

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Михаила Кузьмича Овсянникова
села Исаклы муниципального района Исаклинский Самарской области

«Рассмотрено»
на заседании МО
Протокол № 1
от «28» 08 2018 г.

«Согласовано»
Заместитель директора
школы по УВР
Иванова О.Н.
«28» августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ
им. М.К. Овсянникова с.
Исаклы
Нестерова Е.Н.
«29» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для 7 класса
на 2018-2019 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативными документами для составления рабочей программы являются:

- ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. N 08-2355 «О внесении изменений в примерные основные образовательные программы»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo/>);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2015 г. N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2014 год (www.apkro.ru);
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2016 год (www.apkro.ru);
- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России под редакцией А.Я. Данилюка, В.А. Тишкова, А.М.Кондакова;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях – СанПиН 2.4.2.2821-10 (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189, зарегистрированном в Минюсте РФ 03.03.2011 №19993);
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования школы;
- Примерные программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2010. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко;
- Программа «Технология» 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. 2015 год;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы на 2018-2019 учебный год

Рабочая программа ориентированна на использование УМК, который входит в список учебников, утверждённых для использования в образовательном процессе в 2017-2018 учебном году:

1. Технология 7 кл. Под редакцией Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко, М.: Вентана - Граф, 2015 г.

Общая характеристика предмета «Технология»

Предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Технология- это интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, биологии и других предметов.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на *здоровьесбережение* школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии.

В отличие от предыдущего стандарта, в содержании в 7 классе сквозной линией проходят *экологическое воспитание* и *эстетическое развитие* учащихся, что позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Программой предусмотрено изучение четырех основных разделов.

- *Интерьер жилого дома*
- *Кулинария*
- *Создание изделий из текстильных материалов*
- *Художественные ремесла*

В рамках каждого из них «запускается» творческий проект.

Цель программы: *освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.*

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ. В связи с этим можно выделить следующие **задачи** по изучаемым разделам:

Творческая проектная деятельность

- Ознакомить с понятиями «проект», «проектная деятельность», «проектирование»;
- Ознакомить с составными частями творческого проекта, портфолио и правилами защиты творческого проекта;
- Создать положительную мотивацию для изучения разделов технологии;
- Научить представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе *Microsoft Office Power Point*.

Интерьер жилого дома

- Ознакомить с освещением жилого дома;
- Ознакомить с предметами искусства и коллекции в интерьере;
- Научить работать на бытовых приборах используемых для уборки помещения.

Кулинария

- Разъяснить правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Ознакомить с правилами безопасного труда
- Ознакомить с понятием «здоровое питание»,
- Научить определять признаки и свойства продуктов по их запаху, цвету, на ощупь;
- Развивать моторные навыки - точность и скорость движений;
- Ознакомить с содержанием труда повара, официанта, мойщика посуды, уборщика помещений в ходе ролевой игры на практических занятиях;
- Научить готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов;
- Научить готовить блюда из различных видов теста;
- Воспитывать бережное отношение к продуктам-дарам природы;
- Научить сервировать праздничный сладкий стол и оформлять блюда;

Создание изделий из текстильных материалов

- Ознакомить с видами и текстильных материалов из химических волокон животного происхождения;
- Обучить рациональной организации рабочего места;
- Научить выполнять новые ручные и машинные операции;
- Ознакомить с содержанием труда *закройщика*;
- Научить снимать мерки для построения чертежа выкройки поясной одежды;
- Научить выкраивать проектное изделие;
- Научить выполнять ВТО соблюдая правила ТБ;
- Ознакомить с технологией изготовления поясной одежды с проведением примерок;

Художественные ремесла

- Исследовать творчество народных умельцев своего края, области, села;
- Ознакомить с инструментами и материалами для ручной росписи тканей;
- Ознакомить с инструментами и материалами для ручной вышивки;
- Ознакомить с инструментами и материалами для вышивания лентами;
- Научить выбирать ткань и краски для батика;
- Научить приёмам вышивания различных стежков и швов;
- Научить находить информацию об истории старинного рукоделия о народных художественных промыслах;
- Научить изготавливать подарок своими руками.

Формы и методы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 7 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование
- урок творчества;
- лабораторная работа;
- практическая работа;

- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными **методами** являются *упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.*

Логические связи предмета «Технология» с другими учебными предметами.

