

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия г. Переславля-Залесского»

Рассмотрена на заседании МО
учителей _____
протокол № _____
от «___» августа 20___ г.
Руководитель МО
_____/_____
(подпись и расшифровка)

Утверждена
Приказом директора _____
от «___» _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
для обучающихся 7 классов

Составители: Павлова Т.А.
учитель технологии, МОУ Гимназии

г. Переславль-Залесский
2022 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);
- Федеральный закон от 02.12.2019 г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (в ред. от 31.12.2015 г., № 1577)
- Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019 г. № 286 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;
- Приказ Министерства образования РФ от 18.02 2020 № 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные образовательные программы на 2020-2024 годы.
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования, (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования РФ от 28.02 2020 г. «Методические рекомендации для для руководителей и педагогических работников образовательных организаций с обновлённой примерной основной образовательной программой основного общего образования по предметной области «Технология».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г., № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. От 22.05. 2019 г).

- Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2022-2023 учебном году».
- Учебный план муниципального общеобразовательного учреждения – гимназии г. Переславля-Залесского.
- Приказ директора МОУ гимназии г. Переславля-Залесского № - ОД от 01.09.22 об утверждении образовательных программ. (Введение в действие с 01.09.2022 года образовательной программы основного общего образования 2022-2023 уч. год).
- Основная образовательная программа муниципального общеобразовательного учреждения МОУ гимназия.

1. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников и направлена на знакомство обучающихся с миром технологий и способами их применения в общественном производстве, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук; обеспечивающая интеграцию знаний из областей естественнонаучных дисциплин; отражающая в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и аспекты материальной культуры; ориентирована на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, соответствующих потребностям развития общества.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления у обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания в будущей профессиональной деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у обучающихся технологического мышления. Схема технологического мышления («потребность — цель — способ — результат») позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о формировании стратегии собственного профессионального саморазвития. Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся сквозные технологические компетенции, необходимые для разумной организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации в будущем, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность, один из приоритетных методов обучения школьников, позволяющий преобразовать и решать различные задачи, приближенные к реальности. При обучении также используются - упражнения, практические работы, карточки – задания, презентации, рефераты, сообщения, кроссворды, сканворды, головоломки, тестовые задания, позволяющие осуществлять контроль практических и теоретических знаний и навыков. В ходе составления содержания программы важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. Во

время урока деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Педагог лишь направляет или консультирует обучающихся и наблюдает за деятельностью, т.е. конечным результатом с последующей рефлексией. Поэтому предмет «Технология» является одним из ведущих по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в том числе в отношении профессионального самоопределения. Все педагогические технологии, формы и методы обучения направлены на развитие универсальных учебных действий УУД обучающихся: регулятивных, познавательных, коммуникативных.

Регулятивные УУД:

- Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности:
 - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
 - определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
 - идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
 - выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы и прогнозировать конечный результат;
 - обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.
- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач:
 - определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - находить условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства для достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
 - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
 - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
- Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
 - определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных показателей результата;
 - соотносить свои действия с целью обучения.
- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения:
 - определять критерии правильности выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующих инструментов для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным критериям;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
 - Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности:
 - анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы, находить способы выхода из критической ситуации;
 - принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
 - определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы:
 - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов и объяснять их сходство или отличия;
 - объединять предметы, сравнивать, классифицировать и обобщать;
 - выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - объяснять явления, процессы, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
- Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач:
 - обозначать символом и знаком предмет или явление;
 - определять логические связи между предметами, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - создавать абстрактный или реальный образ предмета;
 - строить модель, схему на основе условий задачи и способа ее решения;
 - создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
 - переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
 - строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
 - анализировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования с точки зрения решения проблемной ситуации.
- Смысловое чтение:
 - находить в тексте требуемую информацию;
 - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
 - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте процессов.
- Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации:
 - определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
 - проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.
- Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем:
 - определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
 - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;

- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД:

- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение:
 - определять возможные роли в совместной деятельности;
 - играть определенную роль в совместной деятельности;
 - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
 - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
 - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
 - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
 - критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
 - предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
 - выделять общую точку зрения в дискуссии;
 - договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
 - организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 - устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

3. Место учебного предмета «Технология»

Программа реализуется в 7 классе в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год (34 учебные недели).

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Планируемые результаты опираются на ведущие целевые установки, отражающие основной, сущностный вклад программы в развитие личности обучающихся и их способностей. При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с учебным оборудованием;
- разъяснение содержания понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъяснение содержания понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- анализирование опыта оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях; транспорте, на дорогах;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание значение семьи в жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты;
- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;

- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных, имеющихся 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии изменяющейся ситуацией;
- умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, строить логическое рассуждение, умозаключение, делать выводы;
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного производства, энергетики и транспорта;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под наблюдением учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного, производства, медицины, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление технологической карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- 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.
- выполнение элементарных технологических расчетов;
- анализирование опыта проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- знание специфических видов обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.
- выполнение элементарных операций бытового ремонта методом замены деталей;
- создание 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);

- анализирование данных и использование различных технологий их обработки посредством информационных систем;
- использование различных информационно-технических средств для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполнение последовательности технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применение технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- характеризует структуру реальных систем управления-робототехнических систем;
- объяснение сущности управления в технических системах, характеристика автоматических и саморегулируемых систем;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеристика свойств конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применение безопасных приемов выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеристика основных видов механической обработки конструкционных материалов;
- характеристика основных виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеристика основных технологий производства продуктов питания;
- применение методов генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- анализирует опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, самоконтроль и критерии оценивания.

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- формирование осознанного уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, традициям, ценностям народов России и народов мира.

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и поведения, ответственного отношения к своим поступкам;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности со сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

**Адаптация авторской программы к особенностям обучающихся в 7 классе,
специфике ОУ с учетом МТО**

№ п\п	Изменения, внесенные в рабочую программу	Обоснование изменений
1	Модуль: Производство и технологии увеличен на 2 часа, за счёт сокращения часов темы: Компьютерная графика, черчение.	Данный модуль включает согласно программе ПООП ООО не только организацию современного производства, но и современного оборудования. Для более наглядного изучения включена экскурсия на предприятие нашего города, чтобы «воочию» увидеть новое промышленное оборудование т.е. соприкоснутся с ним и увидеть выпуск готового продукта.
2	Модуль: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» включает разделы: Технология обработки материалов искусственного происхождения, Технология обработки текстильных материалов искусственного происхождения, Технология пищевых продуктов увеличена на 4 часа за счёт сокращения темы: Технологии введения дома.	Согласно ПООП ООО изучение данных модулей может осуществляется по выбору учащегося. Данная программа включает раздел: Технология получения и преобразования текстильных материалов искусственного происхождения, где учащиеся подробно изучают теоретические и практические навыки по изготовлению швейного изделия, данная тема требует осмысления и творческого подхода к выполнению объёмной работы, а за 4 часа отведенные программой обучающиеся не смогут выполнить данный объём. В конце темы: Технология обработки из текстильных материалов включена контрольная работа, охватывающая весь изученный материал, в результате которой обучающиеся выполняют закрепление материала. Данный раздел включает много практических работ, но и теоретическая часть необходима, т.к. они взаимосвязаны и влияют на конечный результат труда. Тема: Технология обработки, виды и свойства материалов искусственного происхождения проходятся ознакомительно.
2	Модуль: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» увеличен на 2 часа, за счёт сокращения часов темы: Роботехника.	Согласно ПООП ООО изучение темы: Технология обработки пищевых продуктов включает большую часть теоретические знания по данной теме. Я включила в тему: «Способы обработки пищевых продуктов» практические работы по приготовлению десертов и сладких блюд, чтобы закрепить теорию практикой, которую с большим удовольствием

