



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа № 50**

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «30» августа 2022 г.

Составлена на основе  
Федерального  
государственного стандарта  
общего образования

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол № 9  
от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
\_\_\_\_\_ А.А. Громов  
М.П.  
приказ № 270 от 31.08.2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**По технологии**

**Составитель Сыртланова Альбина Ильгамовна**

**Рецензент Глухова Наталья Александровна**

**Ижевск  
2022 г.**

## Технология. Обслуживающий труд.

### Пояснительная записка.

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 7 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для 7 класса 2013 г.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Учебно-методический комплект «Технология» для 7 класса авторов О.А. Кожинной, С.Э. Маркуцкой (2013 г.), рекомендованный Министерством образования и науки РФ.

Программа разработана на основе авторской программы О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации.

### Цели

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- **формирование** представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; представлений о технологической культуре производства; опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- **развитие** культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **овладение** необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники; общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- **освоение** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

### **Общая характеристика предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Базовыми для программы являются разделы

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- Художественные ремесла
- Технология ведения дома
- Электротехника

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» включает изучение подразделов:

- элементы материаловедения;
- элементы машиноведения;
- конструирование и моделирование швейных изделий;
- технология изготовления швейных изделий.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. **Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 7 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет проект. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической

целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

### **Планируемые результаты**

Изучение технологии в 7 классе по направлению технология дома обеспечивает достижение следующих результатов.

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных и трикотажных изделий,
- овладеть навыками проектирования,
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

### **Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»**

#### **Личностные результаты**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

#### **Предметные результаты**

##### В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
- развитие глазомера
- развитие осязания, вкуса, обоняния

### **Метапредметные результаты**

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.



### **Коммуникативные УУД:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью, осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов;
- формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформлять коммуникационную и технологическую документацию с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- уметь публично презентовать и защищать проект изделия, продукта труда или услуги;
- разрабатывать варианты рекламных образов, слоганов.

### **Регулятивные УУД:**

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной

деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

- самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

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

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

- владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

## Содержание программы 7 класс

### **КУЛИНАРИЯ (16 часов)**

#### ***Тема 1. Физиология питания (2 часа)***

##### Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### Практические работы

Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека пищевых отравлений

#### ***Тема 2. Изделия из теста (8 часов)***

##### Основные теоретические сведения

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.

Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

### ***Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 часа)***

#### **Основные теоретические сведения**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

#### **Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

### ***Тема 4. Заготовка продуктов (2 часа)***

#### **Основные теоретические сведения**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### **Практические работы**

Яблочный джем

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36 часов)**

### ***Тема 1. Элементы материаловедения (2 часа)***

#### **Основные теоретические сведения**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за

изделиями из искусственных волокон.

#### Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях

### **Тема 2. Элементы машиноведения (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8 часов)**

#### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде.

Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

### **Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия и брюк (14 часов)**

#### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка влажно\_тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового

изделия.

#### Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 5. Рукоделие (10 часов)**

##### Основные теоретические сведения

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

*Макраме.* Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

##### Практические работы 1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)**

##### **Тема 1. Эстетика и экология жилища**

##### Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

##### Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)**

### ***Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.***

#### Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

#### Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

## **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10 часов)**

#### Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование и новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный учёт по проекту, защита проекта.

#### Практические работы:

1. Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, выбор исторической и технической справки.
2. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения ( эскиз, рисунок или схема) проектируемого изделия.
3. Составление плана изготовления изделия.
4. Изготовление изделия.
5. Разработка рекламного проспекта изделия.
6. Выводы по итогам работы, оформление отчёта о проделанной работе, защита проекта.