При изучении учебного курса «Технология» в 7 классе используются связи данной дисциплины с предметами: биология, география, история, изобразительное искусство, математика. Это можно проследить по следующим темам:

биология:

- ❖ Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- ❖ Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов.
- ❖ Технология приготовления изделий из различных видов теста.
- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- ❖ Культура поведения за столом.
- ❖ Бытовая швейная машина.
- ❖ История старинного рукоделия (роспись по ткани, вышивка) и о народных художественных промыслах.

изобразительное искусство:

- ❖ Декоративно-прикладное искусство.
- ❖ Народные художественные промыслы.
- ❖ Творческая работа «Изготовление подарочного изделия»

математика:

- ❖ Изготовление выкройки шаблонов.
- ❖ практическая работа «Построение чертежа поясного изделия в масштабе ».

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, с учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 7-х классов

количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 7 классе на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю).

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,

- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
 - с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
 - с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- могут выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приемы труда;
 - осуществлять визуальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - распределять работу при коллективной деятельности

Содержание требований к результатам обучения

Личностные

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности

4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные

Познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

Мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

Трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

Физиолого-психологической деятельности

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Эстетической

1. Основы дизайнерского проектирования изделия
2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование поясного изделия»
3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

Коммуникативной

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
3. Разработка вариантов рекламных образцов

Инструментарий для оценивания результатов:

➤ *тесты*

- *практические работы*
- *творческие работы,*
- *творческие проектные работы,*
- *лабораторные работы*

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	всего часов	в том числе на:					
				теори ю	практически е работы	лабора- торно-практи- ческие работы	творческие работы, проекты	контрольные работы, зачеты, мониторинги
1	Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности	2	2					
	Исследовательская и созидательная деятельность		2					
2	Интерьер жилого дома	6	3	-	1	2	-	
	<i>Освещение жилого помещения</i>		2					
	Интерьер жилого дома					2		
	Комнатные растения в интерьере квартиры		1		1			
3	Кулинария	14	6	4	1	2	1	
	Технология первичной обработки рыбы		1	1				
	Технология приготовления блюд из рыбы.		1	1				
	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.		1	1				
	Технология первичной обработки мяса.		1	1				
	Технология приготовления блюд из мяса.				1		1	
	Технология приготовления блюд из птицы.		1					
	Технология приготовления первых блюд.		1					
	Сервировка стола к обеду. Этикет.						2	
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	12	14	2	2	2	
	<i>Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия</i>							
	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.		1		1			
	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом			2				
	Моделирование плечевой одежды		1	1				
	Раскрой плечевой одежды			2				

5	Технология дублирования деталей. Ручные работы.		1		1		
	Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.			2			
	Технология обработки мелких деталей.		1	1			
	Промежуточный мониторинг		1				1
	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>						
	Подготовка и проведение примерки изделия		1	1			
	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов		1	1			
	Технология обработки срезов подкройной обтачкой		1	1			
	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой		1	1			
	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.		1	1			
	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.		1	1			
	Обработка проектного материала		1			2	1
6	Художественные ремесла	16	1	10	-	3	2
	Материалы и инструменты для вязания		1	1			
	Основные виды петель при вязании крючком			2			
	Вязание полотна.			1			
	Вязание по кругу			1			
	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.			2			
	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.			3			
	Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»						1
	<i>Творческая проектная деятельность</i>					2	
<i>Итоговый мониторинг</i>					1	1	
	всего:	68	24	26	4	9	5

Содержание программы

Разделы и темы	Теоретические сведения	Лабораторно-практические и практические работы
Раздел «Оформление интерьера»		
Тема «Интерьер жилого дома»	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.</p> <p>Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения.</p> <p>Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>	<p>Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере»	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета.</p>	<p>Эскиз интерьера с комнатными растениями.</p> <p>Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.</p>

	Символическое значение цветов.	
Раздел «Кулинария»		
Тема «Блюда из рыбы и морепродуктов»	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определение срока годности рыбных консервов.</p> <p>Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.</p> <p>Разделка соленой рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</p>
Тема «Блюда из мяса»	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и</p>	<p>Определение качества мяса органолептическими методами.</p> <p>Определение качества мяса лабораторными методами.</p> <p>Приготовление мясных блюд (по выбору).</p>