		выполняют обучающиеся не зависимо от уровня знаний. Также включена контрольная работа по всему разделу, для закрепления теоретических знаний и частичной подготовке к олимпиаде.
3	Модуль: Робототехника уменьшен на 2 часа.	Но все, что касается содержания, предлагаемого в стандарте будет изучено. Т.к. данная тема будет изучаться не в школе, а при помощи сетевого портнера. Специалисты данного «Айтикуба» и за чуть меньший промежуток времени дадут необходимые знания и закрепят их практическими работами на новейшем компьютерном оборудовании, которым они обладают.
4	Модуль: Компьютерная графика и черчение - включает множество уроков с применением ИКТ.	В новейший модуль включены уроки с использованием компьютерных редакторов, благодаря которым ученики будут создавать эскизы в трехмерном пространстве, чертежи для построения изделия, осуществлять подбор цвета, используя панель задач в программе «Power Point».
7	Тема: «Современное промышленное оборудование», изучается на предприятии в виде – экскурсии.	Для посещения ООО «Шкуры декор», где обучающиеся наглядно изучают современное швейное оборудование, служащее для выпуска изделий. Знакомятся с работой основных узлов, видят выпуск продукции. Экскурсия позволяет увидеть весь технологический процесс за короткий промежуток времени, осмыслить и понять. Это всегда вызывает неподдельный интерес и влияет на выбор будущей профессии.
8	В конце модуля: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности обучающиеся выполняют проект на выбор по темам программы: 1. «Приготовление обеда для всей семьи» - 8 часов. 2. Создание макета кухни-столовой или комнаты в трехмерном пространстве - 8 часов. 3. «Изготовление праздничного или повседневного наряда» - 8 часов.	В целях системного изучения и закрепления материала творческий проект, выполняется в конце учебного года, после изучения всех модулей программы (по выбору учащегося): 1. «Технология обработки пищевых продуктов». 2. «Технологии художественной обработки текстильных материалов». 3. 3Д- моделирование, прототипирование и макетирование. 4. Компьютерная графика , черчение. Обучающиеся охватывают выполнение проекта по модулям программы выборочно, делясь опытом со своими сверстниками. Это позволяет не только углубить материал, но и развивает

		коммуникативные компетенции в общении.
--	--	--

2. Содержание учебного предмета

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов. Применение модульной структуры обеспечивает формирование рабочей программы, учитывающей потребности обучающихся с 5 по 9 класс, компетенции преподавателя, специфику материально-технического обеспечения и научно-технологического развития в регионе. Задачей образовательного модуля является освоение сквозных технологических компетенций, применимых в различных профессиональных областях. В данной программе используется метод обучения: кейс – технология, направленный на изучение обучающимися жизненных ситуаций, оценку и анализ сути проблем, предложение возможных решений и выбор лучшего из них для дальнейшей реализации. Кейс – метод, эффективный для продуктивного освоения и обеспечения связи между модулями программы, а также классами, осуществляющий сквозную преемственность тем на всех годах обучения. С целью формирования у обучающегося представления комплексного предметного, метапредметного и личностного содержания программа отражает три блока содержания: «Технология», «Культура» и «Личностное развитие», включённых в программу ПООП ООО.

Изучение предмета технологии в 5 классе начинается с модуля: «Производство и технологии», который знакомит обучающихся с современными: материальными, информационными и гуманитарными технологиями, показывающий технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий, что является новизной программы с учётом ПООП ООО. Данный модуль включает изучение потребностей их цели, знакомит обучающихся с рекламой и способами воздействия её на потребителя.

Продолжается изучение модуля в 6, 7 классах, где обучающиеся знакомятся с перспективами развития техники и технологий для прогрессивного развития общества, причинами и последствиями развития технологий, в 8-9 классах изучают этапность технологического развития общества, структуру технологий материального и нематериального производства, разнообразие существующих и будущих профессий и технологий, что способствует формированию персональной стратегии личностного и профессионального саморазвития.

Модуль «Производство и технологии», включена в 8, 9 классах тема: «Современные производственные технологии Ярославского региона», в котором обучающиеся знакомятся с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологиях. Полученные знания данного раздела в области профессионального самоопределения, влияют в дальнейшем на выбор будущей профессии, что и отражено в первом и третьем блоке данного предмета согласно ПООП ООО, который включён в программу. Также в программу всего курса включены ряд экскурсий на предприятия нашего города, как один из наиболее эффективных наглядных методов, способствующий познакомить обучающихся с профессиями нашего города и посмотреть технологический процесс «изнутри». Всё это в целом влияет на формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления, что и отражает первый, второй и третий блок, включённый в программу ПООП ООО.

Данная программа составлена с учётом методологического – **системно - деятельностного** подхода, направленный на здоровьесбережение школьников, являющийся одной из приоритетных задач при обучении, который влияет на:

- воспитание и развитие качеств личности, отвечающих требованиям информационного общества, инновационной экономики, задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения многонационального, поликультурного и поликонфессионального состава;
- формирование соответствующие целям общего образования социальной среды развития обучающихся в системе образования, переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования,

- определяющих пути и способы достижения желаемого результата личностного и познавательного развития обучающихся;
- ориентацию достижений основного результата образования – развитие на основе освоения УУД, познания и освоения мира личности обучающегося, его активной учебно-познавательной деятельности, формирование его готовности к саморазвитию и непрерывному образованию;
 - признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;
 - учет индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли, значения видов деятельности и форм общения при построении образовательного процесса и определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;
 - разнообразие индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося.

Эти задачи реализуются на занятиях модуля «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов», которые способствуют ответственному отношению к своему здоровью. В модуль включены практические работы по определению качества пищевых продуктов, поскольку неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Данный модуль, включает изучение технологий обработки различных материалов (древесины и металла), формирует базовые навыки применения ручного и электрифицированного инструмента, технологического оборудования для обработки различных материалов, формирует навыки применения технологий обработки пищевых продуктов, используемых не только в быту, но и в индустрии общественного питания.

При изучении темы «Элементы машиноведения» в этом модуле, обучающиеся изучают новые технические возможности современных швейных, вышивальных и крайобметочных машин с программным управлением ЧПУ и регулировками механизмов. Знакомятся с приспособлениями к швейным машинам их назначением.

В теме «Свойства текстильных материалов» обучающиеся знакомятся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями, нитями, неткаными материалами, выполняют исследования по волокнистому составу тканей и определяют свойства тканей: технологические, эстетические и гигиенические. При изучении темы: «Художественные ремесла» знакомятся с различными видами декоративно-прикладного искусства, которые в дальнейшем послужат толчком для создания творческих проектов.

Модуль «Компьютерная графика, черчение» включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в принципы современных технологий двумерной графики и ее применения. При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде, практикуя навыки визуализации, используя воображение. В младших классах 5-6 знакомятся с графическими редакторами, создавая в компьютерной программе «Paint», приглашения, орнаменты разных видов, различные модели одежды, подбирая гармоничные сочетания цветов. Изучают чертёжные инструменты, создавая базовые конструкции деталей одежды. В дальнейшем 7-8 классе создают модели в технике коллаж, с применением двумерной графики. Знакомятся с эскизированием, учитывая гармоничные сочетания цветов, создавая модели одежды.

Модуль «Робототехника» в 5-6 классах включает в себя содержание, касающееся знакомства различных видов и конструкций роботов. В 7-8 классах - освоение навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов. Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» изучается в старших классах и включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования. В программу курса включены практические работы с применением компьютерных технологий для создания в трёхмерном пространстве моделей

одежды и её посадки на фигуру. Создание макетов моделей одежды с использованием технологического оборудования.

Каждый модуль программы дополнен практическими работами с инструментами и оборудованием, а также в средах моделирования, программирования и конструирования, что позволяет обучающимся закрепить теоретические знания и практические навыки.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология» является проектная деятельность. В течение всего курса обучающиеся выполняют проекты по базовым модулям программы: «Интерьер», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» или «Создание изделий из древесных материалов», «Художественные ремёсла», «Компьютерная графика, черчение», «Роботехника». По каждому модулю обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. В обучении всего курса используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства, моделей одежды как в графических редакторах, так и с применением эскизирования или макетным способом. Все модули содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного служат исходным продуктом для постановки задач в другом — от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройству отношений работника и работодателя. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение и выбор своей будущей профессии.

**3. Учебный план по предмету:
«Технология. Технологии введения дома» для 7 класса**

№ п\п	Наименование раздела, модуля	Место проведен ия(назван ие организац ии – сетевого портнера	Всего часов		из них			
			<i>ПООП ООО</i>	<i>Рабочая програм ма (УП)</i>	<i>Практи ческие работы</i>	<i>Лабора торные, исследов ательск ие работы</i>	<i>экс кур сии</i>	<i>Контрол ьные работы</i>
1	Производство и технологии	-	8	10	2		1	
2	Технологии обработки материалов, пищевых продуктов	-	12/22	26	11			2
3	Компьютерная графика и черчение	-	6	4	2			
4	3Д моделирование, протипирование и макетирование	Структурное подразделение ЦЦОД «ТИ-куб»	6	4	2			
5	Автоматизированные системы		6	6	-		1	
6	Робототехника	Структурное подразделение ЦЦОД «ТИ-куб»	6	4	2			
7	Технологии ведения дома		6	6	3			
8	Технологии творческой проектной и исследовательской деятельности	-	8	8		4		
	Итого		58 часов	68 часов	22	4	2	2

**Поурочно-тематическое планирование
по предмету: «Технология» для 7 класса**

№ занятия (урока)	Дата		Кол-во часов	Тема урока	Содержание (перечень учебных единиц, включая региональную составляющую)	Основные виды учебной деятельности обучающихся	Материально-техническое обеспечение урока (ЦОР, оборудование и т.п.)	Форма контроля	Сетевая форма (название организации и сетевого партнера)	Место проведения урока
	П	Ф								
Модуль 1: Производство и технологии – 8 часов.										
Тема 1: Понятие о технологических системах – 2 часа										
1 (1-2)			2	Технологические системы. Роль техники и технологии в обществе. Конструирование и моделирование технологических систем.	Роль техники и технологии для прогрессивного развития общества. Структуры материального и нематериального производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Используют при выполнении заданий литературу создавая таблицу, как результат своей		Индивидуальный контроль выполнения задания		

				технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.	деятельности.				
Тема 2: Организация современного производства - 6 часов									
2 (3-4)		2	Технологический процесс, его роль на производстве. Практическая работа 1: Создание алгоритма выпуска промышленного продукта.	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.	Слушают, полученную информацию, обобщают, анализируют, создают схему технологического процесса промышленного продукта, предложенного преподавателем. Используют при выполнении заданий литературу и ресурсы интернет создавая таблицу, как результат своей деятельности		Самоконтроль, выполнения задания, карточки-задания, практическая работа		

3 (5-6)		1	Виды технологий.	<p>Производственные технологии.</p> <p>Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.</p> <p>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.</p> <p>Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Современные информационные технологии.</p> <p>Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.</p> <p>Электроника (фотоника).</p> <p>Медицинские технологии.</p>	<p>Слушают, полученную информацию, обобщают, анализируют, создают схему вида технологий и дают краткую характеристику</p>		<p><i>Схема видов технологий</i></p>		
4 (7-8)		1	Экскурсия на ООО «Шкуры декор».	<p>Изучение технологического процесса производства с анализом нового оборудования и выпуск продукции. Перспективы развития предприятия.</p>	<p>Слушают полученную информацию, обобщают, создают схему: выпуска готовой продукции с</p>	<p>Виды технологий - презентация infourok.ru/ponyatie-tehnologiya-vidi Яндекс. Картинки»виды технологий. sites.google.com/site/tehnolo</p>	<p>Презентация, альбом</p>		

						учёт технологического процесса. Составляют алгоритм.	giav5klasse/1...i...			
Тема 3: Современное промышленное оборудование – 2 часа										
5 (9-10)			2	Современное промышленное оборудование Практическая работа 2: Создание коллажа современного промышленного оборудования	Новое современное оборудование: машины, спецмашины, п/а швейного производства, инструменты, приспособления. Их роль в производстве и назначение.	Слушают полученную информацию, анализируют, делают сравнительный анализ разных типов машин, создают коллаж.		коллаж		
Модуль 2: Технологии обработки материалов и пищевых продуктов – 26 часов										
Тема 4: Виды и свойства материалов искусственного происхождения – 2 часа										
6 (11-12)			2	Различные современные материалы	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы	Находят информацию, анализируют, делают сравнительный анализ		Сравнительная таблица		

					<p>применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.</p>					
Тема 5: Технология обработки конструкционных материалов искусственного происхождения - 4 часа										
7 (13-14)			2	<p>Изделия из металлов. Практическая работа 3: Создание изделия из металла.</p>	<p>Изучение свойств цветных и чёрных металлов. Инструктаж при работе с металлами. Организация рабочего места. Инструменты, необходимые при работе. Техника безопасности. Правила безопасной работы при работе с оборудованием. Приемы работы.</p>	<p>Слушают, полученную информацию, применяют при выполнении практической работы</p>			Практическая работа	
8 (15-16)			2	<p>Изделия из пластмасса. Практическая работа 4: Создание</p>	<p>Изучение свойств разных видов пластмассы. Инструктаж при работе с пластмассой. Организация рабочего места. Техника</p>	<p>Слушают, полученную информацию, применяют при выполнении</p>			Практическая работа	

			изделия из пластмасса	безопасности. Правила безопасной работы при работе с оборудованием, на токарном станке. Приемы работы.	практической работы				
Тема 6: Технология обработки текстильных материалов искусственного происхождения – 14 часов									
Тема 6.1: текстильные материалы из синтетических волокон – 2 часа									
9 (17- 18)		2	Текстильные материалы из химических волокон. Свойства. Практическая работа 5: «Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства (технологические, геометрические, гигиенические, физические) искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон Основа и уток. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Направление долевой нити. Организация рабочего места. Техника безопасности ручных работ. Профессия оператор на производстве химических волокон.	Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Определяют вид лицевой и изнаночной поверхности ткани. Находят и представляют	Виды тканей. Свойства. http://shveyka.tk/?p=171 Характеристика свойств тканей. http://m-oda.ru/product/harakteristika-svoystva-tkanej Искусственные и синтетические волокна. http://www.shveulya.ru/index.php/lib/9-fabrics/43-chemical Химические волокна. http://himkompleks.ru/himicheskiye_volokna_i_tkani Как определить лицевую и изнаночную сторону ткани. http://www.happy-giraffe.ru/community/24/forum/post/47326 Основа и уток на ткани. http://fashion.academic.ru Техника безопасности ручных работ. http://zhannet.jimdo.com	Устный и опрос практи- ческая работа		

					информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформляют результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	Электронный учебник. Техника безопасности ручных работ. http://rusalka-7.ucoz.ru/index/tekhnika_bezopasnosti				
Тема 6.2: Моделирование швейных изделий – 2 часа										
10 (19-20)			2	Приёмы моделирования поясных изделий. Практическая работа 6: моделирование поясного изделия.	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки со складками, расширением книзу. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму и текстилю. Актуализация знаний по всему разделу.	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования юбки со складками, расширением книзу. Моделируют проектное швейное изделие. Готовят выкройку	1. Курсы кройки и шитья. Видео уроки. http://m.modavideo.com 2. Моделирование прямой юбки. http://ppt4web.ru/tekhnologija/molirovanie-jubki0.html 3. Презентация на тему: «Конструирование и моделирование прямой юбки» http://www.eduprezent.ru/tehnologija/detail_20374.html	Карточки-задания, практическая работа		

						<p>проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Вспоминают ранее изученный материал на предыдущих уроках, обобщают, систематизируют и отвечают на вопросы.</p>			
Тема 6.3: Технология изготовления швейных изделий - 10 часов									
11 (21-22)		2	<p>Раскрой поясного изделия. Практическая работа 7: «Раскрой поясного изделия. Дублирование</p>	<p>Раскладка; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком виды настила. Способы рациональной раскладки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Понятие: обмеловка и декатирование, их роль при раскрое. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила</p>	<p>Находят и предъявляют информацию о способах рациональной раскладки швейных изделий. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p>	<p>1. Декатирование ткани http://www.shyu.ru/vlzhno-teplovaja-obrabotka.html 2. Раскрой материалов швейных изделий- http://www.znaytovar.ru/new3591.html 3. Подготовка ткани к раскрою http://www.garmoniavdome.ru/vy-krojki/20.html 4. Влажно-тепловая обработка. Декатирование ткани- http://www.shyu.ru/vlzhno-teplovaja-obrabotka.html</p>	<p>Показ рабочих приёмов контроля качества практическая работа</p>		

				<p>раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Копирование готовых выкроек; изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Раскладка выкройки на ткань, выбор настила; выбор тканей и нетканых материалов с учётом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изделия. Перенос контрольных знаков на детали кроя. Выкраивание деталей из ткани и прокладки. Критерии качества кроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы иглами и булавками. Организация рабочего места. Профессия закройщик.</p>	<p>Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. Осуществляют подготовку материалов к раскрою с учётом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изделия; перенос контрольных знаков на детали кроя. Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Копируют готовые выкройки; изменяют формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Выполняют правила безопасной работы утюгом.</p>	<p>5. Дублирование деталей швейного изделия. http://enc-dic.com/enc_fashion/Dublirovanie-detale-shvenogo-izdelija-2453.html</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

					Осуществляют перенос контрольных знаков. Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности при раскрое. Знакомиться с профессией закройщик.				
12 (23-24)		2	Примерка. Способы обработки застёжки - молния. Практическая работа 8: «Примерка изделия. Застёжка в среднем шве».	Цель. Назначение примерки. Подготовка изделия к примерке: смётывание и стачивание среднего шва юбки, вмётывание и втачивание застёжки – молния. замётывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Способы обработки среднего шва с застёжкой и разрезом на петлю и пуговицу. Терминология.	Выполняют подготовку изделия к примерке. Проводят примерку изделия. Устраняют дефекты после примерки. Умеют графически изображать способы обработки застёжки в среднем шве. Обрабатывают застёжку на тесьму	1.Подготовка изделия к примерке. http://shei-sama.ru/publ/tekhnologija_zhensk_oj_i_detskoj_ljogkoj_odezhdy/glava_7/5_podgotovka_izdelij_k_pervoj_primerke 2.Подготовка изделия к примерке. http://www.happy-giraffe.ru/community/24/forum/post 3.Устранение дефектов после примерки. http://club.season.ru/index.php?showtopic=31118&st=140	Показ рабочих приёмов в контрольной качественной практической работе		

