



**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 145 с углубленным изучением
экономики, английского языка, математики, информатики»
«Экономическая школа» г. Перми
614095, г. Пермь, ул. Карпинского 87а, тел./факс: (342) 224-04-68**

**Согласовано
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2022 г.**



**Утверждаю
И.о. директора школы
Е.М Зырянова
Приказ № 01-07-169
от «1» сентября 2022 г**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7 КЛАССА

**Составитель:
учитель технологии
Сташевская Оксана Карловна**

Пермь, 2022

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе:

- Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения,

-Программы по технологии 5-8 классы авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синицы: М. «Вентана-Граф», 2013г.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф) и рабочей тетради Н.В. Синицы, входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Предмет 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 pragmaticheskiy ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие **задачи**:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

- организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;

- общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства). Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся. При разработке авторских программ по технологии возможно построение комбинированного содержания при различных сочетаниях разделов и тем трех названных направлений. Содержание разделов и тем, объем времени, задаваемые комбинированной авторской программой, должны соответствовать данной примерной программе. Независимо от вида изучаемых технологий содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Направление «Технология ведения дома»

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.

Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 6 классе включены в каждый изучаемый раздел.

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера —

опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. На изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год (35 учебных недель). Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- 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;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- 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 потребительскую 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 потребительскую 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;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
 - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
 - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
 - применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации rationalности деятельности;
 - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
 - применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 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;
- выбор и использование кодов, средств и видов пред ставления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- 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 коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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;

Способы контроля и оценивания образовательных достижений обучающихся

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программируемые письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информацииителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

- Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.
- Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

- Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.
- Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.
- Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.
- Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

- Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.
- Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.
- Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.
- Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

- Отметка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.
- Отметка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.
- Отметка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.
- Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

При выполнении тестов, контрольных работ

- Отметка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
- Отметка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
- Отметка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
- Отметка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Содержание учебного курса

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из мяса

Мясо. Пищевая ценность, технология. Первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки:

молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно - практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема. Кухня народов мира

Теоретические сведения. Познакомится с особенностями кухни разных народов. Научится готовить блюда.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и

правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно - практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологий.

Подбор моющих средств для уборки помещения. **Раздел «Электротехника»**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно - практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, пettelных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, пettelными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Кухня народов мира»

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Для учителя:

1. Фундаментальное ядро содержания общего образования

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования второго поколения
3. Программа «Технология» 5-8 класс, М.:«Вентана-Граф», 2012
4. Учебник «Технология. Технология ведения дома. 7 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2013 г.
5. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7,8 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009гг.
6. «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение» 1992г
7. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 6 класс. М.: ВАКО, 2010.
8. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
9. Метод проектов в технологическом образовании: монография / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
10. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.
11. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
12. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.
13. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2010.
14. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
15. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010.
16. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. М.: Просвещение, 2011.

Для обучающихся:

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симонен- ко. М.: Вентана-Граф, 2013.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. М.: Вентана-Граф, 2014.
3. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
5. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
7. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
8. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
9. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с анг. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.- 10. 184с.
11. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
12. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
13. 8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. 14. – 96с.
15. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
16. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
17. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

19. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб.
20. «Полигон».1998. -31с.
21. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
22. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 23. 480с.

Интернет-ресурсы

1. Сайт □Единое окно доступа к образовательным ресурсам□: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Сайт □Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов□: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
3. Сайт □Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра□: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
4. Сайт □Образовательные ресурсы сети Интернет□: [Электронный документ]. Режим доступа:<http://katalog.iot.ru>
5. Сайт □Сеть творческих учителей□: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
6. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

Информационно-коммуникационные средства:

- 1)Обучающая система «Повар-кондитер» -5-7 классы;
 - 2)Электронное пособие «Ремонт и обустройство дома своими руками»;
 - 3)Обучающая система компьютерных журналов моделей LEKO SYSTEMS: № 31 «Женская одежда»;
 - 4)Методическое пособие по воссозданию и реконструкции народного костюма в школе. Автор Хамитулина М.А.
 - 5)Программы для вышивки крестом: **PCStitch сайт программы:** <http://pcstitch.com PCSPro.aspx>
 - 6)**Pattern Maker v4** - программа поможет из любой понравившейся картинки создать полноценную схему.
- 7)Электронная библиотека технологии. (Кулинария, технология ведения дома, электротехника.), М. Одиссей, 2004