	<p>тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>Определение качества термической обработки мясных блюд.</p>
Тема «Блюда из птицы»	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	<p>Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Определение качества термической обработки блюд из птицы.</p>
Тема «Заправочные супы»	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.</p> <p>Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p>	<p>Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.</p> <p>Приготовление заправочного супа.</p>
Тема «Сервировка стола к обеду. Этикет»	<p>Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p>	<p>Оформление стола к празднику.</p> <p>Организация фуршета.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		
Тема «Свойства текстильных материалов»	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон.</p> <p>Виды переплетений нитей в тканях.</p>	<p>Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.</p> <p>Обнаружение нитей из химических волокон в</p>

	<p>Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>	<p>тканях.</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий»</p>	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	<p>Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.</p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий»</p>	<p>Понятие о ком позиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p>	<p>Моделирование изделия.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
<p>Тема «Элементы машиноведения»</p>	<p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p>	<p>Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Выполнение зигзагообразной строчки.</p>

	<p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>	<p>Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: -- обработка деталей кроя; — обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; - обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных. и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла»</p>		
<p>Тема «Вязание крючком»</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и</p>	<p>Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.</p>

	<p>материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.</p>	
<p>Тема «Вязание на спицах»</p>	<p>Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.</p>	<p>Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.</p>

Календарно-тематическое планирование на учебный год: 2018/2019

7 класс

Предмет: технология

Общее количество часов: 68

№ у р о к а	Тема урока	Кол -во час ов	Программное и учебно-методическое обеспечение (Материалы, пособия, ЦОР,ЭОР)	Домашнее задание	Требования к уровню подготовки в соответствии с ФГОС
					Предметные результаты
1. Введение (вводная часть) – 2 часа					
1-2.	Вводный инструктаж по т/б. Исследовательская и созидательная деятельность	2	Учебник, схемы, рисунки, отражающие преобразующую деятельность человека, к/п «Творческий проект»	Подготовить к/п по интерьеру своего дома	Иметь представление о содержании курса «технология», влияния технологии на общество и правила выполнения проекта. Ученик научится соблюдать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.
2. Интерьер жилого дома – 6 часов					
3-4.	Освещение жилого помещения. П/р №1	2	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера, к/п «Освещение жилого помещения»	Подготовить информацию из Интернета по освещению жилого помещения, §1	Иметь представление о роли освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Ученик научится находить и представлять информацию об освещении жилого дома.
5-6.	Предметы искусства и коллекции в интерьере. П/р №2	2	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера, к/п «Предметы искусства и коллекции в интерьере»	Ознакомиться в Интернете со значениями слов «нумизматика», «филателия», «филуменистика» §2	Ученик научится находить и представлять информацию по оформлению интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства; подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, ковры, мебель, обои, салфетки и т. д. Умение систематизировать и хранить коллекции и книги. Иметь понятие о значении предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.
7.	Гигиена жилища. П/р	2	Учебник, к/п «Гигиена	Подготовить	Ученик научится находить и представлять информацию о создании

8	№3		жилища», журналы по оформлению интерьера.	информацию из Интернета как использовать соль, соду, уксус для ухода за посудой. §3-4	интерьера с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Иметь понятие о разделении помещения на зоны, об оборудовании кухни и его рациональном размещении в интерьере, о ежедневной, влажной, генеральной уборке.
3.Кулинария - 8 ч					
запуск 2-го проекта «Приготовление сладкого стола»					
9-10	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	2	Учебник, к/п, плакат.	Подготовить информацию из Интернета о процессе молочнокислого брожения и о человеке впервые открывшем эти бактерии.. §3-4	Ученик научится определять свежесть молока. Знать о значении молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценивать качество готовых блюд, подачи их к столу. Иметь понятие об ассортименте кисломолочных продуктов и творожных изделий, о технологии приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом о способах удаления сыворотки. О кулинарных блюдах из творога, технологии их приготовления.
11-12	Технология приготовления блюд из различных видов теста. П/р №4	2	Учебник, к/п, плакат.	Подготовить информацию из Интернета в честь какого праздника пекли «жаворонков», блины. §5-9	Иметь понятие о разрыхлителе, о видах теста: дрожжевое, бисквитное, заварное, пряничное, пресное слоёное тесто, песочное тесто, влиянии количества жиров и яиц на пластичность, рассыпчатость готовых изделий. Ученик научится соблюдать условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, знать способы определения готовности, знать рецептуру и технологию приготовления песочного теста. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.
13-14	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. П/р №5. Тест №1	2	Учебник, к/п, плакат.	Подготовить рецепт домашнего сладкого блюда. §10	Ученик научится осваивать безопасные приемы труда, готовить фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из теста. Иметь понятие об ароматизированном песочном тесте ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.; о формировании и выпечке изделий из песочного теста Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки
15-16	Сервировка сладкого стола. Этикет. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	Учебник, к/п, плакат.	Подготовить информацию из Интернета о том, как правильно есть за столом вишни и	Ученик научится подбирать столовое бельё, приборы, посуду для приготовления и сервировки стола, составлять меню обеда, выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Выполнять сервировки стола, овладение навыками эстетического