				Организация рабочего места. Правила безопасной работы; ВТО. Профессия портной, швея.	«молния» в среднем шве, соблюдая ТУ, терминологию ручных, машинных работ и ВТО.	4.Обработка застёжки. http://pandia.ru/			
13 (25-26)		2	Способы обработки боковых срезов юбки, пояс. Практическая работа 9: Обработка боковых срезов юбки.	Организация рабочего места ручных, машинных работ и ВТО. Техника безопасности. Инструменты и приспособления. Способы обработки боковых срезов стачным швом взаутюжку, вразутюжку и с обмётыванием срезов. Профессия портной, швея.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности машинных, ручных работ и ВТО. Применяют терминологию машинных ручных работ и ВТО при обработке боковых срезов юбки, при обработке пояса согласно ТУ на выполнение. Применяют инструменты, приспособления по назначению. Овладевают безопасными	1. Технология пошива юбки. http://dist.co1858.ru/mod/page/view.php?id=7229 2. Прямая юбка для начинающих. http://www.livemaster.ru/topic/115109-pryamaya-yubka-vykrojka-i-poshiv-dlya-nachinayuschih-ot-galiny-bojko . 3. Презентация на тему: «Обработка боковых срезов». http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2014/04/25/prezentatsiya-dlya-otkrytogo-uroka-po-temeobrabotka-bokovykh 4. Организация рабочего места машинных работ. http://texnologiumut.ucoz.ru/publ/organizacija_rabocheho_mesta/organizacija_rabocheho_mesta_dlja_vypolnenija_mashinnykh_rabot 5. Техника безопасности машинных работ.	Практическая работа, показ рабочих приёмов в контроле качества		

					приёмами труда. Умеют графически изображать способы обработки боковых срезов юбки. Знакомиться с профессией портной, швея.	http://pankova.ucoz.ru/index/pravila_tekhniki_bezопасnosti_pri_vypolnenii_mashinnykh_rabot			
14 (27-28)		2	Притачивание пояса. Обработка низа. Практическая работа 10: Притачивание пояса. Низ изделия.	Организация рабочего места ручных, машинных работ и ВТО. Техника безопасности. Инструменты и приспособления. Соединение пояса с изделием. Обработка низа. Способы обработки. Профессия портной, швея.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности машинных, ручных работ и ВТО. Применяют терминологию машинных ручных работ и ВТО при обработке при обработке пояса и низа изделия согласно ТУ на выполнение. Применяют инструменты, приспособления по назначению. Овладевают	1. Технология пошива юбки. http://dist.co1858.ru/mod/page/view.php?id=7229 2. Прямая юбка для начинающих. http://www.livemaster.ru/topic/115109-pryamaya-yubka-vykrojka-i-poshiv-dlya-nachinayuschih-ot-galiny-bojko . 3. Организация рабочего места машинных работ. http://texnologiy.com/organizaciya_rabochego_mesta_mashinnykh_rabot 4. Техника безопасности машинных работ. http://pankova.ucoz.ru/index/pravila_tekhniki_bezопасnosti_pri_vypolnenii_mashinnykh_rabot 5. Обработка верхнего среза пояса притачным поясом.	показ рабочих приёмов практическая работа		

					<p>безопасными приёмами труда. Умеют графически изображать способы обработки низа изделия, притачивание пояса. Знакомиться с профессией портной, швея.</p>	<p>.http://doc4web.ru/tehnologiya/ur-ok-shveynogo-dela-v-klasse-obrabotka-verhnego-sreza-pryamoy-yu.html 6. Обработка верхнего среза пояса притачным поясом. http://shjem-krasivo.ru/novoe/konkursyi-aktsii/poyas-obrabotka-verhnego-sreza.html 7. Обработка низа изделия. http://igolo4ka1.ru/obrabotka/obrabotka-niza-izdeliya 8. Способы обработки низа юбки. http://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2014/03/09/sposoby-obrabotki-niza-yubkiobrabotka-niza-yubki-potaynymi</p>			
15 (29-30)		2	<p>Практическая работа 11: Окончательная обработка. Контрольная работа</p>	<p>Способы обработки нижнего среза изделия: швом вподгибку с открытым и закрытым срезом. Окончательная обработка изделия. Организация рабочего места ручных, машинных работ и ВТО. Техника безопасности. Инструменты и</p>	<p>Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности машинных, ручных работ и ВТО. Применяют терминологию машинных ручных</p>	<p>1. Окончательная обработка изделия. http://skins-article.narod.ru/processing.html</p>	<p>практическая работа, контрольная работа</p>		

				приспособления. Контроль качества. Профессия портной.	работ и ВТО при обработке низа изделия. Применяют инструменты приспособления по назначению. Овладевают безопасными приемами труда. Умеют графически изображать способы обработки низа изделия. Знают последовательность окончательной обработки изделия. Знакомиться с профессией портной, швея. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.				
Тема 7: Технология обработки пищевых продуктов – 6 часов									
16 (31-		2	Молоко. Молочные	Значение молока и молочных продуктов в	Слушают, полученную	1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов:	Устн ый		

32)			<p>продукты. Изделия из жидкого теста. Практическая работа 12: «Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста».</p>	<p>питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Сыр. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления молока и молочных продуктов, изделий из жидкого теста. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления теста и блюд из него. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных</p>	<p>информацию, обобщают, создают опорный конспект. Применяют санитарные требования к помещению кухни. Определяют качество и свежесть молока и кисломолочных продуктов органолептически ми методами. Определяют срок годности молока и кисломолочных продуктов. Находят и представляют информацию о блюдах из молока и кисломолочных продуктов, национальных молочных продуктах в районе проживания, о рецептах</p>	<p>http://www.edimdoma.ru/retsepty/producty/molochnye-produkty/moloko 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов: http://povary.ru/category.php?id 3. http://www.1001recept.com/recipes/milk/milk_dish.html#frutty_milk 4. Блюда из кисломолочных продуктов: http://cookingclub.ru/recipes/madeof/12/12/4359 5 Блюда из кисломолочных продуктов: http://www.cookingclub.ru/recipes/madeof 6. Семь блюд из молочных продуктов: http://kitchenmag.ru/posts/1149-sem-letnikh-blyud-iz-kislomolochnykh-produktov 8. Рецепты блюд из молочных и кисломолочных продуктов: http://ligakulinarov.ru/recepty/molochnye-produkty 9. Лучшие рецепты кисломолочных продуктов: http://www.diets.ru/article/1065906/</p>	<p>опрос карточки- задания</p>		
-----	--	--	---	---	--	---	--------------------------------	--	--

				<p>работ. Технология приготовления блюд из молока, кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста продуктов. Организация рабочего места</p> <p>Технология приготовления блюд из молока, кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста продуктов. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Санитарно-гигиенические требования. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Профессия повар, маслодел, сыродел, мастер молочной и кисломолочной продукции.</p>	<p>приготовления блинов, оладий о народных праздниках с выпечкой блинов. Выбирают блюдо из молока, кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста</p> <p>Подбирают инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока, кисломолочных продуктов. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивают и выполняют безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Осуществляют</p>				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

					<p>процесс приготовления блюд. Соблюдают технику безопасности кулинарных работ, санитарно - гигиенические требования. Определяют качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов и жидкого теста. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомиться с профессией повар, маслодел, сыродел, мастер молочной и кисломолочной продукт.</p>				
17 (33-34)		2	<p>Мучные изделия. Виды теста и выпечки. Сладкие блюда, десерты,</p>	<p>Продукты приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для</p>	<p>Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный</p>	<p>1. Виды теста, их особенности: http://domguru.com/whattoprepare/articles/19957 2. Домашняя выпечка. Рецепты.</p>	<p>Устный опрос, тесты</p>		

				<p>напитки. Сервировка сладкого стола.</p> <p>приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделия из них. Технология приготовления блюд из теста. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье: безе (меренги). Виды десертов, безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Сахар, его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Инструктаж по ТБ и санитарно-гигиенические требования. Подача. Требования к качеству</p>	<p>конспект. Применяют санитарные требования к помещению кухни. Определяют качество органолептически ми методами. Находят и представляют информацию о блюдах из теста, о народных праздниках сопровождающихс я выпечкой. Изучают происхождение слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на нём, о технологиях приготовления слоёного теста и происхождении традиционных названий изделий из слоёного теста.</p>	<p>http://vipechka.net/ 3.Виды теста и выпечки: http://gotovim-doma.ru/ 4.Видеорецепты из теста: http://recepttoday.ru/ 5. Рецепты выпечки с фото: http://webspoon.ru/foodtype/vypechka 6.Учебник Физиология питания- http://userdocs.ru/biolog/36489/index.html 7.Этикет за столом- http://www.etiket.ru/meal_etiquette.html 8.Этикет. Культура поведения за столом - видео. http://www.youtube.com/watch?v=2Cbs6rRKiY 9.Видео уроки правил этикета. http://zhezel.ru/style/etiket/ 10.Презентация: Сервировка стола. http://ppt4web.ru/tekhnologija/servirovka-stola2.html</p>	<p>вые задан ия,</p>		
--	--	--	--	---	---	--	------------------------------	--	--