Подборка ЭОР к урокам технологии 7 класс

Кулинария

- <http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> -значение минеральных веществ в питании человека
- <http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто
- <http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechennoy-ryby.html> - блюда из запеченной, жареной рыбы.
- <http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущеной рыбы, тушение рыбы
- <http://fcior.edu.ru/card/14877/blyuda-iz-tvoroga.html> - блюда из творога
- <http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovye.html> - бобовые
- <http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovye-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых

- <http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека
- <http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskiy-sostav.html> - ткани мяса, химический состав
- <http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html> - классификация супов
- <http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supы.html> - заправочные супы
- <http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №2
- <http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №3
- <http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №2
- <http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №3
- <http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2
- <http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3
- <http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4
- <http://fcior.edu.ru/card/15774/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabortka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- <http://fcior.edu.ru/card/20963/aksessuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы
- <http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов
- <http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - апликация
- практическая работа
- <http://fcior.edu.ru/card/21217/izgotovlenie-bordovoy-sumki-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, сумка
- <http://fcior.edu.ru/card/21188/izgotovlenie-liliy-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, лилия
- <http://fcior.edu.ru/card/20905/izgotovlenie-bus-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, бусы
- <http://fcior.edu.ru/card/26762/izgotovlenie-raznycvetnogo-sharfa-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-d.html> - мокрое валяние, шарф
- <http://fcior.edu.ru/card/21194/izgotovlenie-cvetov-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, цветы
- <http://fcior.edu.ru/card/21040/izgotovlenie-gobelena-zimnyaya-skazka.html> - gobelen «зимняя сказка
- фелтинг и мокрое валяние
- <http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змейка» из бисера

<http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovyy-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме

<http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа

<http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovaniye-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка

<http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошь «снеговик» - лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochnika.html> - брошь «елочка», лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyapka.html> - игольница «шляпка», флис

<http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме

<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик

<http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoy-podushki-i-panno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»

<http://fcior.edu.ru/card/26630/izgotovlenie-suvenirnogo-mishki-iz-loskutkov.html> - мишка, лоскутная техника

<http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 1

<http://fcior.edu.ru/card/14932/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 2

<http://fcior.edu.ru/card/26779/izgotovlenie-sumki-v-tehnike-makrame.html> - макраме, сумка

Экология жилища

<http://fcior.edu.ru/card/26633/gigiena-domu.html> - гигиена дома

<http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-domu.html> - инструменты и средства для уборки дома

Интерьер

<http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - стили интерьеров

Технические средства обучения:

1) Ноутбук.

2) Видеопроектор.

Учебно-практическое оборудование:

1) Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц, схем.

Календарно - тематическое планирование на 7 класс (ФГОС)

№ урока	Код урока	Тема и тип урока	Элемент содержания	Планируемые результаты УУД		Характеристика основных видов деятельности учащихся
				Предметные	Метапредметные УУД	
1-2	2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	Учащиеся должны знать о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, пестицидов, ядохимикатов, радионуклидов	<p>Закреплять знания по правилам ГБ, санитарии.</p> <p>Проявление технико-технологических способов решения задач в зависимости от конкретных условий</p>	<p>Познавательные: выделяют и формулируют познавательную цель.</p> <p>Выбирают наиболее эффективные</p>	<p>Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии, основ рационального питания.</p>

