость | Пр.р.№8 | Инструкционная карта |
| 6 | | | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 1 | Выполнять проект по разделу «Кулинария». Производить расчет затрат на изготовление проекта. | Защита проекта | |

Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 8 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 3 часа

Основная цель: Развить представление о видах ткани из натуральных волокон животного происхождения. Научить технологии изготовления швейного поясного изделия – юбка.

Планируемые результаты:

Предметные Обучающиеся научатся:

- Различать виды волокон, переплетений ткани, определять левую и изнаночную сторону ткани из натуральных волокон животного происхождения.
- Выполнять ручные и машинные стежки и швы.
- Снимать мерки с фигуры человека.
- Моделировать и конструировать швейное поясное изделие – юбка.
- Технологической последовательности обработки юбки.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Приобрести опыт выполнения проектной работы: «Изготовление швейного изделия – юбка»

Метапредметные

Регулятивные. Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать технологический процесс
- Соблюдать нормы и правила культуры труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

Познавательные. Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.
- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и

совместной деятельности.

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;

| № урока п/п | дата | | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Формы контроля | Информационные образовательные ресурсы |
|-------------|----------|------------|---|--------------|---|----------------|--|
| | По плану | Фактически | | | | | |
| 1 | | | Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения. | 1 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. | Зачет | демонстрационный образец |
| 2 | | | Конструирование швейных изделий | 1 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | Пр.р. № 9 | Сантиметровая лента |
| 3 | | | Моделирование поясной одежды | 1 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках | Пр.р. № 10 | демонстрационный образец |

| | | | | | | |
|------|--|--|---|--|--------------|-----------------------|
| 4 | | Раскрой швейного изделия | 1 | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. | Пр.р. №12 | |
| 5 | | Технология ручных работ | 1 | Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. | Пр.р. №13 | |
| 6 | | Швейная машина. Технология машинных работ. | 1 | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом, стачивание косой бейки. Изготавливать образцы машинных краевых окантовочных швов. | Пр.р. № 14 | швейная машина |
| 7 | | Технология изготовления поясных изделий. | 1 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | Пр.р. № 15 | технологическая карта |
| 8-11 | | Творческий проект «Праздничный наряд"» | 3 | Выполнять проект к разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Расчет материалов и затрат на изготовление проекта. | Пр.р. №16-18 | технологическая карта |

Разделы «Художественные ремесла» - 8 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» - 3 час

Основная цель: Знакомство с различными видами батика в различных странах. Традиционные виды рукоделия в технике - вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего села. Ознакомить с инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Планируемые результаты:

Предметные Обучающиеся научатся:

- Подбирать инструменты в зависимости от вида изделия и толщины ткани.
- Организовать рабочее место для рукоделия.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Выполнять образцы рукоделия: вышивка нитками, лентой.
- Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Метапредметные

Регулятивные. Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
 - Планировать технологический процесс
 - Соблюдать нормы и правила культуры труда.
- Обучающиеся получают возможность научиться:
- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
 - Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

Познавательные. Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.
- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;

| № урока п/п | дата | | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Формы контроля | Информационные образовательные ресурсы |
|-------------|----------|------------|----------------------------|--------------|---|----------------|--|
| | По плану | Фактически | | | | | |
| 1-2 | | | «Ручная роспись тканей» | 2 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с | Пр.р. № 19 | Наглядный материал |

| | | | | | | | |
|------|--|--|---|---|---|--------------------|--------------------|
| | | | | | профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах | | |
| 3 | | | Вышивание. Основные ручные стежки и швы на их основе. | 2 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. | Пр.р. № 20 | Наглядный материал |
| 4 | | Вышивание счетными швами. Вышивание швом крест. | 1 | Пр.р. № 21 | | Наглядный материал | |
| 5 | | Вышивание по свободному контуру. Вышивание гладью. | 1 | Пр.р. № 22 | | Наглядный материал | |
| 6 | | Швы французский узелок и рококо. | 1 | Пр.р. №23 | | Наглядный материал | |
| 7 | | Вышивание лентами. | 1 | Пр.р. №24 | | Наглядный материал | |
| 8-11 | | Творческий проект «Подарок своими руками» | 3 | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цели и задачи проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». | Защита проекта | | |

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 2 часа

Основная цель: Научиться планировать и выполнять учебные технологические проекты, представлять результаты выполненного проекта. Соблюдать этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.