				сливы, апельсины и мандарины и т.д. §11	оформления стола. Участие в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».
4.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 36 часов запуск 3-го проекта «Праздничный наряд»					
1 7- 1 8	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Л/р №1	2	Учебник, к/п, плакат.	Узнать в Интернете, где зародилось производство шелка, и какие мифы существуют на эту тему. §12	Иметь понятие о свойствах тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные), способах обнаружения волокон животного происхождения в тканях. Ученик научится сравнивать характеристики тканей из натуральных и химических волокон, исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.
1 9- 2 0	Конструирование поясной одежды. П/р №6	2	Учебник, к/п, плакат.	Узнать в Интернете, что означает понятие «юбка годе». §13	Иметь представление о поясной одежде - юбке: прямой, клиневой, конической; мерках: обхват талии, обхват бёдер, длина спины до талии, длина изделия; выкройках. Ученик научится анализировать особенности фигуры человека различных типов, правильно снимать измерения фигуры, строить чертёж.
2 1- 2 2	Моделирование поясной одежды. П/р №7	2	Учебник, к/п, плакат.	Узнать в Интернете, что означает понятие «юбка-карандаш». §14	Иметь представление о моделировании юбки с расширением к низу, со складками, подготовке выкройки к раскрою, фурнитуре. Ученик научится моделировать и художественно оформлять объект труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование поясного изделия».
2 3- 2 4	Получение выкройки из журнала мод или Интернета. П/р №8	2	Учебник, к/п, плакат, журналы мод.	Узнать в Интернете, что означает понятие «интернет-выкройка». §15	Ученик научится осуществлять выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры, способам копирования выкройки из журналов, проверять основные размеры выкройки по своим меркам и проводить коррекцию чертежа выкройки. Иметь понятие о поиске в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ
2 5- 2 6	Раскрой поясного изделия. Технология дублирования деталей. П/р №9	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, утюг, проутюжельник, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете с промышленным оборудованием для ВТО. §16	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани к раскрою, настилении ткани в сгиб и в разворот, контрольных надсечках, флизелине, косой бейке, о дублировании. Ученик научится определять лицевую сторону ткани, правильно раскладывать выкройки, производить раскрой с припусками на швы, выкраивать детали и их клеевые прокладки. Отработает точность движений, координацию и глазомер при выполнении дублирования деталей кроя.
2 7- 2	Технология ручных работ. П/р №10	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, утюг, проутюжельник, инструменты	§17	Иметь представление о переносе линий, копировальных стежках, примётывании, вымётывании. Ученик научится выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов.

8			для ручной работы.		
2 9- 3 0	Технология машинных работ. П/р №11	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете: каково значение словосочетания «кант отделочный», «косая бейка». Найти виды канта для одежды. §18	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов, уходе за швейной машиной, дефектах машинной строчки, приспособлениях к машине, о конструкции машинных швов. Ученик научится организовать рабочее место, соблюдая правила ТБ. Читать графические схемы швов и выполнять их, устранять дефекты машинной строчки, производить уход за машиной.
3 1- 3 2	Технология обработки среднего шва. П/р №12	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете с историей застёжки-молнии. Что обозначает слово «шлица»? §19.	Ученик научится последовательно выполнять технологические операции по обработке среднего шва. Обосновывать выбор вида швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.
3 3- 3 4	Технология обработки складок. П/р №13	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете: каково значение словосочетания «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», как они выглядят, какова технология изготовления. §20.	Ученик научится подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов. Контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов. Обосновывать выбор вида швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.
3 5- 3 6	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. П/р №14	2	Учебник, инструкционные карты, инструменты для ручной работы.	§21	Иметь представление о примерке, дефектах изделия, Ученик научится применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обосновывать выбор вида швов для подготовки изделия к первой примерке.
3 7- 3 8	Технология обработки вытачек. П/р №15	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§22	Ученик научится последовательно выполнять технологические операции по обработке вытачек. Обосновывать выбор вида швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.
3	Технология обработки	2	Учебник, инструкционные	§22	Иметь представление о технологии обработки боковых срезов,

