# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕЛЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Пермского краз-Администрация Кунгурского муниципального округа

MAOY "COIII № 10"

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения учителей технологии. Протокол №1 физической культуры, ИЗО, ОБЖ и от "30" августа 2022 г.

М.А.Брылунова

Протокол №1

от "29" августа2022 г.

СОГЛАСОВАНО на Педагогическом совете

6 B. Arserstona

=30\* aaryota 2022 r.

**УТВЕРЖДЕНО** 

Виректор

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для 7 класса основного общего образования на 2022-2023 учебный год

> Составитель: Брылунова Мария Александровна, учитель технологии, высшая категория

#### 1. Пояснительная записка

Элементы	Содержание элементов	
1. Роль и место дисциплины в	Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников.	
образовательном процессе	Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной	
	людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей	
	окружающей человека действительности.	
	Основным предназначением образовательной области «Технология» в школе на базовом уровне является:	
	формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых	
	умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение	
	профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.	
	Программа включают в себя разделы «Производство, труд и технологии», «Технологии проектирования	
	и создания материальных объектов и услуг», «Проектная деятельность».	
	В программе нашли отражение современные требования к уровню подготовки учащихся в	
	технологическом образовании, которые предполагают переход от простой суммы знаний к	
	интегративным результатам, включающим межпредметные связи. Обучение ставит своей целью не	
	просто передачу учащимся некоего запаса знаний, но формирование мотивированной к самообразованию	
	личности, обладающей навыками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию	
	информации.	
2. Нормативные акты и учебно-	Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 №	
методические документы, на	273-Ф3).	
основании которых разработана учебная программа	1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897).	
	2. Приказ Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»	
	3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющихся государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»	
	<ol> <li>Учебный план МАОУ «СОШ №10» г. Кунгура на 2022-2023 учебный год.</li> <li>Примерная рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома),7 класс к УМК Н.В. Синицы,</li> </ol>	

	В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф)
3.Реализация рабочей	1. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных
программы	организаций / И.А.Сасова - М.: Вентана-Граф, 2017
	2. Информационно-образовательный портал. Методические материалы. Советы учителю.
	3. Форум учителей
	- http://www.klyaksa.net/
	4. Педагогическое сообщество http://pedsovet.su
	- http://uchitel.moy.su/
	- http://www.openclass.ru/
	- http://festival.1september.ru/
	Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома),7 класс к УМК Н.В. Синицы, В.Д.
	Симоненко по технологии рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю). Согласно годовому календарному
	учебному графику и учебному плану МАОУ «СОШ № 10» на 2021-2022 учебный год.
. Цели и задачи программы	Целями изучения предмета «Технология» являются:
	-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о
	распространенных в нем технологиях;
	-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной
	деятельности;
	-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования
	технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего
	хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных профессиональных планов,
	безопасными приемами труда;
	-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения,
	интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
	-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости,
	ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных
	профессий и результатом их труда;
	-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельно
	практической деятельности.
	Задачами изучения предмета «Технология» являются:

4. Специфика программы курса	-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно и общественно значимых изделий; -освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской). Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике
	знания основ наук.  Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Проектная деятельность», «Оформление интерьера». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций.

Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

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.

2. Содержание учебного предмета, курса

Разделы	Содержание раздела
Раздел «Оформление интерьера» (8ч)	Освещение жилого дома. Современные стили в интерьере. Предметы искусства и коллекции. Гигиена жилого помещения, бытовые приборы для уборки. Творческий проект «Умный дом»
Раздел «Кулинария»	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Ассортимент блюд из молока и молочных
(16ч)	продуктов. Виды теста, и изделия из теста. Практическая работа «Праздничный сладкий стол. Сервировка стола ».
	Ткани из химических волокон, свойства.
	Лабораторная работа «Изучение свойств искусственных тканей».
	Назначение поясной одежды и ее ассортимент. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и
	их условные обозначения.
Раздел «Создание	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и
изделий из	эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки прямой юбки.
текстильных	Практическая работа «Построение чертежа выкройки прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину».
материалов» (28ч)	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и
	способы моделирования.
	Организация рабочего места для ручных работ.
	Практическая работа «Изготовление машинных образцов». Устройство бытовой швейной машины. Неполадки в
	работе швейной машины и способы их устранения. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на

	швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек. Последовательность изготовления швейного изделия. Практическая работа «Обработка застёжки молнии в боковом шве».
Раздел «Художественные ремёсла» (18ч)	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.  Краткие сведения из истории вязания на спицах. Материалы и инструменты. Правила посадки и постановки рук во время вязания спицами. Правила ТБ. Набор петель. Практическая работа «Выполнение лицевых и изнаночных петель». Чередование петель. Приём «накид», «скрещенная петля», « две вместе». Практическая работа «Изготовление изделия в технике вязания на спицах».

3. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Разделы	личностные	предметные	метапредметные
«Оформление	Знания: о	Общие сведения из истории архитектуры и	Формирование мотивации и самомотивации изучения
интерьера» (8ч)	требованиях к	интерьера, связь архитектуры с природой.	темы, познавательного интереса, эстетических чувств,
	уровню освещения,	Интерьер жилых помещений и их	смыслообразования; нравственно-эстетическая
	типах и видах	комфортность. Современные стили в интерьере.	ориентация
	светильников;	Создание интерьера жилого дома с учётом	
	способах	запросов и потребностей семьи и санитарно-	
	размещения	гигиенических требований. Виды	
	коллекций.	освещения жилого дома. Коллекции и	
		предметы искусства в интерьере квартиры.	
	Умения: выполнять	Создание творческого проекта «Умный	
	эскиз (план)	дом»	
	размещения		
	светильников в		
	жилом помещении с		
	учетом всех		
	требований,		
	анализировать		
	варианты		
	размещения		

	коллекций		
Раздел «Кулинария» (16 ч)	Знания: о санитарногигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности молочных и кисломолочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока, творога.  Умения: соблюдать правила безопасной работы на кухне, знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Молоко и молочные продукты, и их роль в питании человека.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)	Знания: о технологии производства тканей из волокон животного происхождения, свойствах шерстяных и шелковых тканей.  Умения: определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия	Виды теста и способы замеса. Групповая практическая работа «Сервировка сладкого стола» Классификация текстильных волокон. Способы получения тканей из искусственных волокон.  Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.  Создание коллекции тканей из химических волокон. Область применения.  Практическая работа «Изготовление поясного изделия».	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия
Раздел «Художественн ые ремесла» (18 ч)	Знания: о технологии вязания на спицах, материалах иприспособлениях.  Умения: выполнить приёмы вязания	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметнопрактической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и

применяемые в традиционных	экономического мышления
художественных ремеслах.	
Традиции, обряды, семейные праздники.	
Краткие сведения из истории вязания на	
спицах. Материалы и инструменты.	
Правила посадки и постановки рук во время	
вязания спицами. Правила ТБ. Набор	
петель. Практическая работа «Выполнение	
лицевых и изнаночных петель».	
Чередование петель. Приём «накид»,	
«скрещенная петля», « две вместе».	
Практическая работа «Изготовление	
изделия в технике вязания на спицах».	

## 4. Формы и виды контроля

Раздел учебного курса	Наименование контроля
Раздел «Оформление Интерьера»	Практическая работа
	Проектная работа «Умный дом»
Раздел «Кулинария»	Тест
	Практическая работа
	Проектная работа «Сервировка сладкого стола»
Раздел «Создание изделий из	Тест
текстильных материалов»	Практическая работа
	Проектная работа «Прямая юбка»
Раздел «Художественные ремесла»	Практическая работа
	Проектная работа «Изделие, связанное спицами»

## 5. Календарно - поурочное планирование (70 ч)

№ урока п/п	Тема урока	Формирование УУД	Планируемая дата	Фактическая дата
1-2	Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Формировать знания о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников; способах размещения коллекций. Уметь выполнять эскиз (план) размещения светильников в жилом помещении с учетом всех требований, анализировать варианты размещения коллекций		
3-4	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	Формировать знания о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, бытовых приборах для уборки помещений и создания микроклимата. Уметь составлять план уборки помещения, выполнять уборку с использованием бытовых приборов		
5-6	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	Формировать знания о правилах защиты проекта; функциональных возможностях приборов и систем управления «Умный дом».		
7-8	Защита проекта «Умный дом»	Уметь защищать проект, анализировать результат проектной деятельности.		
9 - 10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Формировать знания о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности		

		молочных и кисломолочных	
11 - 12	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста»	Формировать знания о требованиях, предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из жидкого теста, к качеству посуды и инвентаря; о технологии приготовления блинов, блинчиков, оладий.  Уметь выпекать изделия из жидкого теста с соблюдением технологии приготовления.	
13 -	Изделия из пресного слоеного	Формировать знания о видах теста, о технологии приготовления	
14	теста. Изделия из песочного теста	различных изделий из теста. Уметь составлять технологические карты приготовления изделий из слоеного и песочного теста	
15 -	Практическая работа	Формировать знания о технологии приготовления изделий из	
16	«Приготовление изделий из слоеного и песочного теста»	слоеного и песочного теста, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах.  Уметь готовить песочное и слоеное (быстрое) тесто, разделывать, выпекать изделия, соблюдая санитарно-гигиенические нормы, правила безопасных приемов работы на кухне	
17-18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа	Формировать знания о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда.	
	практическая расота «Приготовление сладких блюд и напитков»	Уметь готовить сладкие напитки, десерты, используя технологическую карту	
19-20	Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол».	Формировать знания о калорийности продуктов, сервировке сладкого стола, правилах этикета при подаче и употреблении десертов, фруктов, пирожных, об этапах выполнения проекта.	
		Уметь сервировать сладкий стол	
21 -	Разработка меню	Уметь составлять меню.	

22			
23 - 24	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Формировать знания о сервировке праздничного сладкого стола, правил зашиты проекта.	
25 - 26	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	Формировать знания о технологии производства тканей из волокон животного происхождения, свойствах шерстяных и шелковых тканей.  Уметь определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия	
27-28	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	Формировать знания о видах поясной одежды, правилах измерения и условных обозначениях для построения чертежа поясного швейного изделия (прямой юбки).  Уметь снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений	
29 - 30	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»	Формировать знания об общих правилах построения чертежей швейного изделия. Уметь выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину	
31-32	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	Формировать знания о способах моделирования поясной одежды. Уметь выполнять моделирование поясной одежды (прямой юбки) в соответствии с замыслом	
33-34	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ	Формировать знания о приемах выполнения ручных работ, терминологии, правилах безопасной работы. Уметь выполнять прямые, косые, крестообразные стежки для подшивания изделий	

35-36	Технология машинных работ.	Формировать знания о приспособлениях к швейной машине,
	Практическая работа	терминологии, применяемой при выполнении машинных работ, о
	«Изготовление образцов	правилах безопасного труда на швейной машине.
	машинных швов». Техника	Уметь выполнять образцы швов с использованием различных
	безопасности при выполнении	приспособлений к швейной машине
	машинных работ	
37-38		Формировать знания об алгоритме учебного проектирования, о
	Творческий проект	технологической последовательности изготовления швейного
	«Праздничный наряд».	изделия.
	Обоснование проекта	
39 -	Раскрой поясного швейного	Формировать знания о приемах и последовательности раскроя
40	изделия. Практическая работа	поясного швейного изделия.
	«Раскрой поясного швейного	Уметь выполнять подготовку выкройки и ткани к раскрою,
	изделия»	раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного
		изделия, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой
41-42	Примерка поясного изделия,	Формировать знания о правилах подготовки кроя к первичной
	выявление дефектов.	примерке и способах устранения дефектов.
	Практическая работа	Уметь выполнять первичную примерку изделия, выявлять и
	«Дублирование деталей юбки»	устранять дефекты, дублировать детали кроя клеевой прокладкой
43-44	Практическая работа «Обработка	Формировать знания о технологии притачивания застежки-
	среднего (бокового) шва юбки с	молнии, о применяемых приспособлениях. Уметь выполнять
	застежкой-молнией»	обработку среднего (бокового) шва с застежкой- молнией
45-46	Практическая работа «Обработка	Формировать знания о технологии обработки складок, вытачек.
	складок, вытачек»	Уметь выполнять обработку складок, вытачек
47-48	Практическая работа «Обработка	Формировать знания о технологии обработки верхнего среза
	верхнего среза прямым	юбки прямым притачным поясом, технологии обработки нижнего
	притачным	среза юбки потайными стежками.
	поясом». Практическая работа	Уметь выполнять обработку верхнего среза юбки прямым
	«Обработка нижнего среза юбки»	притачным поясом, нижнего среза юбки потайными стежками
49-50	Влажно-тепловая обработка	Формировать знания об алгоритме учебного проектирования, о
	готового изделия. Контроль	технологической последовательности изготовления швейного
	качества изделия. Подготовка	изделия. Уметь анализировать результаты и качество
	проекта к защите	выполненной работы

51-52	Защита проекта «Праздничный	Формировать знания о правилах защиты проекта. Уметь
	наряд». Контроль и самооценка	анализировать достоинства и недостатки проекта по
	изделия	предложенным критериям, выступать с защитой проекта
53 -	Вязание на спицах (набор петель,	Формировать знания о технологии вязания на спицах,
54	лицевая петля)	материалах и приспособлениях.
		Уметь выполнить приёмы вязания
55-56	Практическая работа	Формировать знания о технологии вязания на спицах,
	«Выполнение образца платочной	материалах и приспособлениях.
	вязки»	Уметь выполнить приёмы вязания
57-58	Практическая работа	Формировать знания о технологии выполнения основных
	«Выполнение образца чулочной	приёмов вязания на спицах.
	вязки»	
59-60	Практическая работа. Виды	Формировать знания о технологии выполнения основных
	резинок	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания.
61-62	Практическая работа,	Формировать знания о технологии выполнения основных
	выполнение образца «шахматка»	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания
63-64	Практическая работа,	Формировать знания о технологии выполнения основных
	выполнение образца «жгут»	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания
65-66	Творческий проект «Вязание	Формировать знания о технологии выполнения основных
	шарфа своими руками».	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания
	Обоснование проекта	
67	Разработка технологической	Формировать знания о технологии выполнения основных
	карты. Выполнение проекта	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания
68 -	Выполнение проекта.	Формировать знания о технологии выполнения основных
69	Подготовка проекта к защите	приёмов вязания на спицах и уметь выполнить приёмы вязания
70	Защита проекта « Шарф своими	Формировать знания о правилах защиты проекта. Уметь
	руками». Подведение итогов	анализировать достоинства и недостатки проекта по
		предложенным критериям, выступать с защитой проекта

6. Приложения к программе Оснащенность образовательного процесса учебным оборудованием для выполнения практических видов работ по технологии.

Раздел	Наименование оборудования
Тема практических или лабораторных работ	(в расчете 1 комплект на 1 чел.)
Элементы материаловедения №1.Ткани из химических волокон	• Коллекция тканей с раздаточным материалом
Элементы машиноведения №1. Подготовка швейной машины к работе. №2. Выполнение машинных швов.	<ul> <li>Игольница</li> <li>Наперсток</li> <li>Ножницы</li> <li>Утюг электрический</li> <li>Доска гладильная</li> <li>Машина швейная с электроприводом</li> <li>Краеобметочная швейная машина бытовая</li> </ul>
Рукоделие. Вязание на спицах	<ul><li>Пряжа</li><li>Спицы</li></ul>

Технология обработки ткани. Конструирование. Моделирование №1. Снятие мерок и запись результатов измерений. №2. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. №3. Построение чертежа юбки в натуральную величину. №4. Моделирование юбки.	<ul> <li>Игольница</li> <li>Наперсток</li> <li>Ножницы</li> <li>Линейка закройщика</li> <li>Угольник пластмассовый</li> <li>Манекен учебный</li> <li>Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования</li> <li>Лента сантиметровая</li> </ul>
Технология изготовления юбки. №1.Подготовка выкройки к раскрою. №2.Экономная раскладка выкройки. №3.Прокладывание контрольных и контурных линий на деталях кроя. №4.Обработка вытачек. №5.Обработка боковых срезов и застёжки-молнии. №6. Обработка верха юбки притачным поясом. №7. Обработка низа юбки №8.Обработка застёжки.	<ul> <li>Игольница</li> <li>Наперсток</li> <li>Ножницы</li> <li>Ножницы для раскроя ткани</li> <li>Утюг электрический</li> <li>Доска гладильная</li> <li>Машина швейная с электроприводом</li> <li>Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)</li> </ul>
<b>Технология приготовления пищи</b> №1. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток №2. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	<ul> <li>Ваза</li> <li>Вилки столовые</li> <li>Губка для мытья посуды</li> <li>Дуршлаг</li> <li>Доски разделочные</li> <li>Ножи</li> <li>салфетки</li> </ul>

№3. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.

№4. Виды теста.

№5. Приготовление десертов.

• Комплект прихваток из 2 штук

• Столовые приборы

• Тарелки

• Кастрюля эмалированная на 1,5 л

• Кастрюля эмалированная на 3л

• Ложка чайная

• Ложка столовая

• Миска эмалированная большая

• Миска эмалированная маленькая

• Мыльница

• Набор столовый для специй

• Набор кухонных ножей

• Плита электрическая

• Полотенце кухонное

• Салатница

• Сервиз чайный

• Стакан для салфеток

• Терка комбинированная

• Холодильник

• Чайник

• Чашка с блюдцем

Шумовка

• Таблицы «Сервировка стола»

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

#### Проверка и оценка практической работы учащихся

- «5» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
- «4» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
- «3» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;
- «2» ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

#### Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

- «5» получают учащиеся, справившиеся с работой 100 90 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- **«3»** соответствует работа, содержащая 50-70~% правильных ответов.

#### Критерии оценки проекта:

- 1. Оригинальность темы и идеи проекта.
- 2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- 3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- 4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- 5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

#### 6. Дополнительная литература для учителя

- 7. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. − 2001. 0- №6
- 8. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентана-Граф, 2003. 296 с.: ил.

- 9. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
- 10. Дополнительная литература для ученика
- 11. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 7 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. М.: Дрофа, 2004. 240 с.: ил.
- 12. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. Учебное пособие 7 кл.- М.: Просвещение, 2002.
- 13. Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 7 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.
- 14. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 2004...
- 15. Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Рукоделие. Пособие. Пособие. М.: АСТ-Пресс, 1999.
- 16. Конышева Н.М. Секреты мастерства. М.:Московский
- 17. Перечень ресурсов по «Технологии».
- 18. Ресурсы, включенные в раздел, содержат учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела.
- 19. <a href="http://masterica.narod.ru/index.htm">http://masterica.narod.ru/index.htm</a> "Мастерица". Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ.
- 20. <u>http://www.cooking.ru/</u> Сайт посвящен кулинарии и содержит каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

#### Примерное тестирование по технологии за I полугодие

#### Тест по технологии «Кулинария» 7класс с ответами

- 1. Какие функции выполняют полезные бактерии в организме?
  - а) выполняют роль живого щита в борьбе с болезнетворными микробами
  - б)используются для развития микроорганизмов
  - 2. Вредные бактерии вызывают
  - а) порчу продуктов б) пищевые отравления
  - в) запор г) газообразование
  - 3. Какую пользу приносят кисломолочные продукты:
  - а) оздоровляют микрофлору кишечника б) лечат гастрит
  - в) поднимает настроение
  - 4. Какое время сохраняются живые бактерии в кисломолочных продуктах?
  - a) 1 2 недели б) 2-3 часа в) 6месяцев
  - 5. Где образуются плесневелые грибки?
  - а) на одежде б) мясе в) сыре г) сладостях
  - 6. Причины пищевых отравлений:

- а) несвежая пища б) пища, хранящаяся в холодильнике
- 7. Отметь используемые продукты для приготовление теста:
- а) мука б) сахар в) соль г) молоко д) яйца
- е) масло сливочное ж) желе
- 8. Для чего просеивают муку?
- а) удалить комки б) удалить инородные частицы
- в) для обогащения кислородом г) для увеличения количества муки
- 9. Излишнее количество сахара в тесте:
- а) делает его тяжелым б) хуже поднимается
- в) при выпечке расплывается г) уменьшает его вкусовые качества
- 10. Для чего добавляют соль в кондитерские изделия?
- + а) подчеркнуть сладкий вкус изделия б) чтоб тесто поднялось
- 11. Для чего соду гасят уксусом?
- а) для активного выделения углекислого газа
- б) для длительного хранения выпечки
- 12. Благодаря какому продукту песочное тесто получается рассыпчатым?
- а) сахару б) яйцам в) соли г) жиру
- 13. Время выпекания бисквита зависит:
- а) от размера б) количества продуктов в) от продолжительности взбивания
- 14. При приготовлении заварного теста очень важно соблюдать:
- а) рецептуру б) количество сахара
- 15. Чтобы получить хорошую слоистую структуру слоеного теста необходимо использовать:
- а) пшеничную муку высшего сорта б) сливочное масло
- в) воду г) сахар
- 16. Смазывать яйцом изделия из слоёного теста нужно только:
- а) сверху б) снизу в) сбоку
- 17. Из дрожжевого теста готовят:
- а) пироги б) ватрушки в) кулебяки г) расстегаи
- д) пирожки е) творог
- 18. Отметить способы приготовления дрожжевого теста:
- а) без опарный б) опарный в) холодный
- 19. Чем отличаются опарный и безопарный способы замешивания теста?
- а) с содержанием продуктов (безопарный способ небольшое количество продуктов)

б) способом готовки (опарным способом в два этапа, безопарный продукт закладывают сразу)

### 20. Отметьте причины плохого брожения теста

- а) недостаточное количество дрожжей
- б) очень крутое тесто
- в) холодное тесто
- г) в тесте много соли д
- д) недостаточно сахара в тесте
- е) из-за производства муки

#### 21. Компоты готовят из:

- а) свежих фруктов б) сушёных фруктов
- в) замороженных фруктов г) из молока д) из ягод

#### 22. Консистенция киселя зависит от:

а ) количества крахмала б) от качества посуды