### Учебно-тематический план.

№ па ры	Название темы	Количество часов			
		всего	теорет	практ	контроль
<b>Кулинария</b>		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>10,25</b>	<b>1,75</b>
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Понятие о пищевых инфекциях. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2	1,5	0,5	
2	Изделия из теста. Виды теста. Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Инструктаж по охране труда при кулинарных работах.	2	1	0,75	0,25
3	Приготовление изделий из песочного теста. Практическая работа	2	0,25	1.5	0,25
4	Приготовление изделий из бисквитного теста Практическая работа	2	0,25	1.5	0,25
5	Приготовление изделий из пресного теста Практическая работа	2	0,25	1.5	0,25
6	Приготовление холодных десертов. Муссы и желе Практическая работа. «Приготовление компота из сухофруктов»	2	0,25	1.5	0,25
7	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола	2	0,25	1.5	0,25
8	Консервирование плодов и ягод. Практическая работа «Приготовление яблочного джема»	2	0,25	1.5	0,25
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>36</b>			
<i>Элементы материаловедения</i>		2	0,5	1,25	0,25
9	Химические волокна. Сложные переплетения.	2	0,5	1,25	0,25
<i>Элементы машиноведения</i>		2	0,5	1,25	0,25
10	Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма_шин. Механизм челнока. Зигзагообразная строчка, её параметры и назначение.	2	0,5	1,25	0,25
<i>Конструирование и моделирование рабочей одежды.</i>		8	3,5	4,25	0,25

11	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.	2	1	1	
12	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М1:4. Практическая работа «Построение основы чертежа».	2	1	1	
13	Построение чертежа брюк.	2	1	1	
14	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	2	0,5	1,25	0,25
<i>Технология изготовления одежды</i>		<i>14</i>	<i>2,5</i>	<i>10</i>	<i>1,5</i>
15	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке	2	0,5	1,5	
16	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы и горловины. Практическая работа «выкраивание покройной обтачки».	2	0,5	1,5	
17	Обработка горловины подкройной обтачки и косой бейкой.	2	0,25	1,5	0,25
18	Стачивание деталей сорочки, обработка срезов рукавов и низа изделия	2	0,25	1,5	0,25
19	Способы обработки верхнего среза брюк и застёжки	2	0,25	1,5	0,25
20	Обработка средних и шаговых и шаговых швов брюк.	2	0,25	1,5	0,25
21	Отделка и ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	2	0,5	1	0,5
<b>Рукоделие. Художественные ремёсла.</b>		<b>10</b>	<b>1,75</b>	<b>7</b>	<b>0,25</b>
22	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Практическая работа «Выбор крючка в зависимости от ниток и узора».	2	1	1	
23	Вязание крючком. Правила вязания крючком. Типы петель. Технология выполнения петель. Практическая работа «Набор петель крючком, вязание узорного полотна»	2	0,5	1,5	
24	Практическая работа. Изготовление образцов вязания крючком. «Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.».	2	0,25	1,5	0,25
25	<i>Макраме.</i> Виды узлов макраме. Практическая работа. Изготовление простых изделий в технике плетения.	2	0,5	1,5	
26	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Практическая работа.	2	0,5	1,5	
<b>Технология ведения дома</b>		<b>4</b>	<b>1.5</b>	<b>2.5</b>	
27	Эстетика жилища. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Практическая работа «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей»	2	0,5	1,5	



28	Экология жилища. Использование в интерьере комнатных растений и декоративных изделий собственного изготовления.	2	1	1	
<b>Электротехнические работы</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
29	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов по их мощности»	2	1	1	
<b>Творческие проекты</b>		<b>10</b>	<b>0,75</b>	<b>7,25</b>	<b>2</b>
30	Выбор объекта. Постановка задачи.	2	0,25	1,75	
31	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта. Практическая работа «Изготовление объекта»	2	0,25	1,75	
32	Экономическая оценка проекта.	2		2	
33	Разработка рекламного проспекта.	2	0,25	1,75	
34	Защита проекта.	2			2
<b>Итого</b>		<b>68</b>	<b>20,5</b>	<b>49,5</b>	<b>5,75</b>

