

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Косино Зуевского района Кировской области»

«Утверждаю»

Директор школы _____ /Л.В. Салтыкова/

Приказ № 66/1-ОД от 31.08.2023 г.

**Рабочая программа
по предметной области «Технология».
Направление «Технология ведения дома» для 7 класса
(базовый уровень)**

п. Косино 2023

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа по предмету «Технология ведения дома» для 7 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (М.: Просвещение, 2014), на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учетом примерной программы основного общего образования по учебному предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)), УМК «Технология ведения дома» (Синица Н.В., Симоненко В.Д.), включенного в федеральный перечень предметной линии учебников «Технология» 5-9 классы (М., 2014).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» в 7 классе

1.1. Особенности реализации программы

Рабочая программа для учащихся 7 класса общеобразовательной школы рассчитана на один учебный год. Программа включает в себя базовые разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», и инвариантные разделы: «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

По новым стандартам технологического образования в сравнении с действующим стандартом объем часов в 7 классе составляет 2 час/нед.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Проектная деятельность является концептуальной основой программы. В течение учебного года учащиеся 7 класса должны выполнить не менее 3-х проектов. Включение учащихся в проектную деятельность начинается в 1-й четверти. Поскольку учебные проекты вплетаются в содержание разделов программы, то для формирования метапредметных и личностных результатов средствами проектной деятельности время, предусмотренное на раздел «Исследовательская и опытническая деятельность» (24 час), перераспределяется между разделами «Технологии домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла».

В связи с перераспределением времени между указанными разделами появляется возможность осуществлять мотивированный запуск проекта, включать учащихся в модельные образовательные ситуации и компетентностно-ориентированные задания, направленные на формирование таких метапредметных результатов: постановка проблемы, целеполагание, анализ и синтез, выработка альтернативных вариантов и выбор оптимального способа решения проблемы, планирование, самооценка и др.

При организации творческой проектной деятельности учащихся внимание акцентируется на потребительском назначении и стоимости того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи. Учитель должен применять технологию «Консультирование», что обеспечивает успешность ученика на каждом этапе проектной деятельности. При этом учитель должен мотивировать школьников на выбор такого объекта проектирования, который обеспечил бы охват максимума технологических операций, рекомендованных в программе для освоения в соответствии с ФГОС основного образования. Объект должен быть посильным для школьников 7 класса, но при этом обладать общественной или личностной ценностью. Проектная деятельность способствует включению учащихся в УУД (личностные, познавательные общеучебные, познавательные логические, регулятивные и коммуникативные).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение следующих сквозных содержательных линий технологического образования:

- *культура и эстетика труда;*
- *получение, обработка, хранение и использование технико-технологической информации;*
- *элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;*
- *основы черчения, графики и дизайна;*
- *знакомство с миром профессий;*
- *влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;*
- *история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.*

Содержание программы осваивается на основе системно-деятельностного подхода (включение учащихся в УУД); при освоении трудовых и технологических операций как с помощью традиционных методов (инструктажа, демонстрации, упражнений), так и через включение учащихся в активную поисковую самостоятельную деятельность. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические и комплексные практические работы; образовательные и модельные ситуации; дизайн-анализ, опыты и эксперименты; образовательные путешествия, проектная деятельность.

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 (рациональное расходование материалов, утилизация отходов).

Рекомендуется широкое использование рабочих тетрадей на печатной основе для учащихся 7 класса, так как тетрадь построена в логике технологической карты урока и способствует эффективному формированию результатов обучения. Заготовки в рабочей тетради направлены на формирование у учащихся умений целеполагания, планирования, анализа текста учебника, волевою саморегуляцией, самоконтроль, выполнение кратких записей и оформление выводов. В процессе изучения темы на одном-двух листах рабочей тетради учеником будет составлен план-конспект урока для повторения изученного материала.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с математикой при проведении расчетных и графических операций, с химией – при изучении свойств материалов, с физикой - при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов, разработкой и изготовлением полезных изделий.

Практико-ориентированная учебная деятельность на уроках технологии предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии изготовления изделий), способы осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями). Все это обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Учебное проектирование позволяет выстроить процесс обучения в рамках системно-деятельностного подхода и способствует активному включению учащихся в весь комплекс УУД.

1.2.. Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Технология ведения дома»

Ученица, окончившая 7 класс, научится:

- Определять потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.
- Проектировать общее, местное, декоративное, направленное и комбинированное освещение в жилом помещении; размещать предметы искусства и коллекции в интерьере. Подбирать моющие средства для уборки помещения. Выполнять электронную презентацию по теме: «Освещение жилого дома», «Стили оформления интерьера».
- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для обработки молока и кисломолочных продуктов.
- Определять свежесть и качество молока, кисломолочных продуктов, меда; приготавливать блюда из молока и творога. Определять качество термической обработки этих блюд. Готовить молочные супы и каши, блюда из творога; изделия из жидкого, пресного слоеного и песочного теста; молочные коктейли и морсы. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
- Составлять меню сладкого стола. Приготавливать блюда для праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Разрабатывать приглашения на праздник с помощью ПК.
- Исследовать свойства текстильных материалов; определять ткани по сырьевому составу. Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон.
- Осуществлять уход за швейной машиной: чистку и смазку. Выполнять потайное подшивание и окантовывание срезов с помощью приспособлений к швейной машине.

- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для поясной одежды; строить чертёж юбки в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ. Получать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод, Интернета.

- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке. Подготавливать поясное изделие к примерке, проводить примерку и устранять дефекты изделия после примерки. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией, складки, вытачки, боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать верхний срез притачным поясом. Обрабатывать прорезную петлю и пришивать пуговицу. Чистить изделие, проводить окончательную обработку (ВТО); определять качество изделия.

- Выполнять образцы швов в технике крест, гладью, французскими узелками, рококо, атласными лентами. Разрабатывать схему узора на ПК. Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика.

- Разрабатывать и создавать проекты: «Освещение в интерьере жилого дома», «Умный дом», «Праздничный стол для семейного торжества» «Праздничный сладкий стол», «Наряд для семейного торжества», «Юбка-килт», « Подарок в технике вышивки» и др.; оформлять проектную работу в виде дизайн-папки (портфолио); осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; разрабатывать электронную презентацию, представлять проект.

В познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;

- применять алгоритмы и методы решения организационных и технико-технологических задач;

- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владеть кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планировать технологические процессы и процесса труда;

- осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;

- осуществлять выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- проводить контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; документирование результатов труда;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- рассчитывать стоимость материалов и амортизации, затраченных на продукт труда.

В мотивационной сфере:

- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности; готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- проявлять экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- экономно и бережливо расходовать время, материалы, средства труда.

В эстетической сфере:

- рационально и эстетически организовывать работу; моделировать и художественно оформлять объекты труда, оптимально планировать работу;
- рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.