				готовых блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	Составляют меню. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления сладкого блюда				
18 (35-36)		2	Практическая работа 13: «Приготовление выпечки или сладких блюд». Контрольная работа.	Технология приготовления выпечки. Подача готовых блюд к столу. Требования к качеству готовых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов и напитков. Подача готовых блюд к столу. Эстетические правила поведения за столом. Требования к качеству готовых изделий. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Санитарно-гигиенические требования. Профессия кондитер сахаристых изделий, официант, повар-кондитер. Актуализация знаний по	Подбирают инструменты и приспособления для приготовления теста. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд из теста. Осваивают безопасные приёмы труда. Соблюдают технику безопасности кулинарных работ, санитарно-гигиенические требования.	1. Домашняя выпечка, простые рецепты приготовления: http://kushatpodano.ru.ru/domashnyaya-vyipechka 2. Рецепты выпечки. Банк рецептов: http://www.bankreceptov.ru/ 3. Вкусная выпечка. Рецепты от профессиональных кулинаров: http://rutxt.ru/vypechka 4. Сладкая выпечка. Рецепты: http://pojrem.ru/category/vypechka/ 5. Приготовление сладких блюд: http://www.house-recept.ru/gl_cladosti.php 6. Рецепты с фото. Десерты. http://webspoon.ru/foodtype/desert	Практическая работа, письменный опрос		

				<p>всему разделу.</p>	<p>Выбирают и готовят блюда из пресного слоёного и песочного теста. Проводят оценку качества выпечки. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомиться с профессией повар – кондитер. Вспоминают ранее изученный материал на предыдущих уроках, обобщают, систематизируют и отвечают на вопросы.</p>	<p>7. Вкусные идеи каждый день: http://vkusno-vsem.ru 8. Рецепты приготовления простых блюд. Пошаговые инструкции: http://www.uvelka.ru/cook_together/recepty.html?openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjc4NDc0ODs5MDE3NDI5MzA7eWFuZGV4LnJlOmdlYXJhbnRlZQ&yclid=5907105603468807855 9. Приготовление сладких блюд и напитков: http://www.prostovkusno.com.ua/view_advice.php?id 10. Сладкие напитки для детей: http://supercook.ru/det-diet/det-d 11. Этикет за столом - http://www.etiket.ru/meal_etiquette.html 12. Этикет. Культура поведения за столом - видео. http://www.youtube.com/watch?v=2Cbs6rRKiY 13. Видео уроки правил этикета. http://zhezel.ru/style/etiket/ 14. Презентация: Сервировка стола. http://ppt4web.ru/tekhnologija/servirovka-stola2.html </p>		
--	--	--	--	-----------------------	---	--	--	--

Модуль 3: Компьютерная графика и черчение – 4 часа									
Тема 8: Черчение – 2 часа									
19 (37-38)			2	Размеры, их обозначения на чертеже. Практическая работа 14: Построение детали с учётом трех видов.	Знакомятся с чертежами в изометрии. Изучают построение чертежей: сверху, сбоку, спереди и осуществляют построение детали с учётом толщины линий и выносных размеров на чертеже	Слушают полученную информацию, анализируют и применяют при построении чертежа с учетом правил			Практическая работа
Тема 9: Компьютерная графика – 2 часа									
20 (39-40)			2	Практическая работа 15: «Построение БК плечевого изделия с применением графического редактора».	Знакомится с понятиями «изображение», «конструкция». Способы предоставления технической информации. Технологические карты. Правила построения чертежа изделия. Конструктивные линии для построения чертежа. Мерки для построения чертежа базовой конструкции. Построение чертежа основы поясного изделия прямой юбки на компьютере в программе «Power Point».	Смотрят презентацию и пошагово изучают построение плечевого изделия на примере плаща – пенулы. Изучают технологическую карту построения базовой конструкции чертежа. Строят чертёж БК изделия (по выбору учащегося) в компьютерной программе «Power Point» с применением	Построения чертежа поясного изделия- http://irkutsk.vostok.ru/useful_information/Rabochaya_odezhda Конструктивные линии на чертеже- http://www.myshared.ru/slide/73396 Готовая выкройка- http://wesew.ru/page/fartuk-gotovaja-vykrojka-besplatno Выкройка швейного изделия- http://you-goddess.com/kroyka/20-for-woman/58-patternapron Построение чертежа швейного изделия презентация- http://www.uchmet.ru/library/material		практическая работа

					графического редактора. Умеют определять виды конструктивных линий, применяемых на чертеже. Умеют правильно организовать рабочее место.	Компьютерная графика. Википедия. ru.wikipedia.org Компьютерная графика- lib.ssga.ru/fulltext/UMK...Компьютерная_графика.pdf				
Модуль 4: 3Д моделирование, прототипирование и макетирование – 6 часов										
Тема 10: Технологии оцифровки аналоговых данных. Программное обеспечение – 2 часа										
21 (41-42)			2	Технологии оцифровки аналоговых данных. Программное обеспечение.	Программное обеспечение при создании макета модели одежды с использованием графических редакторов в программе ЛЕКО. Просмотр выбранной модели в трехмерном пространстве т.е. на экране компьютера. Определение мерок для построения эскиза. Подбор цветового решения, на рабочем эскизе.	Знакомятся с программным обеспечением Осуществляют процесс 3Д моделирования изделия в трехмерном пространстве, создавая визуальное объемное изображение. Подбирают цветовое решение.		Тестовые задания, практическая работа	Сетевой партнер: Переславский колледж им.А. Невского	Структурное подразделение ЦОД «ТИ-куб»
Тема 11: Технологии трехмерного моделирования - 4 часа										
22(43-44)			2	Технологии трехмерного	Виды технологий трехмерного пространства.	Знакомятся с видами технологий		Устный	Сетевой	Структур

			моделирования. Практическая работа 16: Создание макета в трехмерном изображении.	Их характеристика. Программы трехмерного пространства и работа с ними.	трёхмерного пространства. Программное обеспечение и работа в них. Создают макеты объемных изображений в трёхмерном пространстве. Подбирают цветовое решение		опрос, практическая работа	партнер: Переславский колледж им.А. Невского	рное подразделение ЦОД «ТИ-куб»	
23 (45-46)		2	Метод накладки. Практическая работа 17: Создание модели платья методом накладки.	Метод накладки, сущность метода. Его роль в конструировании и моделировании одежды. Создание модели плечевого изделия с учётом волокнистого состава ткани, цветового решения и отделочных материалов.	Придумать модель плечевого изделия и осуществить подбор ткани по фактуре, с учётом цветового решения и отделочных материалов		Устный опрос, практическая работа			
Модуль 5: Автоматизированные системы – 6 часов										
24 (47-48)		2	Автоматизация производственных процессов	Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве Знакомство с приёмами работы действующих моделей	Слушаю информацию, запоминают, анализируют, сопоставляют и делают выводы		устный опрос, сравнительная таблица			

				автоматических и автоматизированных систем различных типов.			ца		
25 (49-50)		2	Экскурсия на ЗАО «Новый мир» или ООО «ПолиЭр»	<p>Знакомство с техникой выполнения машинной вышивки. Этапы восстановления рисунка.</p> <p>Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Уход за швейной машиной. Чистка и смазка машины. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Машины с ЧПУ их устройство и работа</p> <p>Знакомство с технологическим процессом выпуска продукции на производстве. Современные поточные линии с ЧПУ. Чистка и смазка машины. Конвейерные линии с ЧПУ их устройство и работа</p>	<p>Слушают, полученную информацию, обобщают, фотографирую, запоминают.</p> <p>Находят и представляют информацию об видах швейных машин последнего поколения.</p> <p>Слушают, полученную информацию, обобщают, фотографирую, запоминают.</p> <p>Находят и представляют информацию об видах поточных линий, конвейерных машин последнего поколения.</p>		Сообщение, презентация		

Модуль 6: Робототехника - 4 часа									
26 (51-52)		2	Практическая работа 18: Конструирование и моделирование роботов	Сборка роботов-усложнённой конструкции при помощи конструктора. Способы управления роботами. Источники питания. Контроллеры; устройство, назначение. Электрическая схема.	Изучают устройство и работу роботов. Осуществляют управление роботами по электрическим схемам. Составляют самодельные блок-схемы. Осуществляют описание блок-схем и принцип работы робота.	Управление роботом legoteacher.ru/10-pervyx-shagov/upravlenie... Система и способ управления роботом yandex.ru/patents/doc/RU2293647C1_20070220	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>	Сетевой партнер: Переславский колледж им.А. Невского	Структурное подразделение ЦОД «ТИ-куб»
27 (53-54)		2	Практическая работа 19: Программирование роботов	Среда программирования роботов. Виды программного обеспечения. Программирование контроллера: исполнительные устройства, команды. Датчики и обратная связь.	Конструирование простых систем с обратной связью. Программирование работы устройств.	Программирование промышленных роботов Пикабу pikabu.ru/story/programirovanie...robotov_7048655 Управление и программирование промышленных... dsrobotics.ru/articles...iupravlenie...robotami	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения</i>	Сетевой партнер: Переславский колледж им.А. Невского	Структурное подразделение ЦОД «ТИ-куб»