### Поурочное тематическое планирование

№ уч. нед.	Последовательность уроков в теме	Предметные результаты	Основные виды деятельности учащихся	Контроль
<b>1. Кулинария 16 часов</b>				
1.1 2.2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Понятие о пищевых инфекциях. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; составить суточное меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ. Знать о микроорганизмах и воздействие их на организм человека. Знать о способах определения качества пищевых продуктов; оказания помощи при пищевых отравлениях.	Поиск и презентация информации о влиянии на организм человека микроорганизмов.	
3.3 4.4	Изделия из теста. Виды теста. Инструменты, приспособления и	-Планирование технологического процесса и процесса труда; -организация рабочего места с учетом	Планирование последовательности технологических операций. Определение и выбор разрыхлителей для теста	

	продукты для приготовления мучных изделий. Инструктаж по охране труда при кулинарных работах.	требований экономии и НОТ; - проведение лабораторных опытов по определению доброкачественности муки и изделий из теста органолептическим и лабораторным методами;	Определение качества продуктов для теста органолептическими и лабораторными методами. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста, механическую обработку муки.	
5.5 6.6	Приготовление изделий из песочного теста. Практическая работа	-Планирование технологического процесса и процесса труда; -организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ; -соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены; -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда; -формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; -соблюдение дисциплины; -соблюдение правил этикета; -развитие глазомера; -развитие осязания, вкуса, обоняния.	Определение качества продуктов для теста органолептическими и лабораторными методами. Инструменты и приспособления для теста. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление песочного теста. Соблюдение технологии приготовления песочного теста. Условия выпекания изделий из песочного теста. Выбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептов, на кулинарных интернет-сайтах. Работа в группе.	
7.7 8.8	Приготовление изделий из бисквитного теста Практическая работа	-Планирование технологического процесса и процесса труда; -организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ; -соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены; -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда; -формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;	Планирование последовательности технологических операций. Определение качества продуктов для теста органолептическими и лабораторными методами. Инструменты и приспособления для теста. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление бисквитного теста. Соблюдение технологии приготовления бисквитного теста. Условия выпекания изделий из бисквитного теста.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение дисциплины;</li> <li>-соблюдение правил этикета;</li> <li>-развитие глазомера;</li> <li>-развитие осязания, вкуса, обоняния.</li> </ul>	<p>Выбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептур, на кулинарных интернет-сайтах.</p> <p>Работа в группе.</p>	
9.9 10.10	<p>Приготовление изделий из пресного теста</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление кулинарного блюда из теста и макаронных изделий с учетом требований здорового образа жизни;</li> <li>-соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда;</li> <li>-формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</li> <li>-соблюдение дисциплины;</li> <li>-соблюдение правил этикета;</li> <li>-развитие глазомера;</li> <li>-развитие осязания, вкуса, обоняния.</li> </ul>	<p>Освоение безопасных приемов труда.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Определение качества продуктов для теста органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Инструменты и приспособления для теста.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов.</p> <p>Приготовление блюд из пресного теста.</p> <p>Соблюдение технологии приготовления пресного теста. Условия выпекания изделий из пресного теста.</p> <p>Определение консистенции блюда.</p> <p>Выбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептур, на кулинарных интернет-сайтах.</p> <p>Работа в группе.</p>	
11.11 12.12	<p>Приготовление холодных десертов. Муссы и желе</p> <p>Практическая работа.</p> <p>«Приготовление компота из сухофруктов»</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ;</li> <li>-соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и</li> </ul>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе.</p> <p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.</p>	РТ стр.20