В коммуникативной сфере:

- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- осуществлять выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформлять коммуникационную и технологическую документацию;
- публично презентовать и защищать проект, изделие или услугу.

В физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин и механизмов;
- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдать требуемую величину усилия, прилагаемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

Ученик 7 класса получит возможность сформировать:

личностные компетенции :

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;
- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);
- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;
- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

метапредметные компетенции:

Познавательные общеучебные УУД:

- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, интернет-ресурсы;
- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.
- *Познавательные логические УУД:*
- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование определений понятий, выводов;
- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;

- - обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- - соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательной- трудовой деятельности и созидательного труда.
- *Коммуникативные УУД:*
 - - умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - - овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- *Регулятивные УУД:*
 - - самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);
 - - оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - - использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета;
 - - мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, самостоятельный поиск и выбор наиболее эффективных способов решений технико-технологических задач;
 - - самооценка объекта проектирования по отношению к цели и предъявляемому к проектному изделию перечню требований;
 - - самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; оформление проектной документации.

Перечисленные результаты могут быть достигнуты лишь в том случае, если занятия будут проектироваться на основе системно-деятельностного подхода, а обучающиеся будут активно включаться в универсальные учебные действия (УУД) на этапах урока.

2. Содержание и тематическое планирование учебного предмета с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	
Тема	<i>Основные теоретические сведения</i>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
<p>«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)</p>	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p>Тема «Гигиена жилища» (1 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	<p style="text-align: center;">Основное содержание материала темы</p> <p style="text-align: center;">Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
	<p style="text-align: center;">технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>
<p style="text-align: center;">Раздел «Электротехника» (2 ч)</p>	
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Основные теоретические сведения Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p style="text-align: center;">Раздел «Кулинария» (10 ч)</p>	
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (1 ч)	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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 технологиче-</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>ских операций по приготовлению блюд. 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>
<p>Тема «Изделия из жидкого теста» (1 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
<p>Тема «Виды теста и выпечки» (1 ч)</p>	<p>Основные 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению тес-</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>та и выпечки. Осваивать безопасные приёмы 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</p>
<p>Тема «Сладости, десерты, напитки» (1 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p>Тема «Сервировка сладкого стола» (1 ч)</p>	<p>Основные 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 приглашений с помощью ПК</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p align="center">Основное содержание материала темы</p> <p align="center">Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
	<p>сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>
<p align="center">Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)</p>	
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (1 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (1 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (1 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>Основные виды деятельности учащихся 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 о выкройках</p>
Тема «Швейная машина» (1 ч)	<p>Основные теоретические сведения Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч)	<p>Основные теоретические сведения 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 шов 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 бантовой 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</p> <p>Практическая работа</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>Основные виды деятельности учащихся Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. <i>Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</i></p>
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)	
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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 профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
Тема «Вышивание» (6 ч)	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся 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. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)	
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (24 ч)	<p>Основные теоретические сведения Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисково-аналитический, технологический, контрольно-презентационный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи про-</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>ектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса
Учебно-методическая литература

Учебник	Н.В. Сеница. Технология: технология ведения дома. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2014.
Рабочая тетрадь	Н.В. Сеница. Технология: технология ведения дома. 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся образовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Бугланева. – М.: М.: Вентана-Граф, 2014.
Методическое пособие	Сеница. Н.В. Технология: технология ведения дома: 7 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2014.
Учебно-методическое пособие для учителя (тренировочные упражнения)	С.И. Мелехина. Основы проектной деятельности Часть 1. 5-9 класс: пособие для учителя. – Киров : ИРО Кировской обл., Типография «Старая Вятка», 2008
Учебно-методическое пособие для учителя	С.И. Мелехина. Методические рекомендации по преподаванию предметной области «Технология» в 2015-2016 учебном году в образовательных организациях Кировской области / С.И. Мелехина. – Киров: ИРО Кировской области, 2015
Учебно-методическое пособие для учителя (проектная деятельность)	С.И. Мелехина.: Учебные проекты в формировании метапредметных и личностных результатов: пособие для учителя/ С.И. Мелехина, – ООО «Типография «Старая Вятка». г. Киров 2017
Технология: программа 5-8 класс	Тищенко А.Т. Технология: программа 5-8 класс / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2014

Цифровые образовательные ресурсы

1.	http://www.openclass.ru/user
2.	http://www.eor.it.ru
3.	http://www.cnso.ru/tehn
4.	http://yaro-vik.ru
5.	http://tehnologia.59442
6.	http://www.domovodstvo.fatal.ru
7.	http://e-azbuka.ru/
8.	http://school-collection.edu.ru
9	http://nsportal.ru/
10.	https://learningapps.org
11.	http://shpuntik.kulichki.net/index.html Энциклопедия полезных советов и маленьких хитростей в помощь домашнему мастеру.

Материально-техническое обеспечение

Характеристика учебных помещений

Помещения мастерских по различным направлениям технологии должны быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся 5 класса. Они должны отвечать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 178-02).

Новым в оснащении мастерских технологий является создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения (в том числе для передачи, обработки, организации хранения и накопления данных, сетевого обмена информацией, использования различных форм презентации результатов познавательной деятельности).

Настоящие рекомендации могут быть уточнены и дополнены применительно к специфике конкретных образовательных учреждений, уровню их финансирования, а также исходя из последовательной разработки и накопления собственной базы материально-технических средств обучения (в том числе в виде мультимедийных продуктов, создаваемых учащимися, электронной библиотеки, видеотеки и т.п.).

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке ткани, других текстильных материалов и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений См. табл 1):

К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);

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).

Таблица 1

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания		
		Основная школа		
		Направление технологической подготовки	Базовый уровень	
1.	Печатные пособия	Технология ведения дома		
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	М	
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки учащихся	М	М	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	К, П	Технологические карты, схемы, альбомы и др. для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного пользования
	Раздаточные контрольные задания	К	К	
	Портреты выдающихся деятелей науки и техники	М	М	Комплекты портретов для различных разделов технологической подготовки
	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению	М	М	В сфере материального производства и сфере услуг
2.	Информационно-коммуникационные средства			
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники	М	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение информации для творческой деятельности
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	М	М	

	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М	М	учащихся и расширения их кругозора
3.	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	
	Таблицы и транспаранты по основным темам разделов программы	М	М	Могут использоваться специальные подборки иллюстративного материала, учитывающие особенности авторских программ
	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М	М	
4.	Технические средства обучения			
	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	М	С размерами сторон не менее 1,25x1,25 м.
	Видеомагнитофон (видеоплейер)	М	М	Диагональ телевизора – не менее 72 см. Возможно использование «видеодвойки».
	Телевизор-плазма	М	М	
	Цифровой фотоаппарат	М	М	Для подготовки дидактического материала к уроку
	Мультимедийный компьютер	М	М	С выходом в Интернет и пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
	Сканер*	М	М	