9-40	боковых срезов. П/р №16		карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.		исправление дефектов. Ученик научится выполнять стачивание деталей и отделочных работ.
41-42	Технология обработки пояса. П/р №17	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§22	Иметь представление о правилах выполнения технологических операций: — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Ученик научится последовательно выполнять технологические операции по обработке пояса и последовательно соединять детали.
43-44	Технология обработки прорезной петли, пришивание пуговицы. П/р №18	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§22	Иметь представление о правилах выполнения технологических операций: -обработка прорезной петли; о пришивании пуговиц. Ученик научится последовательно выполнять технологические операции по обработке прорезной петли и пришивании пуговиц.
45-46	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. П/р №19	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§22	Иметь представление о правилах выполнения технологических операций: — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; --- окончательная отделка изделия. Ученик научится последовательно выполнять обработку нижнего среза и окончательную отделку изделия.
47-50	Обработка проектного изделия. П/р №20	4	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§22	Ученик научится осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
51-52	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Тест №2	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, швейная машина, проутюжельник, инструменты.	§22	Ученик научится выбирать посильную и необходимую работу; аргументировано защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.
5.Художественные ремёсла – 16 часов запуск 4-го проекта «Подарок своими руками»					
53-54	Материалы и инструменты для ручной росписи ткани. Горячий и холодный батик. П/р №21	2	Учебник, к/п, выставка работ в технике батик	Ознакомиться в Интернете с историей возникновения техники батик, подготовить сообщение. §23	Иметь представление о ручной росписи тканей; батике: горячий, холодный, узелковый; свободной росписи; росписи по сырой ткани. Ученик научится организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике батик
55-	Техника узелковый батик, свободная	2	Учебник, инструкционные карты, материалы и	Выбрать рисунок для практической работы.	Иметь представление о видах батика с применением резервирующего с. Ученик научится переводить рисунок на ткань, выполнять

5 6	роспись. П/р №22		инструменты для ручной росписи ткани, утюг	§23	последовательно роспись ткани в технике холодный батик.
5 7- 5 8	Материалы и инструменты для вышивания. Вышивание счётными швами. П/р №23	2	Учебник, к/п, выставка работ в технике вышивка счётными швами.	§ Ознакомьтесь в Интернете что означает «лицевое шитьё»? §24-25	Иметь представление о счётных швах, схемах для вышивки, шве крест, характеристике хлопчатобумажных и шелковых нитей, правилах подбора игл в зависимости от качества и толщины нити. Ученик научится выбирать материалы и инструменты для вышивания, выполнять счётные швы. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно
5 9- 6 0	Вышивание по свободному контуру. Художественная и белая гладь. П/р №24	2	Учебник, инструкционные карты, материалы и инструменты для ручной вышивки.	Ознакомиться в Интернете с историей белой вышивки в России. §26	Иметь представление о вышивке по свободному контуру: художественной, белой и цветной глади. Ученик научится выбирать материалы и инструменты для вышивания, выполнять образцы вышивки по свободному контуру.
6 1- 6 2	Владимирская, атласная и штриховая гладь. П/р №25	2	Учебник, инструкционные карты, материалы и инструменты для ручной вышивки.	Ознакомиться в Интернете с торжокском золотом шитье. §27	Иметь представление о вышивке по свободному контуру: владимирской, атласной и штриховой глади. Ученик научится выбирать материалы и инструменты для вышивания, выполнять образцы вышивки по свободному контуру
6 3- 6 4	Швы французский узелок и рококо. П/р №26	2	Учебник, инструкционные карты, материалы и инструменты для ручной вышивки.	Найти информацию о народных промыслах, связанных с вышивкой. §28	Иметь представление о швах французский узелок и рококо и различиях технологии выполнения. Ученик научится выбирать материалы и инструменты и рисунок для вышивания, выполнять образцы швов французский узелок и рококо.
6 5- 6 6	Вышивание лентами. П/р №27	2	Учебник, инструкционные карты, материалы и инструменты для вышивки лентами.	Найти информацию в Интернете об истории вышивки лентами в России и за рубежом. §29	Иметь представление о вышивке лентами, технологии выполнения, о профессии вышивальщица. Ученик научится выбирать материалы и инструменты и рисунок для вышивания, выполнять образцы швов вышивки лентами.
6 7- 6 8	Творческая проектная деятельность. Итоговый мониторинг. Тест №3	2	Учебник, к/п, выставка работ учащихся	§30	Ученик научится оценивать выполненную работу и защищать ее, публично выступать с обоснованием представляемых объектов. Уметь определять и формулировать проблемы. Искать необходимую информацию для решения проблемы. Разрабатывать вариантов решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта и его реализация.
Итого:		68			