		<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</li> <li>-соблюдение дисциплины;</li> <li>-соблюдение правил этикета;</li> <li>-развитие глазомера;</li> <li>-развитие осязания, вкуса, обоняния.</li> </ul>	<p>Приготовление мусса.</p> <p>Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод.</p> <p>Выбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептур, на кулинарных интернет-сайтах.</p>	
13.13 14.14	<p>Приготовление горячих сладких блюд.</p> <p>Сервировка десертного стола</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ;</li> <li>- проведение лабораторных опытов по определению доброкачественности воды органолептическим и лабораторным методами;</li> <li>-соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда;</li> <li>-формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</li> <li>-соблюдение дисциплины;</li> </ul>	<p>Выбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептур, на кулинарных интернет-сайтах.</p> <p>Групповая работа:</p> <p>Приготовление шарлотки и запеканки</p>	
15.15 16.16	<p>Консервирование плодов и ягод.</p> <p>Практическая работа «Приготовление яблочного джема»</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ;</li> <li>- проведение лабораторных опытов по определению доброкачественности воды органолептическим и лабораторным методами;</li> </ul>	<p>Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение доброкачественность плодов и ягод для длительного хранения.</p> <p>Определение количества сахара для заготовки продуктов в зависимости от вида фруктов и ягод.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций заготовки продуктов с</p>	<p>РТ стр.25-27</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда;</li> <li>-формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</li> <li>-соблюдение дисциплины;</li> <li>-развитие глазомера;</li> <li>-развитие осязания, вкуса, обоняния.</li> </ul>	<p>учетом санитарно-гигиенических правил. Выполняют безопасные приемы работы с горячими жидкостями. Работают в группе.</p>	
<b>2. Создание изделий из текстильных материалов 36 часов.</b>				
<b>2.1 Материаловедение 2 часа</b>				
17.1 18.2	Химические волокна. Сложные переплетения.	<p>Формирование представления о видах и методах получения химических волокон, процессе их переработки в нити и ткани; о видах ткацких сложных переплетений и областях их применения.</p> <p>Формирование умения определять ткани из химических волокон;</p> <p>определять сложные переплетения тканей и подбирать модели одежды и предметов убранства жилища с применением тканей сложных переплетений.</p>	<p>Исследование свойств тканей из химических волокон.</p> <p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани..</p> <p>Работа в группе. Оформление результатов исследований</p>	РТ стр. 29-35
<b>2.2 Машиноведение 2 часа</b>				
19.1 20.2	Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма	Формирование представления о видах соединений деталей в узлах механизмов и машин, об устройстве качающегося челнока	Поиск информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции механизма челнока и лапок-приспособлений	РТ стр.36-42

	шин. Механизм челнока. Зигзагообразная строчка, её параметры и назначение.	универсальной швейной машины, о назначении и принципе получения простой и сложной зигзагообразной строчки, о назначении и конструкции различных приспособлений к швейной машине. Формирование умения разбирать и собирать механизм челнока, обметывать срезы деталей в стачном шве зигзагообразной строчкой, обрабатывать петель в изделии, использовать приспособления в работе на швейной машине.	швейной машины Выполнение разборки и сборки механизма челнока, операций обметывания срезов, выметывания петель, настрачивания тесьмы.	
<b>2.3 Конструирование и моделирование швейных изделий 8 часов</b>				
21.1 22.2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.	Формирование представления о требованиях, предъявляемые к легкому женскому платью и спортивной одежде; тканях и видах отделок для платьев и брюк;  Формирования умения снятия мерок с фигуры и записывать их	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений	РТ стр.43-47
23.1 24.2	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М1:4. Практическая работа «Построение основы чертежа».	Формирование умения построения чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; производить расчет количества ткани на изделие; корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	Построение чертежа в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.	РТ стр.48
25.3 26.4	Построение чертежа брюк.	Формирование умения построения чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам;	Построение чертежа в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет	РТ стр.60

		<p>расчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; производить расчет количества ткани на изделие; корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p>	<p>количества ткани на изделие.</p>	
27.5 28.6	<p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк</p>	<p>Формирование представления о моделировании плечевых и поясных изделий. Формирование умения видеть конструктивные линии выкройки на реальной фигуре, вносить изменения в конструкцию согласно выбранной модели</p>	<p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры, моделирование выкройки согласно выбранной модели. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>РТ стр.71</p>
<b>2.4. Технология изготовления поясных изделий 14 часов.</b>				
29.1 30.2	<p>Технология изготовления швейных изделий. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке</p>	<p>Формирование знания о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Формирование умения выполнять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям, выполнять технологические операции по алгоритму</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p>	<p>РТ стр.83</p>
31.3 32.4	<p>Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы и горловины. Практическая работа «выкраивание покройной обтачки».</p>	<p>Формирование представления о технологических операциях подготовки изделия к примерке (прокладывание контрольных линий и точек, смётывание деталей, замётывание срезов, примётывание мелких деталей) и последовательности их выполнения. Формирование умения выполнять</p>	<p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Выкраивание подкройной обтачки. Подготовка изделия к примерке</p>	