								задан ия		
Модуль 7: Технологии ведения дома – 6 часов										
28 (55- 56)		2	Содержание жилья. Практическая работа 20: Создание эскиза комнаты жилого дома с учётом зонирования пространства.	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.	Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.	Мастер класс - Интерьер жилого дома. http://shjem-krasivo.ru/tehnika-shitya/nakladnoy-karman-master-klass.html Симметрия, асимметрия- http://3dmax.1bs.ru/node/40 Дизайнерские предметы интерьера. http://www.cosmorelax.ru/catalog/accessories Композиция в интерьере. http://rsm77.ru/kompozicia.html Композиция и зонирование в интерьере. http://piter-design.ru/interior/item/16-composition-division-interior.html	Карто чки- задан ия, практ ическ ая работ а			
29 (57-		2	Выполнение ремонтных	Интерьер жилого дома. Использование	Осуществляют выбор цветового	Мастер класс - Интерьер жилого дома.	Тесто вые			

58)			работ. Практическая работа 21: Подбор отделочных материалов для макета комнаты	современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	решения, учитывая гармоничные сочетания цветов, оттенки, яркость - насыщенность цвета, тёплые и холодные тона. Определяют стиль декора по предложенным эскизам. Изучают виды занавесей для окон и выполняют макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера». Зарисовывают эскиз комнаты.	http://shjem-krasivo.ru/tehnika-shitya/nakladnoy-karman-master-klass.html Симметрия, асимметрия- http://3dmax.1bs.ru/node/40 Современные материалы для отделки стен- http://foto-remonta.ru/about-sovremennyye-materialyi-dlya-otdelki-sten.html Отделочные материалы http://www.halltex.ru/ Дизайнерские предметы интерьера. http://www.cosmorelax.ru/catalog/accessories Стили в интерьере. http://homestyle.su/interior_styles.htm http://www.dipris.ru/stili_interera Декор квартир. http://remont76.net	задания, практическая работа		
30 (59-60)		2	Практическая работа 22 : Создание макета комнаты в трёхмерном	Декоративное оформление макета комнаты, применение разных стилей. Цветовое решение. Виды и применение современных материалов в отделке:	Находят и предъявляют информацию о современных материалах в отделке, декоре.	Дизайн кухни- http://www.ok-interiordesign.ru/ph17_kitchen_interior_design.php Дизайн и планировка кухни- http://dizajnkuhni.ru/dizayn-i-	Практическая работа; Инди		

			пространстве.	покрытия применяемых для пола, потолка, стен. Знакомство со стилями и их характеристика. Стили: деревенский, классический, минимализм, модерн, барокко, хайтек... Моделирование комнаты в трехмерном пространстве. Расстановка мебели с учетом заданных параметров.	Определяют стиль, дают характеристику каждого стиля.	planirovka-kukhni Декор кухни своими руками- http://www.idecorator.ru/dekor-kuxni-svoimi-rukami.html http://home-sweet.ru/archives/16913 Современные материалы для отделки стен- http://foto-remonta.ru/about-sovremennyye-materialyi-dlya-otdelki-sten.html	<i>ви ду аль ный конт роль выпол нения задан ия</i>		
--	--	--	---------------	---	--	--	---	--	--

Модуль8: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности - 8 часов

Творческая проектная работа: Праздничный сладкий стол – 8 часов на выбор обучающегося

31 (61- 62)		2	Цель, задачи проекта. Выбор нескольких вариантов, экономическое обоснование одного.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Выбор темы. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Исследования проектных изделий. Выбор и обоснование лучшей идеи.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определяют цели и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Анализируют идеи проекта, выбирая один вариант с учётом требований к проектному				
-------------------	--	---	---	--	---	--	--	--	--

					блюду. Находят и представляют информацию о приготовлении различных блюд из рыбы и морепродуктах, мяса, птицы. Составляют опорную схему размышлений.				
32 (63-64)		2	Калькуляция затрат. Технологическая карта блюда.	Подбор инвентаря, оборудования и посуды для приготовления блюда. Подбор продуктов. Расчёт нормы продуктов и рецепт последовательности приготовления блюда Определение затрат на изготовление проектного блюда. Расчет денежных средств. Последовательность изготовления проектного блюда (технологическая карта).	Осуществляют подбор продуктов для приготовления блюда и необходимого оборудования, инвентаря и посуды. Рассчитывают затраты на приготовление блюда. Составляют калькуляцию затрат на приготовление блюда. Составляют технологическую карту с учётом		Исследовательская работа		

						нормы продуктов и последовательность и приготовления блюда.			
33 (65-66)			2	Приготовление блюда.	Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ, санитарно - гигиенические требования. Технология приготовления блюда. Контроль качества. Требования к качеству готового блюда. Оформление готового блюда и подача его к столу. Правила подачи блюда. Эстетические правила поведения за столом.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности кулинарных работ и санитарно-гигиенические требования. Осуществляют технологию приготовления блюда по технологической карте. Применяют инструменты и приспособления по назначению. Проверяют качество готового блюда с учётом всех правил. Планируют последовательность		Исследовательская работа	

						<p>ь технологических операций по приготовлению проектного блюда. Проводят оценку качества готового блюда. Соблюдают эстетические правила поведения за столом. Осуществляют сервировку стола и правильную подачу блюда, учитывая этикет. Дегустируют готовое блюдо.</p>			
34 (67-68)		2	Сервировка стола. Защита проекта.	<p>Этикет. Эстетические правила поведения за столом. Праздничный этикет. Как правильно подать блюда к столу. Стол «фуршет». Приглашение гостей. Перечислить критерии самооценки творческого проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и</p>	<p>Сервируют праздничный стол, соблюдая эстетические правила поведения за столом. Осуществляют подбор посуды и приборов к выбранному блюду. Оформляют портфолио и</p>		Защита проекта.		

				доклада для защиты творческого проекта Оформление проекта, его защита.	пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты Самооценка проектно-исследовательской деятельности. Защищают творческий проект.				
Творческая проектная работа: Интерьер жилого дома - 8 часов на выбор обучающегося									
31 (61-62)		2	Выбор темы, её обоснование.	Обоснование возникшей проблемы и потребности. Формулировка конкретной задачи. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Исследования проектных изделий. Выбор и обоснование лучшей идеи. Экономическое	Знакомятся с примерами творческих проектов. Определяют цель и задачи проекта. Изучают этапы выполнения проекта. Составляют опорную схему размышлений. Подбор нескольких		Самостоятельная исследовательская работа		

				обоснование.	вариантов изделий, выбор одного. Составляют калькуляцию затрат.				
32 (63-64)		2	Цветовое решение дома. Декорирование.	Цветовое решение, учитывая гармоничные сочетания цветов, оттенки, яркость – насыщенность цвета, тёплые и холодные тона. Стили в декоре. Мебель, предметы декора.	Осуществляют подбор цветового решения. Выбирают стиль. Осуществляют расстановку мебели, в новом интерьере.		Самостоятельная исследовательская работа		
33 (65-66)		2	Современные материалы в отделке. Создание эскиза.	Применение современных материалов для отделки. Планировка комнат. Организация рабочего места. Техника безопасности ручных работ. Инструменты и приспособления.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности ручных работ. Подбор инструментов и приспособлений. Создают эскиз.		Самостоятельная исследовательская работа		
34 (67-68)		2	Создание макета. Защита проекта.	Организация рабочего места. Техника безопасности ручных работ. Инструменты и приспособления.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники		Самостоятельная исследовательская работа		

				Создание макета комнаты с учётом всех требований интерьера.	безопасности ручных работ. Подбор инструментов и приспособлений. Эскиз. Самооценка проектной деятельности. Подготавливают электронную презентацию и защищают творческий проект.				
Творческая проектная работа: Наряд для семейного обеда - 8 часов на выбор обучающегося									
31 (31-32)			2	Цель, задачи проекта. Выбор нескольких вариантов, экономическое обоснование одного.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Выбор темы. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Исследования проектных изделий.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определяют цели и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Анализируют идеи проекта, выбирая один вариант с учётом		Исследовательская работа	

				<p>Выбор и обоснование лучшей идеи. Требования к изделию. Эскиз модели с описанием внешнего вида.</p>	<p>обоснований требований к изделию. Находят и представляют информацию об истории пошива и способах обработки изделий с цельнокроеным рукавом. Составляют опорную схему размышлений. Умеют правильно организовать рабочее место Соблюдают правила техники безопасности ручных работ. Осуществляют подбор инструментов и приспособлений Зарисовывают проектное изделие (эскиз модели) с описанием внешнего вида.</p>				
--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