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере *личностных УУД* будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Познавательные :

В сфере развития *познавательных УУД* ученики *научатся*:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные :

В сфере *коммуникативных УУД* ученики *смогут*:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные :

В сфере *регулятивных УУД* ученики *смогут овладеть* всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Предметные УУД

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- ❖ самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- ❖ организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- ❖ оформлять приготовленные блюда, сервировать сладкий стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия ДПИ, региональных народных промыслов;

Раздел «Технология проектной деятельности»

Ученик научится:

- * выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового проекта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- * представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- * осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа
- Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
личностные	предварительный	выставки в школе
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы

	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

Шкала оценивания письменных работ.

Данная шкала в соответствии с ФГОС соотносится с уровнями успешности (базовый уровень и уровни выше и ниже базового). Перевод отметки в пятибалльную шкалу осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень успешности	Отметка по 5-балльной шкале
-----------------------------	--------------------	-----------------------------

90-100 %	высокий	«5»
66-89 %	повышенный	«4»
50-65 %	базовый	«3»
меньше 50 %	ниже базового	«2»

Критерии оценивания устных ответов.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учащимся большей или наибольшей части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, чертежах или в графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании специальной терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;
- учащийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Ответ оценивается **отметкой «4»**, если он удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., легко исправленных по замечанию учителя.

Ответ оценивается **отметкой «5»**, если учащийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя специальную терминологию и символику;
- возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., которые ученик легко исправил по замечанию учителя;

Описанный выше подход применяется в ходе различных процедур оценивания: текущего, промежуточного и итогового.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

1. творчески планирует выполнение работы;

2. самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
3. правильно и аккуратно выполняет задания;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

5. правильно планирует выполнение работы;
6. самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
7. в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
8. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

9. допускает ошибки при планировании выполнения работы;
10. не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
11. допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
12. затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- 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.

При выполнении творческих и проектных работ

Техник о- экон.тр еб.	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
--------------------------------	--	--	--	--

Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
Оформление проекта	Печатный вариант. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие техн-их разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проекта изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2013 год (стандарты второго поколения); • Технология: программа: 5-8 класса / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2013. <p>Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Н. Синица, ВД Симоненко. Технология ведения дома: для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола

		<ul style="list-style-type: none"> – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка)
		<ul style="list-style-type: none"> – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину <p>Памятки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Блюда из молока; • Кисломолочные продукты и блюда из них; • Сервировка сладкого стола ; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Волокна животного происхождения • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа поясного изделия в масштабе; • Построение чертежа юбки в натуральную величину; • Конструирование юбки; • Моделирование юбки; • Вышивка: <p>Интернет-ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://trud.rkc-74.ru • http://tehnologia.59442 • http://www.domovodstvo.fatal.ru • http://tehnologiya.narod.ru • http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Телевизор, ноутбук. DVDплеер, видеокамера, цифровой фотоаппарат, принтер,

5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Аптечка Фартуки Косынки
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов
7	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Компьютерный стол Стулья ученические Стол учительский Стол раскройный Машины швейные Оверлок Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью

Литература

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5-8 класса / А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2015.