		технологические операции и осуществлять оценку качества выполненных работ.		
33.5 34.6	Обработка горловины подкройной обтачки и косой бейкой.	Формирование представления о порядке обработки горловины изделия различными способами. Формирование умения обрабатывать срез горловины обтачкой и бейкой, умения видеть ошибки и устранять их.	Выполнение технологических операций по алгоритму	
35.7 36.8	Стачивание деталей сорочки, обработка срезов рукавов и низа изделия	Формирование умения осуществлять сборку основных деталей изделия, осуществлять контроль и оценку качества выполненных технологических операций.	Стачивание деталей. Выполнение обработки застежки тесьмой-молнией. Выполнение безопасных приемов труда. Оценка качества выполненной операции.	
37.9 38.10	Способы обработки верхнего среза брюк и застёжки	Формировать представление о видах застёжек в брюках, технологии обработки застёжки, технических условиях. Формирование представления о способах обработки верхнего среза брюк. Совершенствование умения обрабатывать застёжку и верхний срез брюк.	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций.	
39.11 40.12	Обработка средних и шаговых швов брюк.	Умение выполнять технологические операции по алгоритму. Формирование умения соединять основные детали по шаговым и среднему швам.	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций. Оценка качества выполненной операции	
41.13 42.14	Отделка и ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	Формирование представления о способах обработки нижнего среза изделия, учитывая вид ткани и модель изделия, ВТО готового изделия. Формирование умения применять способы обработки нижнего среза изделия,	Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Обоснование выбора вида швов для данного изделия в зависимости его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани. ВТО готового изделия. Оценка качества готового	



		осуществлять ВТО изделия, выполнять окончательную отделку.	изделия.	
<b>2.5 Рукоделие. Художественные ремёсла. 10 часов</b>				
43.1 44.2	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Практическая работа «Выбор крючка в зависимости от ниток и узора».	Формирование представления о технике вязание крючком, о инструментах и материалах.  Формирование умения осуществлять правильный выбор крючка в зависимости от вида и толщины пряжи.	Выбор инструментов и материалов. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами. Поиск информации о старинных рукоделиях	РТ стр. 98
45.3 46.4	Вязание крючком. Правила вязания крючком. Типы петель. Технология выполнения петель. Практическая работа «Набор петель крючком, вязание узорного полотна»	Формирования представления об условном и графическом обозначении в технике вязания крючком, о видах петель, о плотности вязания,  Формирование умения выполнять технологические операции: набор петель (начальный ряд), вязания по схеме.	Расчет количества петель, размеров деталей в зависимости от плотности вязания. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами. Поиск информации о способах вязания крючком.	
47.5 48.6	Практическая работа. Изготовление образцов вязания крючком. «Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом».	Формирования представления о способах отделки швейных и трикотажных изделий крючком.  Формирование умений вязания крючком плоских и объёмных деталей.  Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Расчет себестоимости продукта	Изготовление изделия в технике вязания крючком. Выполнение безопасных приёмов труда. Выполнение отделочных работ. Выбор оптимального режима ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	
49.7 50.8	Макраме. Виды узлов макраме. Практическая работа. Изготовление простых изделий в	Формирование представления о истории макраме; об инструментах, приспособления, материалы для плетения; о технологии выполнения основных узлов.	Поиск информации о технике макраме. Закрепление нитей, выполнение образцов Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	