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

	Принтер цветной*	М	М	
	Копировальный аппарат*	М	М	Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
	Мультимедийный проектор*	М	М	
	Плоттер (для распечатывания выкроек)	М		
	Средства телекоммуникации	М	М	
5.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование			
	Аптечка	М	М	Содержание аптечки обновляется ежегодно
6.	Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»			
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М	М	
	Стол рабочий универсальный	К	К	
	Машина швейная бытовая универсальная	К	К	
	Оверлок	М	М	
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М / П	М / П	
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К	К	
	Комплект инструментов и приспособлений для выши-	К	К	

	ваня			
	Комплект для оформления образцов в технике холодного батика	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	К	
	Шаблоны стилизованной фигуры	П /К	П /К	
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К	К	
7.	Раздел «Кулинария»			
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	М	М	Кафельные стены, легко моющееся покрытие пола, подведение горячей и холодной воды и т.д.
	Фильтр для воды	М	М	
	Холодильник	М	М	
	Печь СВЧ	М /П	М /П	
	Весы настольные	П	П	
	Комплект кухонного оборудования на бригаду	П	П	Мойка, плита, вытяжка, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды,
	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	
	Комплект разделочных досок	П	П	
	Набор мисок эмалированных	П	П	
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	К	К	Кастриули, сковороды
	Сервиз столовый	М / П	М / П	
	Сервиз чайный	П	П	
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	П	П	
8	Разделы «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства»			
	Набор бытовых электроприборов	М	М	Холодильник, микроволновая печь, пылесос, климатические приборы/ озонатор
	Видеофильмы об использовании бытовых электроприборов	М	М	
	Презентации «Типы ламп Особенности их конструкции, область их применения»			Лампы накаливания, люминисцентные, галогенные, светодиодные
	Видеофильмы «Современные системы управления светом»			

9.	Графические работы			
	Ученический набор чертежных инструментов	К	К	
	Прибор чертежный	К	К	
	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М	М	
	Комплект инструментов и оборудования для выполнения проектных работ по профилю объекта проектирования	П	П	
10.	Специализированная учебная мебель			
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	М	
	Компьютерный стол	П/ К	П/К	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	М	
	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М	М	
	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М	М	
	Штатив для плакатов и таблиц	М	М	
	Специализированное место учителя	М	М	
	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	Ф	Ф	

Система оценки достижения планируемых результатов освоения предмета

Виды контроля и система оценивания предметных результатов

Согласно санитарным нормам длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не должна превышать 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 7 классах – не более 15 минут.

Устный контроль включает методы наблюдения (мягкий контроль), индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта. Для оценки теоретических знаний используются проверочные тесты и задачи; для оценки умений – практические задания и учебные проекты.

Письменный контроль предполагает проверочные тесты, графические диктанты письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения как отдельных тем, так и больших разделов программы «Технология». Опрос можно проводить как фронтально, так и по карточкам- заданиям разных типов. В приложениях приводятся несколько вариантов проверочных заданий, которые могут быть использованы учителем технологии.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых. На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование. Для этого нужно использовать Рабочую тетрадь на печатной основе «Технология ведения дома», которая содержит по каждой теме каждого раздела проверочные задания и тесты, с помощью которых можно поверить знания учащихся, полученные на занятии технологии. Это:

- задания на нахождения соответствия (например: между названием типа лампы и его характерными особенностями и др.

- задания на установление последовательности выполнения оказания первой помощи (при порезах, ожогах и др.)
- задания на установление последовательности технологической операции (при выполнении швов и обработке изделия;
- задание «Проверь себя», где нужно вписать в клетки слова-ответы;
- задание «Проверь себя. Верны ли следующие утверждения», где нужно выбрать ответы «да» или «нет»;
- задания исследовательского и творческого характера (определение потребностей, выработка первоначальных идей, их анализ, исследование свойств ткани и выбор ее для изделия и др.;
- решение задач технологического, конструкторского и экономического характера и другие.

В конце четверти и года целесообразно проводить контрольные работы, смотры знаний. *Контрольные работы* можно составлять из многочисленных заданий, представленных в Рабочей тетради и дополнять их новыми. *Смотры ЗУН* предполагают как теоретическую проверку, так и практические срезы по обработке пищевых продуктов и текстильных материалов на 15 -20 минут.

В основных разделах программы **выполняются проекты** (3-4 проекта в течение учебного года). Проект – это большая комплексная работа, включающая содержание, предусмотренное новыми стандартами. Проект сопровождается дизайн-папкой (портфолио) и готовым изделием, которое разработал и изготовил ученик. Заканчивается проект презентацией ученика, оценкой по целому ряду показателей (предметных, метапредметных и личностных). Поэтому защиту проекта на контрольно-презентационном этапе можно считать смотром знаний, а в результате ученик заслужит несколько оценок. Это можно считать серьезным контролем, который специфичен для предмета «Технология».

Нормы оценки теоретических знаний учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Практическую работу целесообразно оценивать, заготавливая специальные таблицы, отражающие ведущие критерии (показатели) для оценивания конкретной практической работы (см. Табл.1). При этом для удобства используется 5-балльная оценка по каждому показателю. В зависимости от степени нарушения или невыполнения работы по тому или другому критерию выставляется соответствующий балл (5,4,3 ...) бригадой и учителем, а затем выводится общая (средняя) оценка за практическую работу. Оценка за каждый показатель должна иметь аргументированный комментарий, тогда оценка будет формирующей.

5.1. Шкала оценивания метапредметных результатов

С учетом структурных компонентов самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, моделирование и анализ ситуации, планирование, волевая саморегуляция, рефлексия) определены показатели, по которым можно судить о сформированности умений самоорганизации. Степень овладения учащимися умениями самоорганизации учебной деятельности: «0» – отсутствие умения; «1» – слабо развитое умение, требует помощи учителя; «2» – умение достаточно выражено, но не во всех учебных ситуациях ученик действует самостоятельно; «3» – умение полностью сформировано.

Уровни сформированности целеполагания: «0» – неприятие учебного задания; «1» – принимается учебная цель, поставленная учителем, самостоятельное целеполагание отсутствует; «2» – цель ставится с помощью учителя, самостоятельно поставленная цель не всегда соответствует учебному материалу; «3» – самостоятельное и адекватное учебному материалу целеполагание, способность обосновать постановку цели.

К показателям сформированности целеполагания относятся следующие: цели становятся более конкретными, определенными; целеполагание сопровождается планированием времени, ресурсов и средств достижения; ученик способен к корректировке действий в соответствии с поставленной целью.

Уровни сформированности умения планировать: «0» – неумение составлять план; «1» – выполняется план, предложенный учителем, самостоятельное планирование отсутствует; «2» – составление плана по образцу, с помощью учителя или в процессе группового взаимодействия; «3» – умение самостоятельно составлять логичный план предстоящей деятельности, каждый пункт которого направлен на достижение цели. *Показатель сформированности:* умение самостоятельно составлять план предстоящей деятельности адекватный цели и выбирать способы реализации намеченного плана.

Уровни сформированности волевой саморегуляции: «0» – неумение довести работу до логического завершения, отсутствие волевых усилий; «1» – выполняется работа в большей степени с помощью учителя, некоторая неуверенность в своих силах; «2» – с помощью учителя выполняется небольшая и самая сложная часть работы, достаточное проявление самостоятельности и волевых усилий, желание выполнить работу качественно; «3» – самостоятельное и осознанное выполнение задания в соответствии с целью и планом, высокое качество

работы. *Показатель сформированности*: способность к волевой саморегуляции, умение осуществлять самоконтроль, самооценку и самокоррекцию каждого пункта плана (тогда результат будет соответствовать цели). Умение качественно довести начатое до завершения.

Уровни сформированности самооценки (рефлексии): «0» – отсутствие умения рефлексии; «1» – неумение сопоставить цель с полученным результатом, самооценка не всегда адекватна полученным результатам; «2» – достаточно грамотное соотнесение результатов с целью, выбор адекватных критериев оценивания; «3» – самостоятельная и обоснованная самооценка результатов деятельности; самокоррекция, самостоятельное выделение достоинств и недостатков планирования и способов деятельности. *Показатель сформированности*: способность самостоятельно оценить процесс выполнения и результаты деятельности с помощью адекватных критериев; самостоятельное выделение достоинств и недостатков выбранных способов деятельности, самокоррекция планирования и результатов деятельности.

5.2. Критерии и показатели для оценивания метапредметных и личностных результатов в процессе проектной деятельности

Проектная культура предполагает большое число критериев, многие из которых могут устанавливаться учителем и даже самими исполнителями. Оценка промежуточных результатов процесса проектной деятельности может включать оценку деятельности школьника по 5-бальной шкале (см. табл. 2) при: определении проблемы; целеположении; работе с информацией; моделировании способа достижения цели; планировании достижения цели; практическом осуществлении плана действий.

Таблица 2

Оценивание процесса проектной деятельности

<i>Критерии</i>	<i>Показатели критериев</i>			
	<i>5 баллов</i>	<i>4 балла</i>	<i>3 балла</i>	<i>2 балла</i>
<i>Определение проблемы</i>	Учеником сделан анализ причин и последствий существования проблемы. Самостоятельно сформулированы противоречие и проблема. Возможность корректировки учи-	Учеником указаны некоторые причины существования проблемы. Названо противоречие. Проблема сформулирована с помощью учителя	Учеником проанализированы реальная и желаемая ситуации, обоснованы намерения ученика. Противоречие и проблема сформулированы с помощью	Учеником без анализа ситуаций объяснены причины, по которым он приступил к решению проблемы, сформулированной учителем

	телем		учителя	
<i>Целеполагание</i>	Ученик самостоятельно сформулировал цели и задачи, адекватные проблеме	Учитель откорректировал цель ученика. Ученик самостоятельно поставил задачи, адекватные цели	Ученик подтвердил понимание цели, поставленной учителем. Поставил задачи	Ученик подтвердил понимание цели и задач, поставленных учителем
<i>Работа с информацией</i>	Самостоятельно выбирает информационные источники, адекватные цели проекта. Привлекает внешние ресурсы, использует данные, выходит за рамки школьной программы	Планирует информационный поиск. Владеет способами систематизации информации. Критически относится к полученной информации. Интегрирует материал школьных курсов.	Осознает, какой информацией владеет, а какой нет для достижения цели. Применяет предложенный учителем способ получения информации из ряда источников	Осознает недостаток информации в процессе деятельности, Применяет предложенный учителем способ получения информации из одного источника
<i>Моделирование способа достижения цели</i>	Ученик предложил стратегию достижения цели на основе анализа Работа строится на использовании новых идей	Ученик предложил возможные способы достижения цели и выбрал оптимальный	Ученик предложил способ достижения цели самостоятельно	Ученик определил способ достижения цели с помощью учителя
<i>Планирование достижения цели</i>	Ученик предложил действия в соответствии с задачами и обосновал необходимые ресурсы для реализации проекта, спланировал текущий контроль. Дал полный перечень требований (характеристик) к продукту на основании исследований. Обосновал потенциальных потребителей	Ученик предложил действия в соответствии с задачами и обосновал некоторые ресурсы для реализации проекта, спланировал текущий контроль. Определил достаточный перечень требований к продукту Обосновал потенциальных потребителей	Ученик выстроил в хронологической последовательности действия по реализации проекта, вместе с учителем. Описал характеристики продукта с учетом предложенных учителем критериев	Ученик лишь в устной форме в общих чертах определил последовательность основных шагов вместе с учителем Описал некоторые характеристики продукта с учетом предложенных учителем критериев
<i>Практическое осуществление</i>	Самостоятельно применяет технологии, описанные в ин-	Самостоятельно применяет технологии, описанные в ин-	Применяет технологии, описанные в инструкции	Применяет технологии, описанные в инструкции

<i>плана действий</i>	струкциях. Соблюдает правила культуры и безопасности труда. Вносит обоснованные изменения в свою деятельность в результате текущего самоконтроля	струкциях. При затруднениях консультируется с учителем. Осуществляет самоконтроль Нуждается в наблюдении учителя	только под руководством учителя В основном соблюдает правила культуры и безопасности труда.	только под руководством учителя. Часто нарушает правила культуры и безопасности труда.
-----------------------	--	---	---	--

Критерии и показатели для оценивания достижений школьника по завершению проекта

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<i>Качество доклада</i>	Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок	Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Нечеткость формулировок	В основном, но не полно представлен процесс и подходы к решению проблемы. Нечеткость формулировок	Не раскрыт процесс и подходы к решению проблемы. Неясность формулировок
<i>Участие в дискуссии</i>	Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Полнота, содержательность, аргументированность, убедительность и лаконичность ответов	Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Содержательность, аргументированность, но неумение кратко и лаконично сформулировать ответ	Понимание сущности вопросов, но при этом отсутствие аргументации, неумение использовать вопросы для раскрытия сильных сторон проекта	Непонимание сущности большинства вопросов и неадекватность ответов или их отсутствие
<i>Самооценка. Рефлексия</i>	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования оценен на различных стадиях	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования	<u>Самооценка продукта</u> проведена без учета цели, и требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования
<i>Личностные</i>	Уверенность, владение собой. От-	Уверенность, владение со-	Культура речи и поведения.	Неуверенность. Отсутст-

<i>проявления докладчика</i>	стаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет находчивости, эмоциональной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты	бой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты Зрительный видеоряд неудачен	Эпизодическое удерживание внимания аудитории. Слабое отстаивание своей позиции. Речь неэмоциональна. Неумение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации	вие своей позиции. Неумение говорить без конспекта. Речь не грамотна и неэмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда
------------------------------	--	---	---	--

Таблица 3

Оценивание структуры проекта

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<i>Соответствие стандартам оформления</i>	Наличие титульного листа, оглавления, краткой аннотации, введения, основной и заключительной части, библиографии, приложений. Целостность текста	Выдержана структура оформления и целостность текста, но отсутствует краткая аннотация и приложения	Нарушенная структура оформления не влияет на логику и целостность текста, но отсутствует краткая аннотация и приложения	Нарушение структуры оформления приводит к нарушению целостности текста, отсутствию логики изложения проекта
<i>Дизайн оформления проекта</i>	Продуманна система выделений. Высокое художественно-графическое качество эскизов, схем, рисунков,	Продумана система выделений. Достаточно хорошее качество эскизов, схем, диаграмм	Продумана система выделений. Низкое качество эскизов, рисунков снижает понимание текста	Система выделений не продумана. Эскизы, схемы, рисунки, отсутствуют
<i>Грамотность оформления проекта</i>	Соблюдены общие требования к письменной речи	В основном соблюдены общие требования к письменной речи	Некоторые нарушения требований к письменной речи	Грубые нарушения требований к письменной речи

Оценивание культуры презентации проекта

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
Качество доклада	Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок	Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Нечеткость формулировок	В основном, но не полно представлен процесс и подходы к решению проблемы. Нечеткость формулировок	Не раскрыт процесс и подходы к решению проблемы. Неясность формулировок
Участие в дискуссии	Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Полнота, содержательность, аргументированность, убедительность и лаконичность ответов	Понимание сущности вопросов. Содержательность, аргументированность, но неумение кратко и лаконично сформулировать ответ	Понимание сущности вопросов, но при этом отсутствие аргументации, неумение использовать вопросы для раскрытия сильных сторон проекта	Непонимание сущности большинства вопросов и неадекватность ответов или их отсутствие
Самооценка Рефлексия	<u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесса проектирования оценен на различных стадиях	<u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен	<u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования	<u>Самооценка</u> продукта проведена без учета цели, и требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования
Личностные проявления докладчика	Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет находчивости, эмоцио-	Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за	Культура речи и поведения. Эпизодическое удержание внимания аудитории. Слабое отстаивание своей позиции. Речь неэмоциональна. Неу-	Неуверенность. Отсутствие своей позиции. Неумение говорить без конспекта Речь не грамотна и не-

	нальной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты	счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты Зрительный видеоряд неудачен	мение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации	эмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда
--	---	--	---	---

Таблица 5

Оценивание продукта проектной деятельности

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<i>Соответствие продукта (изделия) цели и требованиям</i>	Продукт (изделие) полностью соответствует цели, окончательной идее и всем требованиям, выполняет все свои функции; Является средством решения проблемы	Продукт соответствует цели, окончательной идее и большинству предъявляемых требований. Выполняет все функции. Является средством решения проблемы	Продукт соответствует части требований. Выполняет часть своих функций. Имеет некоторые расхождения с выбранной идеей. Частично решает проблему	Продукт не соответствует лучшей идее и основным требованиям. Не выполняет своих функций. Не является средством решения проблемы
<i>Качество изделия. Безопасность его использования</i>	Изделие выполнено без брака, имеет красивый внешний вид. Части, составляющие изделие, изготовлены в соответствии с технической документацией. Качество отделки отличное, изделие безопасно в эксплуатации	Технология обработки не которых деталей изделия имеет незначительные отклонения от технической документации, что не ухудшает функциональности и внешнего вида изделия. Изделие безопасно для пользователя	Части изделия имеют отдельные отклонения от заданных размеров. Имеются нарушения технологических требований, что ухудшает внешний вид изделия, но не ухудшает его <u>функциональности</u>	Имеют место нарушения технологических требований, что приводит к ухудшению внешнего вида и функциональности продукта. Изделие неудобно и может быть небезопасным в использовании,
<i>Сложность Количество</i>	Увеличение количества элементов улучшает внешний вид	Количество элементов создает некоторые дополнительные	Увеличение количества элементов не влияет на функ-	Количество элементов перегружает изделие и за-

<i>элементов</i>	изделия и создает дополнительные удобства при его эксплуатации	ные удобства в использовании, но не влияет на улучшение внешнего вида	циональность изделия, но создает впечатление перегруженности изделия	трудняет его эксплуатацию
------------------	--	---	--	---------------------------

Согласно рекомендациям по работе с таблицами 2, 3, 4, 5 метапредметные и личностные достижения учащихся 7 класса могут быть оценены несколько раз в соответствии с выполненными проектами.

**Перечень контрольных работ по оцениванию
планируемых результатов освоения предмета**

Количество и перечень объемных проверочных (контрольных) работ

<i>Виды контроля</i>	<i>Содержание контроля</i>
<i>Тематический</i>	<p><u>Контрольные работы</u> по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» направлены на контроль предметных знаний в форме</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - решение технико-технологических, конструкторских, изобретательских задач; - лабораторные работы; - практические работы
<i>Итоговый</i>	<p><u>Итоговый смотр знаний</u> направлен на диагностику предметных знаний, метапредметных и личностных результатов, сформированных в процессе проектной деятельности, результатами которой являются проекты учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Комплект светильников для моей комнаты», «Умный дом» (проект – модельная ситуация), - «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (проект – техническое задание), - «Праздничный наряд», «Юбка-квилт» (проект – цепочка компетентностно-ориентированных заданий) - «Праздничный сладкий стол для семейного праздника», «Подарок своими руками» (личный проект), <p>Наиболее успешные учащиеся могут выполнить комплексный проект дополнительно</p>

№ п/п	Период обучения	Диагностика результатов			
		Количество проверочных работ по разделам (темам)	Предметные М/предметные Личностные		Инструментарий для диагностики
			Наименование разделов (тем)	Наименование проектов	
1	1 полугодие	2	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария»	«Комплект светильников для моей комнаты», «Умный дом», «Праздничный сладкий стол для семейного праздника»	Нормы оценки теоретических знаний и практических умений учащихся; приемов труда; качества детали или изделия (см. Приложение 6, табл. 2, 3, 4, 5.)
2	2 полугодие	2	«Создание изделия из текстильных материалов», «Художественные ремесла»	«Праздничный наряд» «Подарок своими руками» Комплексный проект на выбор	Шкала оценивания метапредметных результатов в учебной деятельности (см. Приложение 6, табл. 2, 3, 4, 5) Критерии и показатели для оценивания метапредметных и личностных результатов в процессе проектной деятельности (см. Приложение 6, табл. 2, 3, 4, 5.)