			совместной деятельности с учителем и сверстниками		
Раздел 1 Кулинария 44 часа					
3-4	2	Физиология питания. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты. <i>(ознакомление с новым материалом)</i>	Сведения о полезном и вредном воздействии и микроорганизм в на пищевые продукты. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Источники и пути проникновения болезнестворных микробов в организме человека	<p>Познавательные: Узнать о источниках и путях проникновения и болезнетворных микроорганизм в на пищевые продукты. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Источники и пути проникновения болезнестворных микробов в организме человека</p> <p>Регулятивные: принимают познавательную цель, сохраняют ее при выполнении учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения и четко выполняют познавательной задачи.</p> <p>Коммуникативные: умение строить монологическое высказывание, владение диалогической формой речи</p>	<p>Знание основ здорового образа жизни и здоровьесберег ая опции технологий. Экологическое сознание.</p> <p>Уметь оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, порезах, электрическим током, пищевых отравлениях</p>
5-10	6	Блюда из овощей и прошедшие тепловую обработку овощей. Приемы тепловой обработки овощей. Уметь .Первичная обработка.	Пищевая ценность свежих и прошедших тепловую обработку овощей. Выполнить кулинарную механическую обработку овощей. Уметь читать технологическую	<p>Определить доброкачественность овощей .Выполнить работу с таблицами Регулятивные: Поиск информации, работа с таблицами Целеполагание, анализ ситуаций, планирование, оценка и самооценка. Коммуникативные:</p> <p>Познавательные: Сопоставление ,рассуждение, анализ, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: Поиск информации, работа с таблицами Целеполагание, анализ ситуаций, планирование, оценка и самооценка. Коммуникативные:</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразован ие, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия,</p> <p>Уметь приготовить сложные блюда из овощей.</p>

11- 16	Блюда из мяса Приготовление , обеда в походных условиях (применение знаний и умений)	Научить видам мясного сырья, дать понятие пищевой ценности мяса, способом определения качества мяса. Приготовить пищу в походных условиях, соблюдать правила санитарии и гигиены, рассчитывать количество продуктов для похода	<p>Узнают о видах мясного сырья, понятие пищевой ценности мяса, способах определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.</p> <p>Соблюdenii e правил санитарии и гигиены в походных условиях,</p> <p>соблюдение мер противопожа рной безопасности.</p>	<p>Познавательные: выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий</p> <p>Регулятивные: сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.</p> <p>Коммуникативные: устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и использовать продуктивной кооперации</p>	<p>Устойчивый познавательны й интерес и становление смыслообразующ ей функции</p>	<p>Уметь определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приправлять полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикатов из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность готовых блюд и подавать их к столу.</p> <p>Рассчитывать</p>

				количество и состав продуктов для походов		
17- 20	4	Кисломолочные продукты и блюда из них <i>(объяснение нового материала, применение знаний и умений)</i>	Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из кисломолочных продуктов. Технологии получения творога в домашних условиях	<p><i>Познавательные:</i> Установливают причинно-следственные связи.</p> <p><i>Регулятивные:</i> Составляет учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно</p> <p><i>Коммуникативные:</i> Адекватно использует речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции</p>	<p>Признание ценности здоровья своего и других людей</p> <p><i>Познавательные:</i> Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p><i>Регулятивные:</i> Составляет учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно</p> <p><i>Коммуникативные:</i> Адекватно использует речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции</p>	<p>Уметь готовить различные виды теста, соблюдать рецептуру. Работать с различными инструментами и приспособлениями. Определять качество готовой выпечки.</p>
21- 26	6	Изделия из теста. Виды пресного теста. Бисквитное и песочное тесто Дрожжевое, слоеное и заварное тесто. (применение знаний и умений)	Способы Приготовления дрожжевого, слоеного и заварного теста. Виды и роль разрыхлителей. Опарный и безопарный способ приготовления.	<p><i>Познавательные:</i> Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов теста.</p> <p><i>Регулятивные:</i> Составляет учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно</p>	<p>Узнают о видах теста, способах приготовлен и я пресного теста.</p> <p>Продуктах входящих в состав бисквитного и песочного теста.</p>	<p>Устойчивый познавательный интерес.</p> <p>Признание ценности здоровья своего и других людей</p>