	технике плетения.	Формирование умения закрепления нитей и плетения узлов.		
51.9 52.10	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Практическая работа.	Формирование представления об ткачестве на дощечках и бердышке, о используемых материалах. Формирования умений выполнять снование и ткать на дощечках и бердышке.	Выбор ниток для ткачества. Снование и выполнение образцов (браслетов). Отделка концов изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	
<b>3. Технология ведения дома. 4 часа</b>				
53.1 54.2	Эстетика жилища. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Практическая работа «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей»	Формирование знаний о способах и средствах оформления интерьера: зонировании, освещении, цветовом и декоративном оформлении. Формирование умения оформления интерьера детской комнаты и прихожей.	Обсуждение и анализ информации о способах и средствах оформления жилища. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты и прихожей. Презентация и защита эскизов.	
55.3 56.4	Экология жилища. Использование в интерьере комнатных растений и декоративных изделий собственного изготовления.	Формирование знаний о роли комнатных растений в интерьере о их влияние на микроклимат помещения. Формирование представления о декоративном цветоводстве. Формирования умения ухода за комнатными растениями.	Обсуждение и анализ информации о различных видах комнатных растений и способах ухода за ними. Выполнение эскизов размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	Разработка эскизов приусадебного участка с декоративными растениями.
<b>4. Электротехника. 2 часа</b>				
57.1 58.2	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов по их мощности»	Формирование знаний правил эксплуатации виды и организацию освещения в различных зонах жилого помещения, о способах экономии электрической энергии, о технических характеристиках ламп. Формирование умения выбирать освещения	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов.	

		квартиры и пользоваться осветительными и бытовыми приборами; определять технические характеристики электрических ламп, подбирать в зависимости от вида осветительного прибора; выбирать бытовые приборы по их мощности.		
<b>5. Творческие проекты 10 часов</b>				
59.1 60.2	Выбор объекта. Постановка задачи.	Знание об этапах выполнения проекта; выполнять обоснование проекта. Проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта	Поиск идей решения поставленной задачи	
61.3 62.4	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта.	Планирование технологического процесса и процесса труда	Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия	
63.5 64.6	Экономическая оценка проекта. Реклама.	Применение элементов прикладной экономики при обосновании проекта. Расчет себестоимости продукта Документирование результатов проектной деятельности	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия; подсчет материальных затрат; составление доклада к защите проекта.	
65.7 66.8	Оформление отчета о проделанной работе	Знать требования к оформлению творческого проекта и уметь применять их на практике	Оформление пояснительной записки и презентации	
67.9 68.10	Защита проекта.	Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии	Презентация и защита проектов. Коллективное обсуждение.	а) стр.174

### Критерии оценки качества знаний учащихся

<b>При устной проверке</b>			
<b>Оценка «5»</b>	<b>Оценка «4»</b>	<b>Оценка «3»</b>	<b>Оценка «2»</b>
полностью усвоил учебный материал; умеет изложить учебный материал своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.	почти не усвоил учебный материал; не может изложить учебный материал своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
<b>При выполнении практических работ</b>			
творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	правильно планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания; затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знаний программного материала; допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания; не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.
<b>При выполнении тестов, контрольных работ</b>			
выполнил 90 - 100 % работы	70 - 89 % работы	30 - 69 % работы	до 30 % работы

### **Список литературы**

1. Кожина О.А., Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2012. – 254[2] с.: ил.
2. Кожина О.А., Е.Н. Кудачова Рабочая тетрадь. Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2012. – 80 с.: ил.
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Кожина О.А., Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд – М.: Дрофа, 2013. – 126[2] с.

### **Литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006.
2. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб,:Паритет, 2005
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
6. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
7. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.

### **Литература для учащихся**

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 7 кл. общеобразовательных учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
2. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
3. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
4. Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 6 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.



#### Список литературы

1. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. М.: Дрофа, 2014. – 254с.
2. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2015. – 150с.
3. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. Технология. М.: Просвещение, 2006
4. Бобунова И.В. Технология. Поурочные планы. Волгоград: Учитель, 2003.
5. Егорова Р.И., Монастырская В.П. Учись шить. М.: Просвещение, 1988
6. Журавкина И. Ткани. М.: Эксмо, 2003
7. Переверзев Л.Б. Проектный подход и требования к учителю. М.: Школа-Пресс, 2002
8. Терешкович Т.А. Словарь моды. Минск.: Хэлтон, 1999.
9. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М.: Просвещение, 2003.