32 (63-64)		2	Калькуляция затрат. Технологическая карта изделия	Подбор инструментов и материалов. Выбор дополнительных материалов. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Расчет денежных средств. Последовательность изготовления проектного изделия (технологическая карта). Терминология машинных, ручных работ и ВТО при составлении алгоритма.	Осуществляют подбор инструментов и материалов для проектного изделия. Рассчитывают затраты на изделие, составляют таблицу материальных (денежных) затрат. Составляют последовательность изготовления изделия (технологическая карта), учитывая показ рабочих приёмов. Владеют терминологией машинных, ручных работ и ВТО при составлении алгоритма.		Исследовательская работа		
33 (65-66)		2	Раскрой и технология изготовления изделия.	Правила раскроя деталей. Припуски на швы. Требования при раскрое. Организация рабочего	Раскрой деталей с учётом направления долевой нити с		Исследовательская работа		

				<p>места при раскрое. Способы обработки данного изделия, соблюдая ТУ на выполнение. Организация рабочего места ручных, машинных, работ и ВТО. Инструменты и приспособления при раскрое и пошиве.</p>	<p>учёт припусков на швы. Соблюдают правила безопасной работы при раскрое, пошиве. Выполняют способы обработки проектного изделия соблюдая ТУ, свойства материала. Умеют графически изображать способы обработки проектного изделия. Умеют организовать рабочее место ручных, машинных, работ и ВТО.</p>				
35 (67-68)		2	Технология изготовления изделия. Защита проекта	<p>Способы обработки данного изделия, соблюдая ТУ на выполнение. Организация рабочего места ручных, машинных,</p>	<p>Соблюдают правила безопасной работы при пошиве. Выполняют</p>		Исследовательская работа		

				<p>работ и ВТО. Инструменты и приспособления при раскрое и пошиве. Контроль качества. Требования к качеству готового изделия. Перечислить критерии самооценки творческого проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Оформление проекта, его защита.</p>	<p>рабочие приёмы по обработке проектного изделия соблюдая ТУ. Умеют организовать рабочее место ручных, машинных, работ и ВТО. Проверяют качество готового изделия, с учётом всех требований. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты Самооценка проектно-исследовательской деятельности.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						Творческого проекта. Защищают творческий проект.				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

5. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

7 класс:

Выпускник научиться:

в модуле: «Производство и технологии»:

- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологические системы», «материальное и нематериальное производство», «нанотехнологии», «промышленные технологии», «технологические технологии» и адекватно использовать эти понятия.
- называть и характеризовать актуальные перспективные технологии материальной и нематериальной, информационной сферы;
- называть и характеризовать актуальные перспективные информационные технологии, нанотехнологии;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- понимать технологический процесс современных производственных технологий;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта и рассказывать технологический процесс создания нового продукта на основе современных производственных технологий;
- применять опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в разных сферах и деятельностью занятых в них работников и давать оценку результатом труда.

в модуле: Технологии обработки материалов, пищевых продуктов

тема: Виды и свойства материалов искусственного происхождения

- разъяснять содержание понятий «биотехнологии», «многофункциональные материалы», «технологии синтеза» и адекватно использовать эти понятия;
- знакомство с современными видами материалов: металлы, пластмасса, керамика;
- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и инструментом;
- владеть безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполнять несложные приёмы моделирования поясных изделий женской одежды;
- определять дефекты поясных швейных изделий одежды;
- уметь осуществлять снятие мерок поясной одежды;
- осуществлять выбор ткани, скрепляющих материалов с учётом волокнистого состава, свойств и цветового решения;
- выполнять влажно-тепловую обработку поясных швейных изделий одежды;
- следовать технологии, в процессе изготовления изделия;
- читать схемы узлов обработки поясного изделия;

- выполнять схемы узлов обработки поясного изделия;
- составляет технологическую последовательность обработки изделия по заданному алгоритму;
- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, способы модернизации, альтернативные решения;
- читать эскизы кинематических схем механизмов швейных машин;
- выполнять регулировку механизмов швейных машин;
- определять неполадки в работе швейных машин;
- использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- организовывать и поддерживать порядок на рабочем месте с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- применять и рационально использовать материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- создавать модель по заданному образцу;
- осуществлять подбор и сохранение информации в формах описания, схем, фотографий;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- характеризовать свойства текстильных материалов синтетического происхождения;
- характеризовать основные технологические операции, способы, приемы обработки текстильных материалов из синтетических волокон;
- характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (металлов и сплавов) или текстильных материалов искусственного происхождения и осуществлять подбор для поставленной задачи
- изготавливать с помощью ручных инструментов, оборудования (для швейных и декоративно-прикладных работ) швейной машины, по конструкции модели швейных изделий (по выбору учащегося), пользуясь технологической документацией;
- строить и читать чертёж швейного изделия по заданному прототипу с использованием графических редакторов;
- организовывать рабочее место машинных и ручных работ, с учетом всех требований;
- осуществлять выбор ткани, скрепляющих материалов с учётом волокнистого состава, свойств и цветового решения;
- составлять технологическую последовательность обработки изделия по заданному алгоритму;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейного изделия;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов: инструментов, приспособлений, сырья;
- изготавливать изделия с учётом волокнистого состава ткани, направления моды, цветового решения;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия.

тема: Технология обработки пищевых продуктов

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, изделия из жидкого теста, выпечку, сладости десерты, напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую

последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- организовывать рабочее место кулинарных работ, с учетом всех требований; работать с кухонным оборудованием инструментами и приспособлениями;
- следовать технологии, в процессе приготовления блюда;
- виды минеральных веществ, их влияние на организм человека;
- составлять технологическую карту, используя рецепт приготовления блюда;
- осуществлять поиск необходимой информации, применяя различные источники и носители;
- проводить оценку полученного блюда.
- составлять технологическую карту, используя рецепт приготовления блюда;
- определять виды витаминов; минеральных веществ;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, сладкие блюда и десерты, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место кулинарных работ, с учетом всех требований; работать с кухонным оборудованием инструментами и приспособлениями;
- составлять техническое задание, технологическую карту, используя рецепт приготовления блюда;
- осуществлять выбор продуктов для приготовления блюда;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схем, фотографий;
- осуществлять приготовление и хранение произвольно заданных продуктов на основе информации (инструкционной карты, рецепта приготовления блюда).
- оценивать условия применимости технологии приготовления блюда с позиций экологической защищенности;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

в модуле: Компьютерная графика и черчение

- читать информацию, представленную в виде таблиц; элементарных эскизов, схем;
- выполнять построение чертежа поясного изделия эскизы, схемы, чертежи с использованием программного обеспечения графических редакторов в программе «Power Point», «Леко»; (усложнённых форм, используя криволинейные траектории).
- разъяснять содержание понятий «изображение», «эскиз», «механизм», «конструкция» и адекватно использовать эти понятия;
- создавать чертеж детали изделия, с применением чертёжных инструментов;
- осуществлять сохранение информации о результатах деятельности в формах описания: технологических карт, схем, таблиц, диаграмм, эскизов, фотографий, графических изображений.

в модуле: 3Д моделирование, прототипирование и макетирование

- знакомятся с технологиями оцифровки аналоговых данных;
- осуществляют программное обеспечение;
- изучают разные программы трёхмерного изображения объектов разных форм и порядок работы с ними;
- конструировать макет, создавая объёмное изображение;
- изучают метод наковки его роль при создании одежды;

- применяют гармоничные сочетания цветов и создают эскизы моделей в цвете;
- создают модели платья на манекене методом наколки;
- использовать элементы декора;
- выбирать стиль, для исполнения макета;

в модуле: Автоматизированные системы

- знакомятся с автоматизированными системами в производстве на предприятиях нашего города;
- изучают функции специалистов, занятых на производстве;
- знакомятся с приёмами работы действующих моделей автоматических и автоматизированных систем различных типов.

в модуле: Робототехника

- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации и проектированию процесса изготовления робота;
- анализировать модификации простых механизмов – роботов;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора и строить механизм, состоящий из нескольких простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора.

в модуле: Технология ведения дома

- находить и предъявлять информацию о интерьере помещений, современных стилях в интерьере, использовании материалов в отделке, декоративном оформлении интерьера, текстиль;
- осуществлять подбор современных материалов для интерьера комнаты или дома;
- осуществлять выбор цветового решения, учитывая гармоничные сочетания цветов;
- определять стиль декора по предложенным эскизам;
- осуществлять подбор мебели, оборудования, материалов для отделки жилого дома;
- расстановку мебели, оборудования в новом интерьере;
- основные виды занавесей для окон.