	молочных продуктов» «Изделия из жидкого теста»	1	ных продуктов в питании человека. Натуральное молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Виды блюд. Посуда для приготовления блюд из молока. Виды блюд из жидкого теста. Продукты и пищевые разрыхлители для жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Понятия; закваска, молочные консервы, органолептические и лабораторные методы Лабораторная работа № 1, 2 «Определение качества молока и молочных продуктов». «Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами»	Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления молочных супов и каш, блюд из творога. Требования к качеству и подача готовых блюд. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. подача их к столу. Научится: Определять качество и срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Подбирать оборудование для их приготовления. Определять качество мёда Межпредметные связи: биология, ОБЖ	молочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания; о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов _Алгоритмизированное планирование учебно-трудовой деятельности. Коммуникативное взаимодействие в процессе самообучения Личностные 9-10 : Смыслообразование Проявление желания умело вести домашнее хозяйство. Знакомство с профессией «мастер производства молочной продукции» и требованиями, предъявляемыми этой профессией к человеку.	знаний Беседа с демонстрацией Инструктаж (вводный, текущий, заключительный) Самостоятельная работа с информацией Групповое самообучение	Формирующая оценка учителя. Инструктаж текущий Взаимо-проверка и оценка заданий Инструктаж заключительный	Интернет-ресурсы Учебник 7 класс §6 <i>Рабочая тетрадь</i> Презентации и плакаты по теме Продукты по теме: молоко, молочные продукты, мед. Оборудование для лабораторных работ		
11-12	Приготовление блюд из молока и	2	Практическая работа № 3 <i>Выполнение проекта - техническое задание</i>	Научится . Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творо-	Метапредметные 11-14. Осознание и принятие проблемы и цели учебного проекта.	Практикум Инструктаж вводный.	Наблюдение Само-проверка	Интернет-ресурсы Учебник		

	<i>кисло-молочных продуктов</i>		«Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»	га. Определять их качество. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Межпредметные связи: биология, ОБЖ	Алгоритмизированное планирование деятельности. Согласование и координация совместной деятельности. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач бригады.	Самостоятельная работа с объектом приготовления	и оценка работы Инструктаж текущий заключительный Тесты	«Технология ведения дома» 7 кл. §5 <i>Рабочая тетрадь</i>		
13-14	<i>Приготовление блюд из жидкого теста</i>	2	Практическая работа № 4 <i>Выполнение проекта - техническое задание «Приготовление кулинарных изделия из жидкого теста»</i>	<u>Научится</u> Приготавливать изделия из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи. Сервировать стол, дегустировать и определять качество готового блюда. <u>Освоит:</u> безопасные и рациональные приёмы труда при выпекании кулинарных изделий из жидкого теста Межпредметные связи: биология, ОБЖ	Соблюдение рациональных и безопасных приемов труда Личностные 11-14: Проявление познавательной активности в предметно-технологической деятельности и интереса к сфере общественного питания. Мотивация умело вести домашнее хозяйство, обеспечивать семью рациональным и вкусным питанием.	<i>Практикум</i> Инструктаж (вводный, текущий, заключительный)	Наблюдение Текущий и заключительный инструктаж	Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. §6 <i>Рабочая тетрадь</i>		
15-16	<i>Технология приготовления теста и выпечки; сладостей, десертов</i>	1	Основные теоретические сведения Продукты для приготовления выпечки. Виды теста. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий	<u>Узнает:</u> Виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности вы-	Метапредметные 15-20: Поиск и выделение информации о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова	<i>Изучение и закрепление новых знаний</i> Объяснение с демонстрацией видефраг	Наблюдение Оценка лабораторной работы Собеседование	Интернет-ресурсы Электронная версия учебника		

	<i>тов, напитков (2 ч)</i>	1	<p>лий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды сладостей, десертов, напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу</p> <p>Лабораторная работа : «Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста и выпечки из него; десертов и напитков».</p> <p>Межпредметные связи: биология, ОБЖ</p>	<p>печки изделий из них. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура их приготовления.</p> <p>Научиться: Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки изделий; приготовления сладостей, десертов и напитков</p>	<p>«пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p> <p>Выяснить значение слов: сладости и сласти. Смысловое чтение технологической документации.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций</p>	<p>ментов</p> <p>Самостоятельная работа с информацией и объектом изучения</p>	<p>по вопросам темы</p> <p>Проверочные задания</p>	<p>Учебник «Технология ведения дома» 7 кл. §9</p> <p><i>Рабочая тетрадь</i></p>		
17-18	<i>Приготовление теста и выпечки из него</i>	1	<p>Практическая работа № 5, 6</p> <p>Выполнение технического задания «Приготовление выпечки из пресного слоеного теста».</p> <p>1 «Приготовление изделий из песочного теста».</p>	<p>Научиться: Выполнять проектное задание, пользуясь технической документацией. по приготовлению пресного и слоеного теста и изделий из него</p> <p>Освоит: безопасные и рациональные приёмы выпекания кондитерских изделий из слоеного и пресного теста</p>	<p>Согласование и координация совместной деятельности. Управление поведением своим и партнера, коррекция действий.</p> <p>Объективная оценка вклада каждого в решение общих задач бригады.</p> <p>Личностные 15-20: Проявление познавательного интереса к профессии «кондитер», «кондитер сахаристых</p>	<p><i>Практикум</i></p> <p>Инструктаж (вводный,)</p> <p>Самостоятельная работа с объектами изучения</p>	<p>Инструктаж (текущий, заключительный)</p> <p>Проверочное задание</p> <p>Самоконтроль</p>	<p>Учебник 7 кл. §10</p> <p>Электронная версия учебника</p> <p><i>Рабочая тетрадь</i></p> <p>Оборудование и продукты</p>		
19-20	<i>Приготовление</i>	2	<p><i>Учебный проект - техническое задание</i></p>	<p>Научиться: Выполнять проектное задание, по</p>	<p>профессии «кондитер», «кондитер сахаристых</p>	<p><i>Практикум</i></p> <p>Вводный</p>	<p>Наблюдение</p>	<p>Учебник 7 кл. §10</p>		

	<i>сладостей, десертов, напитков</i>		Практическая работа № 7 «Приготовление сладостей, десертов, напитков».	льзуюсь техно документацией по приготовлению <i>сладостей, десертов, напитков и их оформлению</i> . Определять качество десертных блюд . Сервировать стол и дегустировать десертные блюда. Межпредметные связи: биология, ОБЖ	изделий» и качествам, которые профессия предъявляет к человеку. Осуществление органолептической оценки готовых блюд, проявление волевых усилий для преодоления трудностей. Отношение к здоровью как ценности	инструктаж Самостоятельная работа с объектами изучения	Текущий, заключ. инструктаж Тест Само- и взаимо-оценка	Электронная версия учебника <i>Рабочая тетрадь</i> Оборудование и продукты		
21-22	<i>Разработка критериев к сладкому столу</i>	1 1	Запуск проекта «Праздничный сладкий стол» Обоснование потребности. Цели и задачи проекта. Перечень требований к объекту проектирования. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.. Практическая работа 8 «Разработка приглашений для гостей с помощью ПК» «Спроектировать графически или с помощью ПК вариант сервировки»	<u>Научится:</u> Исследовать и обосновывать потребности. Разрабатывать критерии, которым должен соответствовать праздничный сладкий стол. Подбирать рецепты сладких блюд. Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола-фуршета. Разрабатывать пригласительные билеты на ПК, технологическую документацию для приготовления блюд.	Метапредметные 21-26: Анализ проблемы и потребностей. Поиск и обработка информации о сервировке сладкого стола. Постановка цели проекта. Генерирование идей, их анализ, сравнение, оценка и выбор оптимального варианта. Разработка критериев к сладкому столу. Планирование реализации проекта. Распределение ответственности между членами команды. Инициативное сотрудничество. Выстраивание монологического высказывания.	<i>Совершенствование знаний и умений</i> Вводный инструктаж Практикум Текущий-инструктаж Консультирование	Наблюдение. Формирующая оценка учителя Решение проектных задач Заключительный инструктаж	Учебник 7 кл. § 11 Творческий проект «Праздничный сладкий стол» стр.52-54 Интернет-ресурсы <i>Рабочая тетрадь</i> Дизайн-папка		
23-24	<i>Сервировка</i>	1	Сервировка праздничного стола. Набор сто-	<u>Научится:</u> Подбирать столовое бе-		<i>Комплексное приме-</i>	Наблюдение	Учебник 7 кл.		

	сладкого стола. Праздничный этикет	1	лового белья, приборов и посуды для обеда. Роль цветов и салфеток в сервировке. Требования к оценке: оценка продукта и процесса проектной деятельности, оценка портфолио проекта. Практ. работа Подготовка презентации и отчета о выполненном проекте	льё для сервировки сладкого стола, столовые приборы и посуду. Выполнять сервировку стола, подачу блюд; <u>Овладеет:</u> навыками эстетического оформления стола, правилами праздничного этикета.	Участие в дискуссии. Объективная оценка вклада каждого в решение общей задачи команды. Личностные 21-26: Овладение навыками обслуживания гостей, нормами праздничного этикета, ведения семейного бюджета, эстетического оформления стола. Примерка на себя ролей: кондитер, официант». Проведение рефлексии полученного опыта. Овладение навыками презентации и публичного выступления. Проявление критического мышления	нение знаний Вводный инструктаж	Проверка и оценка заданий С/контроль заданий Само- и взаимо-оценка	§ 11 Творческий проект «Праздничный сладкий стол» стр.52-54 Интернет-ресурсы			
25-26	Презентация и защита проекта	1 1	Обобщения и систематизация ЗУН по теме «Кулинария» Контроль ЗУН по теме «Кулинария»	<u>Научится:</u> Выполнять презентацию, подводить итоги проделанной работы, публично выступать, участвовать в дискуссии. Выявлять уровень усвоения ЗУН по теме, намечать пути устранения пробелов.		Обобщения и систематизации Контроль ЗУН по теме «Кулинария»	Наблюдение Проверка и оценка Проектов Выявление уровня усвоения ЗУН по теме	Дизайн-папка. Презентации проектов Контрольные задания и тесты			
		26	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» -16 час Технология творческой и опытнической деятельности - 10 час								
27-28	Определение проблемы и по-	1	Запуск проекта «Праздничный наряд». Понятие о поясной одежде. Виды поясной	<u>Научится:</u> Определять потребности в швейном поясном изделии, формулировать	Метапредметные : Анализ реальной и желаемой ситуации. Определение проблемы.	Совершенствование знаний	Наблюдение Оценка и	Учебник 7 кл. § Творческий про-			

	<i>требностей</i>	1	одежды. Конструкции юбок: прямая, клинневая, коническая Практическая работа «Определение проблемы и исследований для ее решения»	проблему ставить цели и задачи, планировать исследования. Вырабатывать первоначальные идеи поясного изделия (юбок)	Планирование исследований для определения требований к проектному изделию Личностные : Осознание необходимости преобразующей деятельности и созидательного труда.	Проблемная ситуация Консультирование	корректировка <i>Заданий</i>	ект <i>Рабочая тетрадь</i> Дизайн-листы		
29-30	<i>Конструирование поясной одежды</i>	1	Теоретические сведения. Понятия коническое, параллельное расширение; складки: односторонняя, двусторонняя.. Последовательность построения чертежа юбки. Практическая работа №9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки Межпредметные связи: математика, черчение	<u>Узнает:</u> Мерки для поясного изделия. Правила построения чертежа поясного изделия с притачным поясом. <u>Научится:</u> Читать чертеж, рассчитывать по формулам отдельные конструктивные элементы чертежа юбки, строить чертеж в М: 1:4 и в натуральную величину	Метапредметные 29-32: Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды и выкройках. Проектирование объектов, имеющих потребительскую стоимость. Оценивание выполнения учебных задач. Личностные 29-32: Знакомство с профессией «Художник по костюму и текстилю». Проявление логического и творческого мышления при решении задач моделирования и раскроя, овладение методами эстетического оформления своих решений. Проявление	<i>Комбинированный</i> Проблемная беседа Практикум	Наблюдение Проверка и оценка задания Само и взаимоконтроль Тест	Учебник 7 кл. § 13 Чертежные инструменты Интернет-ресурсы <i>Рабочая тетрадь</i>		
31-32	<i>Моделирование юбки</i>	1	Теоретические сведения. Приемы моделирования поясной одежды. Практическая работа №10,11 «Получение выкройки швейного изделия из	<u>Узнает:</u> Приемы моделирования юбки. Профессия «Художник по костюму и текстилю» <u>Научится:</u> Моделировать проектное изделие : юбку с расширением	логического и творческого мышления при решении задач моделирования и раскроя, овладение методами эстетического оформления своих решений. Проявление	<i>Совершенствование знаний и умений</i> Проблемный диалог Работа в	Наблюдение Проверка и оценка задания Само и	Учебник 7 кл. § 14,15 Чертежные инструменты		

		1	стежками — подшива- ние. Практическая работа №13 «Изготов- ление образцов ручных швов» «Подготовка деталей кроя к обработке»	подшивания с соблюде- нием правил безопас- ного труда. Переносить контурные линии бока и вы тачки на другую сторону де- тали кроя заднего и пе- реднего полотнища юб- ки	ния ручных работ, про- водить само и взаимо- оценку качества руч- ных работ. Личностные 37-38: Проявление технико- технологического мышления, волевой са- морегуляции	ция Инструк- таж ввод- ный Практикум	Само контроль Взаимо- оценка Заключи- тельный инструк- таж	Булавки Иглы Нитки. Де- тали кроя., Ножницы Мел		
39- 40	<i>Уход за швейной машиной Приспо- собления к швей- ной ма- шине</i>	1	Основные теоретиче- ские сведения Уход за швейной ма- шиной: чистка и смазка движущихся и вра- щающихся частей. По- нятия: лапка для потай- ного подшивания, лап- ка для притачивания застежки-молнии, лап- ка -окантовыватель Практическая работа «Чистка и смазка швейной маши- ны »	<u>Узнает:</u> назначение ла- пок-приспособлений к швейной машине <u>Научиться:</u> Выполнять чистку и смазку дви- жущихся и вращающих- ся частей швейной ма- шины. Устанавливать лапки: для потайного подшивания, для прита- чивания застёжки- молнии, окантовыва- тель.	Метапредметные 39-42: Поиск и предъ- явление информации о приспособлениях к швейной машине, о по- нятиях «кант отделоч- ный», «косая бейка». Овладение приёмами ухода за швейной ма- шиной. Соблюдение норм и правил безопас- ности созидательного труда. Самостоятель- ная работа с техноло- гической документа- цией. Планирование и регуляция своей дея- тельности.	<i>Комбини- рованный</i> Объясне- ние. Де- монстра- ция Инструк- таж ввод- ный Практикум	Наблюда- ние Текущий инструк- таж Само контроль Взаимо- проверка и оценка Заклучи- тельный инструк- таж	Учебник 7 кл. § 18 Видеопре- зентации Видео- фильмы Швейные машины Приспо- собления		
41- 42	<i>Техноло- гия ма- шинных работ</i>	1	Основные теоретиче- ские сведения Классификация ма- шинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с	<u>Узнает:</u> Технологию обработки окантовочно- го, потайного подши- вочного швов <u>Научиться:</u> Выполнять основные машинные	Диагностика познава- тельно-трудовой дея- тельности по принятым критериям. Личностные 39-42: Проявление технико-	<i>Комбини- рованный</i> Объясне- ние. Де- монстра- ция	Текущий инструк- таж Само контроль	Учебник «Техноло- гия веде- ния дома» 7 кл § 18		

		1	Практическая работа №17 «Подготовка к примерке», «Примерка проектного изделия»	ку. Определять и устранять дефекты: проводить коррекцию ширины и длины проектного изделия, положения вытачек, среднего и боковых швов.	ранения дефектов изделия. Личностные 45-46: <u>Индивидуальное планирование обработки проектного изделия после примерки.</u>	таж Практ. работа в группах	и оценка качества работы Заключительный инструктаж	примерке Проектные изделия учащихся		
47-48	Обработка юбки после примерки	1	Основные теоретические сведения Технология обработки вытачек, боковых срезов, Понятие: <i>сутюживание</i> Практическая работа №18 «Обработка юбки после примерки» Задания 1, 2	Научиться: Стачивать вытачки и боковые срезы. Разутюживать боковые срезы; приутюживать, заутюживать и сутюживать вытачки. Приметывать пояс к верхнему срезу юбки	Метапредметные 45-52: Определение способов завершения проекта на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил безопасности труда. Самостоятельная работа с технологической документацией. Планирование и регуляция своей деятельности. Личностные 45-52: Внесение дополнений и корректив в индивидуальный план работы с целью своевременного завершения проектного изделия Осознанное использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации.	Практикум Водный инструктаж с демонстрацией Практическая работа	Наблюдение Консультирование Самовзаимоконтроль Оценка качества работы	Учебник 7 кл. § 22 <i>Проект «Праздничный наряд» Стр 103-108</i> <i>Мелехина С.И.</i> Учебно-метод. пособие «Учебные проекты в формировании метапредметных и личностных результатов» Электронные презентации Дизайн-		
49-50	Обработка юбки после примерки	1	Основные теоретические сведения Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Окончательная отделка изделия Практическая работа №18 «Обработка юбки после примерки» Задания 3, 4.5	Научиться: Притачивать пояс, обтачивать его концы и настрачивать пояс. Выполнять прорезную петлю и пришивать пуговицу. Обработать нижний срез изделия. Проводить окончательную обработку изделия. Готовить электронную презентацию проекта.	Личностные 45-52: Внесение дополнений и корректив в индивидуальный план работы с целью своевременного завершения проектного изделия Осознанное использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации.	Практикум Водный инструктаж с демонстрацией Практическая работа	Наблюдение Активное задание вопросов Оценка портфолио и защиты проекта	Учебно-метод. пособие «Учебные проекты в формировании метапредметных и личностных результатов» Электронные презентации Дизайн-		
51-	Защита	1	Практическая работа	Научиться:		<i>Смотр</i>				

52	проекта	1	<p>та: Оценка изделия пользователем или экспертом. Подсчет условной себестоимости проекта</p> <p>Презентация и публичная защита проекта</p> <p>Межпредметные связи: ИКТ, русский язык, литература</p>	<p>Оценивать потребительские качества готового изделия: эргономические, функциональные, эстетические. Намечать пути их улучшения.</p> <p>Выполнять пояснительную записку и презентацию с помощью ПК</p>	<p>Проявление конструкторского, технологического и экономического мышления.</p> <p>Коммуникативное взаимодействие с экспертами и учителем для оценивания проекта.</p> <p>Планирование путей совершенствования проекта.</p>	<p><i>знаний</i></p> <p>Презентация и защита проекта</p> <p>Дискуссия</p>	<p>Самооценка</p> <p>Контроль знаний по разделу</p>	<p>папки</p> <p>Проектные изделия</p> <p>Контрольные задания по разделу</p>			
		16	<p>Раздел «Художественные ремесла» 12 час</p> <p>Технология творческой и опытнической деятельности - 4 час</p>								

			лок и рококо. Вышивка атласными лентами.	Разрабатывать требования к изделию.	изученных техник вышивки. Осознанное использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации. Анализ проектов учащихся в технике художественных ремесел.	раций		атласными лентами		
63-64-65	Изготовление проектного изделия	1 1 1	Практическая работа №22,23,24 «Выполнение образцов вышивки гладью». «Выполнение образцов вышивки узелками рококо» «Выполнение образцов вышивки атласными лентами».	<u>Научиться:</u> Выбирать технологию изготовления проекта в одной или комбинированной техниках Планирование изготовления проекта. Подбирать материалы и оборудование для вышивки атласными лентами, гладью, узелками рококо	использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации. Анализ проектов учащихся в технике художественных ремесел. Личностные 62-68: Проявление творческого мышления и художественного воображения; трудолюбия, волевой саморегуляции. Планирование путей совершенствования проекта. Оценивание своих возможностей для решения проблемы по отношению к поставленной цели.	Комплексное применение знаний Обобщение и систематизация Практическая работа Дискуссия	Наблюдение Консультирование	Учебник 7 кл. §29 Творческий проект «Подарок своими руками» Стр. 145-151		
66-68	Выполнение проектного изделия и его защита	3	Практическая работа Выполнение проекта «Подарок своими руками». Оформление дизайн-листов и изделия. Оценивание его функциональных и эстетических характеристик. Подготовка презентации и публичного выступления»	<u>Научиться:</u> Изготавливать проект в технике комбинирования различных ремесел, разрабатывать к нему электронную презентацию, подготавливать рассказ для сопровождения презентации			Наблюдение Самоконтроль Оценивание качества работы	Учебник 7 кл. §30 Защита творческого проекта Стр. 152-153		
ИТОГО			68 часов							