Планируемые результаты:

Предметные Обучающиеся научатся:

- Выявлять и формулировать проблему.
- Обосновывать цель проекта.
- Планировать этапы выполнения.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
- Планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

Метапредметные

Регулятивные. Обучающиеся научатся:

- Формулировать проблему
- Планировать технологический процесс
- Соблюдать нормы и правила культуры труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Определять способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

Познавательные. Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно выделять и формировать цель.
- Понимать и использовать средства наглядности

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Видеть данную проблему в других дисциплинах, в окружающей жизни.

Коммуникативные: Обучающиеся научатся:

- Организовывать творческое сотрудничество
- Взаимодействовать и находить общие способы решения проблемы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- Аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Ответственное отношение к учению и труду
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;

| № урока п/п | дата | | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Формы контроля | Информационные образовательные ресурсы |
|-------------|----------|------------|---|--------------|--|----------------|--|
| | По плану | Фактически | | | | | |
| 1 | | | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. | 1 | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад к защите проекта. | | Наглядный материал. Интернет ресурсы. |

| | | | | | | | |
|---|--|--|-----------------|---|----------------------------|--|--|
| 2 | | | Защита проекта. | 1 | Защищать творческий проект | | |
|---|--|--|-----------------|---|----------------------------|--|--|

Описание материально-технического и учебно-методического обеспечения Рабочей программы

| Класс | Количество часов | | Программное обеспечение | Учебно-дидактическое обеспечение | | | Методическое обеспечение |
|-------|------------------|-------|---|---|--|------|---|
| | В неделю | В год | | Учебник | Пособие | КИМы | |
| 7 | 1 | 34 | Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения) Рабочая программа «Технология» (5-8 классы; В.Д. Симоненко, А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница- М.: «Вентана-Граф», 2016г. | Технология. Технология ведения дома: 7 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017. | Технология. 7 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017. | | Технология. Технология ведения дома: 5 класс / методическое пособие/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017. |

Средства обучения:

- учебно-лабораторное оборудование и приборы;
- технические и электронные средства обучения и контроля;
- демонстрационный и раздаточный дидактический материал;
- цифровые образовательные ресурсы; - Интернет-ресурсы;

Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
- М – для мастерской (использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);
- Д- оборудование для демонстраций;
- Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников,);
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

| № | Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения | Согласно требованиям к оснащению | Необходимо |
|-----------|---|----------------------------------|------------|
| 1. | Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) | | |
| | Стандарт основного общего образования по технологии | М | - |
| | Примерная программа основного общего образования по технологии | М | - |
| | Рабочие программы по направлениям технологии | М | - |
| | Учебники по технологии для 5 класса | К | - |
| | Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся | М | - |
| | Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы. | Д | - |
| | Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки | М | - |
| | Справочные пособия по разделам и темам программы | М | - |
| | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | М | - |
| | Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских | М | - |
| 2. | Печатные пособия | | |
| | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки | М | - |
| | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся | М | - |
| | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого | М, К | - |

| | | | |
|-----------|--|------|---|
| | направления технологической подготовки учащихся | | |
| | Раздаточные контрольные задания | М, К | - |
| | Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг. | М | М |
| 3. | Информационно -коммуникационные средства | М | |
| | Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии. | М | - |
| | Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии. | М | М |
| | Интернет -ресурсы по основным разделам технологии. | М | - |
| 4. | Экранно -звуковые пособия | | |
| | Видеофильмы по основным разделам и темам программы | М | М |
| | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг. | М | М |
| | Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы | М | М |
| 5. | Учебно -практическое и учебно -лабораторное оборудование | | |
| | Аптечка | М | М |
| | Халаты | К | К |
| | Очки защитные | К | К |
| 6. | Раздел: Технологии ведения дома | | |
| | Комплект инструментов для санитарно - технических работ | П | П |
| | Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью | М | М |
| | Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | | |
| | Манекен 44 размера (учебный, раздвижной) | М | - |
| | Стол рабочий универсальный | К | - |
| | Машина швейная бытовая универсальная | К | - |
| | Оверлок | М | - |
| | Комплект оборудования и приспособлений для влажно -тепловой обработки | М | - |
| | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ | К | - |
| | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания | К | К |