в модуле: «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»

- применять опыт технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания объектов труда, развивая логическое мышление и творческий потенциал;
- развивать логическое мышление, творческий потенциал, пространственное воображение, для самостоятельного приобретения новых знаний;
- планировать и выполнять разработку учебного проекта и формировать проблему; обосновывать цель; конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работы;

- составлять технологическую карту изготовления изделия; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
 - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; предъявлять к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

в модуле: Производство и технологии

- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.
- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области.

в модуле: Технологии обработки материалов, пищевых продуктов

тема: Виды и свойства материалов искусственного происхождения

- научиться выполнять изделия из современных материалов: металла, пластмассы, керамики;
- овладеть приёмами безопасной работы со сложным электрифицированным промышленным оборудованием;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполнять сложные приёмы моделирования поясных швейных изделий одежды, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- исправлять дефекты поясных швейных изделий одежды;
- выполнять художественную отделку поясных швейных изделий одежды;
- определять основные стили в одежде с учётом современного направления моды;
- выполнять схемы узлов обработки поясного изделия по предложенному образцу;
- составлять кинематические схемы механизмов швейных машин;
- анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- выполнять регулировку механизмов швейных машин;
- устранять неполадки в работе швейных машин.

Тема: Технология обработки пищевых продуктов

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ.

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; подавать готовые блюда к столу;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- подавать готовые блюда к столу;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

в модуле: Компьютерная графика и черчение

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- анализировать изготовление чертежа, с применением рабочих инструментов, с применением графических редакторов;
- анализировать готовую модель платья, созданную методом наколки;
- давать характеристику разным видам декоративно-прикладного искусства и его традиций и обрядов;
- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, анализ, альтернативного решения.

в модуле: 3Д моделирование, прототипирование и макетирование

- анализировать, выполненный продукт изготовления макета или эскиз в трехмерном пространстве;
- анализировать опыт модификации материального или информационного продукта.

в модуле: Автоматизированные системы

- анализировать автоматизированные системы в производстве предприятий нашего города;
- осуществлять сравнительный анализ при использовании различного оборудования с учетом достоинств и недостатков.

в модуле: Робототехника

- проводить анализ конструкции и конструирования механизмов, роботов с помощью материального или виртуального конструктора, состоящего из нескольких простых механизмов с помощью материального конструктора;
- проводить анализ конструкции и конструирования механизмов, роботов с помощью материального или виртуального конструктора, состоящего из нескольких простых механизмов с помощью виртуального конструктора.

в модуле: Технология ведения дома

- определять стиль декора по предложенным эскизам;
- выбор стиля в декоре, сочетание со стилем декорированных материалов;
- определять вид занавесей для окон;
- определять вид отделочных материалов по эскизам;
- знать отличие отделочных материалов каждой группы и их применение;
- подбирать мебель и предметы интерьера в едином стиле;

в модуле: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экологическую и экономическую оценку проекта, давать оценку стоимости произведённого продукта; разрабатывать вариант рекламы для продукта.
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания объектов труда, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- разъяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- анализировать опыт оптимизации выбранного способа технологии получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Критерии оценки качества знаний обучающихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

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

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

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

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.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

Критерии оценки качества практической работы ***Организация труда***

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельно в работе была низкой, допущены нарушения трудовой технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельно в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

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

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями: качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

3. При выполнении творческих и проектных работ

<i>Технико-экономические требования</i>	<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>
<i>Защита проекта</i>	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.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологическим разработкам	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	требованиям. Эстетичность выполнения.	технологических разработок современным требованиям.	современным требованиям.	
<i>Практическая направленность</i>	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.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	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
<i>Качество проектного изделия</i>	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

4. При выполнении тестов, контрольных работ, карточек-заданий

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

8. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы по предмету: «Технология» предлагает наличие материально-технического обеспечения образовательного процесса учебного кабинета технологии:

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

1. Доска классная
2. Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой.
3. Стул учителя
4. Шкафы для хранения учебных пособий

Технические средства

Основное оборудование

5. Сетевой фильтр.
6. Проектор.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

7. Цейтлин Н.Е. «Справочник по трудовому обучению», М.: «Просвещение», 2015 г
8. Каробанов И.А. «Справочник 5-7 классы», Москва, 2017 г.
9. Маркелова О.Н. «Технология рукоделия. Краткая энциклопедия вышивки», «Волгоград», 2017 г.
10. Нестерова Д.В. «Рукоделие. Энциклопедия», Москва, 2016 г. Павлова О.В. «Поурочное планирование. Технология 5 класс», «Волгоград», 2017
11. Маркуцкая С.Э. «Тесты по технологии 5-7 кл.», М.: «Экзамен», 2017
Маркуцкая С.Э. «Технология в таблицах, рисунках 5-9 кл.», М.: «Экзамен», 2015
12. Цветков А.В. «Обучение технологии в средней школе 5-11 кл.», Москва, 2017
13. Терешкович Т.А. «Кружева» Минск, 2017

Учебные и методические пособия

14. Синеца Н.В., Симоненко В.Д. «Технология ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2017 год
15. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Синеца Н.В. - М.: Вентана - Граф, 2017 год. – 96с.: ил.
16. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [А. Г. Асмолов, Г.В. Бурменская, И.А. Володарская и др.] под ред. А.Г. Асмолова. 4-е изд.- М.: Просвещение, 2017.-159с.ил.
17. Технология 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / авт. сост. Н.А. Пономарёва.- Изд.. 2-е. – Волгоград: Учитель.- 2015.- 107 с.
18. Технология. 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам /авт. сост. Н.А. Пономарёва, М.П. Шачкова. - Волгоград: Учитель.-2016.- 116 с.
19. Технология. Оценка предметных умений учащихся. Компьютерные тесты тренажеры 5-8 классы. Из-во «Учитель» WWW/uchitel-izd.ru (диск)

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

20. Стол ученический
21. Стул ученический, регулируемый по высоте

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Дополнительное оборудование

22. Комплект демонстрационно-учебных таблиц.

Основное оборудование

Аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи

Часть 1: Кройка и шитьё:

Лабораторно-технологическое оборудование

Основное оборудование

1. Коллекция по волокнам и отделочным материалам
2. Доска гладильная
3. Манекен женский
4. Машины швейные бытовые
5. Шпульки для швейных машин
6. Набор игл для швейной машины
7. Ножницы универсальные
8. Ножницы закройные
9. Утюг с пароувлажнителем
10. Ширма примерочная
11. Зеркало для примерок
12. Диэлектрический коврик
13. Огнетушитель

Часть 2 Кулинария:

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

1. Мебель для кухни
2. Диэлектрический коврик
3. Огнетушитель

Лабораторно-технологическое оборудование

Основное оборудование

4. Электроплита с духовкой
5. Вытяжка
6. Холодильный шкаф
7. Микроволновая печь
8. Чайник электрический
9. Комплект столовых приборов
10. Набор кухонных ножей
11. Набор разделочных досок
12. Сервиз чайный
13. Сервиз столовый
14. Тёрка

**Учебный план по предмету:
«Технология. Технологии введения дома» для 7 класса**

№ п/п	Наименование блока, раздела, модуля	Всего часов		из них			
		<i>ПООП ООО</i>	Рабочая програ мма (УП)	Практич еские работы	Лаборат орные, исследо вательск ие работы	экску рсии	Контро льные работы
1	Производство и технологии	8	10	2	-		
1.1	Понятие о технологических системах	2	2	-			
1.2	Организация современного производства	4	6	1			
1.3	Современное промышленное оборудование	2	2	1		2	
2	Технологии обработки материалов и пищевых продуктов	12/22	26	11	-		
2.1	Виды и свойства материалов искусственного происхождения	2	2	-			
2.2	Технология обработки конструкционных материалов искусственного происхождения	6	4	2			
2.3	Технология обработки текстильных материалов искусственного происхождения	4	14	7			1
2.4	Технология обработки пищевых продуктов	4/6	6	2			1
3	Компьютерная графика и черчение	6	4	2	-		
4	3Д – моделирование, прототипирование и макетирование	6/8	6	2	-		
4.1	Технологии оцифровки аналоговых данных	2	2	-			
4.2	Программное обеспечение для 3Д – прототипирования и макетирования	2	-	1			
4.3	Технология трёхмерного моделирования	2/4	4	1			
5	Автоматизированные системы	6/8	6	-	-		
5.1	Автоматизация производственных процессов	2	2	-			

5.2	Устройство станочного оборудования с ЧПУ	4/6	4	-		2	
6	Робототехника	6/8	4	2	-		
6.1	Конструирование и моделирование роботов	4	2	1			
6.2	Программирование роботов	2/4	2	1			
7	Технологии ведения дома	6/8	6	3	-		
7.1	Содержания жилья	4	2	1			
7.2	Выполнение ремонтных работ	2/4	4	2			
6	Технологии творческой проектной и исследовательской деятельности	8/10	8	-	4		
	Итого	58/78	68	23	4	4	