			Коммуникативные: планируют общие способы работы совместных решений.
Требованию к качеству готовых блюд. Узнают о способах приготовления и я дрожжевого заварного и слоеного теста. Времени брожения опары, продуктов входящих в тесто.	Узнают Правилам приготовлени я и зашпиливания краев пельменей, вареников и чебуреков, правилам варки, способам проверки качества готовых блюд. Использование специальных приспособлений для лепки.	Познавательные: выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов зашпиливания краев пельменей, вареников, чебуреков варки, способам определения готовности специальных приспособлений для лепки.	Признание ценности здоровья своего и других людей
27- 28	Сервировка стола «Сибирские пельмени» пресного теста (применение знаний и умений)	Технологии приготовления, раскатки теста, способом зашпилик краев пельменей, вареников и чебуреков , правилам варки, способам проверки качества готовых блюд. Использование специальных приспособлений для лепки.	Уметь приготавливать пресное тесто для пельменей. Правилам приготовления и зашпиливания краев пельменей, вареников, чебуреков их варки, выполнять сервировку стола «Сибирские пельмени», знать правила поведения в гостях и за столом.
29- 30	Сладкие блюда. Блюда из фруктов и ягод. Заготовка	Общие сведения пищевой ценности фруктов и ягод.	Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать

продуктов	Технология приготовления пюре, сиропов, желе и муссов.	ценности фруктов и ягод, содержания минеральных веществ, углеводов и витаминов.	зависимости от конкретных условий. Регулятивные: ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно Коммуникативные: описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности	смыслообразую щей функции из них различные блюда (пюре, сиропы, супы, желе, муссы). Варить варенье, повидло, джем, дукаты. Определить готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прохисшее варенье.
31-40	Кухня народов мира	сведения по истории и географии, об особенностях культуры и быта, национальных традициях народов.	Познавательные: Сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка. Коммуникативные: Диалог, сотрудничество	С самого начала урока обучающиеся включаются в активную интеллектуальную деятельность: самостоятельно формулируют цели урока, участвуют в разминке, осуществляют поиск новых знаний в группе, взаимоконтроль, рефлексию.

41- 46	6	Проект «Кухня народов мира»	Творческая итоговая работа. Этапы выполнения проекта. Последовательность выполнения учебного проекта (поисковый, Технологический, аналитический)	Уметь выбирать посильную и необходимую работу; аргументирован о защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материал для выполнения.	Познавательные: Осуществляют поиск и выделение необходимой информации. Выделяют и формулируют проблему. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера. Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные признаки.	Развитие потребности в самореализации, социальном признании. Формирование готовности к равноправному сотрудничеству	Уметь осуществлять поиск необходимой информации. Выделять и формулировать проблему. Оценивать достигнутый результат. Выполнить творческий проект.
47- 50	4	Технология производства и свойства химических волокон (ознакомление с новым)	Получение искусственных и синтетических волокон. Ассортимент тканей	Познавательные: выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	Активизация имевшихся ранее знаний	Знать классификацию текстильных волокон химического происхождения.	

Материалом, применение знаний и умений Классификация текстильных переплетений (применение знаний и умений)	химического происхождения, их свойства и применение. Символы по уходу.	Сырье для получения искусственных и синтетических волокон.	Регулятивные: сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Получение и переработку волокон искусственного и синтетического происхождения. Уметь определять сравнительную характеристику свойств тканей химического происхождения. Оформлять работу в альбоме. Применять ткани в швейных изделиях.
51-58	8	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных вышивки	Знать: о видах и способы ручной вышивки.	Определают рапорт сложных производных от простых видов переплетения, определять лицевую и изнаночную стороны тканей по переплетению, дефекты ткани. Выполнять образцы переплетений из бумаги и оформлять работу в альбоме.

Раздел 3 Художественные ремесла 12 часов

Групповая, фронтальная индивидуальная	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным
Г:Сопоставление, рассуждение, анализ. Р:Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	

59- 62	4	Вязание спицами (или крючком) (применение знаний и умений)	<p>Педагогическим материалом являются: петлеобразным и, крестообразными стежками. Уметь: выполнять ручные вышивальные стежки</p> <p>регуляция, оценка и самооценка. К: Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>

Раздел 4 Технология проектной и исследовательской деятельности 4 часа

69- 70	Электротехничес- кие (применение заний и умений)	<p>и навыков)</p> <p>помещении.</p> <p>Требования к составлению букета.</p> <p>Влиянии комнатных растений на микроклимат помещения, правилам составления букетов, искусству дарить цветы</p>	<p>Основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. Коммуникативные: адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции</p>	<p>целевой установкой</p> <p>растений, составлять букеты, оформление балконов цветами</p>
<p>Раздел 6 Электротехнические работы 2 часа</p>				