| | | |
|---|---|---|
| Комплект для вязания крючком | К | К |
| Комплект для вязания на спицах | К | К |
| Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования | П | П |
| Набор приспособлений для раскроя косых беек | М | М |
| Набор санитарно -гигиенического оборудования для швейной мастерской | К | - |
| Шаблоны стилизованной фигуры | П | П |
| Набор измерительных инструментов для работы с тканями | К | К |
| Раздел: Кулинария | | |
| Санитарно -гигиеническое оборудование кухни и столовой | М | - |
| Холодильник | М | М |
| Печь СВЧ | М | М |
| Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) | П | П |
| Электроплиты | П | П |
| Набор кухонного электрооборудования | П | П |
| Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов | П | П |
| Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | П | П |
| Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов | П | П |
| Набор инструментов для разделки рыбы | П | П |
| Набор инструментов для разделки мяса | П | П |
| Набор инструментов и приспособлений для разделки теста | П | П |
| Комплект разделочных досок | П | П |
| Набор мисок эмалированных | П | П |
| Набор столовой посуды из нержавеющей стали | К | П |
| Сервиз столовый | М | П |
| Сервиз чайный | М | П |
| Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | М | П |

Контроль и оценка уровня достижения планируемых результатов

| Виды контроля | Формы контроля | Периодичность | Подход | Уровень, оценка | | | | |
|-----------------|---|--|---|---|---|--|--|--|
| | | | | «1» | «2» | «3» | «4» | «5» |
| Предварительный | Стартовая диагностика: тест | Начало учебного года (изучения курса), 1 шт. | Критериально-ориентированный | Низкий уровень достижений, оценка «плохо» | Пониженный уровень достижений, оценка «неудовлетворительно» | «базовый»: демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Данный уровень является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Уровень соответствует отметке «удовлетворительно» | Повышенный уровень достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» | Высокий уровень достижений планируемых результатов, оценка «отлично» |
| Текущий | Индивидуальные ответы учащихся | Каждый урок, 2 ч. в неделю | Ориентированный на индивидуальные нормы | | | | | |
| Периодически | Тематические проверочные работы (тесты) | По мере изучения тем Разделов, 4 шт | | | | | | |
| | Творческие работы учащихся | В течение года (представляются на уроках по мере изучения соответствующих тем, представляются на научных конференциях школьного и районного уровней, | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------|----------------|--|------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | происходит защита оставшихся работ в конце учебного года.) | | | | | | |
| Итоговый | Защита проекта | Конец учебного года (изучения курса), 1 шт. | Критериально-ориентированный | | | | | |

В период введения Стандарта критерий достижения/освоения учебного материала задаётся как выполнение не менее 50% заданий базового уровня или получение 50% от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Оценка тестовых работ

| | |
|------------|------------|
| 100% - 85% | оценка «5» |
| 75% - 80% | оценка «4» |
| 50% - 74% | оценка «3» |
| менее 50% | оценка «2» |
| менее 30% | оценка «1» |

Критерии оценивания заданий, выполненных учащимися 7 класса

| № п/п | Оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
|-------|--------|---|---|--|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не был |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска | Норма времени превышает установленног о на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после |

| | | | | | | | |
|---|-----|---|--|--|--|---|---|
| | | выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | | | часть из которых после замечания учителя повторяются снова | которые после замечания учителя повторяются снова | замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимы й брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

УМК

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения)
2. Программа «Технология» (5-8 классы; А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница - М.: «Вентана-Граф», 2016 г.
3. Технология. Технология ведения дома: 7 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.
4. Технология. 5 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.
5. Технология. Технология ведения дома: 7 класс / методическое пособие/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Литература для учителя

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения)
2. Программа «Технология» (5-8 классы; А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница - М.: «Вентана-Граф», 2016 г.
3. Технология. Технология ведения дома: 7 класс / методическое пособие/ Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Литература для учащихся

1. Технология. Технология ведения дома: 7 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.
2. Технология. 7 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Лист корректировки Рабочей программы

| № урок а | Дата проведени я по плану | Дата проведени я фактическ и | Причина внесения изменений * | Корректирующи е мероприятия | Подпись внёшего изменени я | Подпись зам. директор а по УВР |
|----------------|---------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |