

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Брейтовская средняя общеобразовательная школа**

Согласована на заседании
МО
учителей технологии
№ протокола 1 от
« 30 » августа 2021 г.

Утверждена директором
школы

(Чекмаревой И.А.)
№ приказа 82 от
«31 » 08. 2021г.

**Адаптированная рабочая программа
для учащихся с ОВЗ (ЗПР)
по технологии
7-Г класса (девочки)**

Составитель:
Белова Анна Владимировна,
учитель технологии

с. Брейтово
2021г.

Пояснительная записка

Программа по учебному предмету составлена на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);
- Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
- Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15)
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
- 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»
- Примерная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования авторов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: Программа. 5-8 классы. –М.: Вентана-Граф, 2012

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2018 -160с.

Место учебного предмета в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 7 классе выделено 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Работа с детьми, имеющими ограниченные возможности здоровья.

Данная адаптированная программа учитывает возможные затруднения в её усвоении ребёнком, имеющими ограниченные возможности здоровья. Она адаптирована в направлении упрощения подачи учебного материала. Часть заданий выполняется групповым методом. Максимально используется наглядность (схемы, рисунки, таблицы...)

Психолого-педагогическая характеристика обучающейся с ЗПР

Обучающиеся с ЗПР— это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Категория обучающихся с ЗПР – наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа школьников. Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация.

Обучающаяся с ЗПР испытывает в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности. Имеют место недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп, неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающейся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Специальные условия

Создание специальных условий для детей с ограниченными возможностями здоровья, имеющих задержку психического развития.

– Организация рабочего места ребенка с обеспечением возможности постоянно находиться в зоне внимания педагога.

– Использование специальных учебно-методических пособий и дидактических материалов.

– Использование наглядных, практических, словесных методов обучения и воспитания с учетом психофизического состояния ребенка.

На уроках используются методы и приёмы, формы и виды организации работы, способствующие усвоению ребёнком учебного материала (работа по алгоритму, по образцу, с применением опорного конспекта (схемы), индивидуальные задания пониженного уровня сложности, работа в парах и группах, проектная деятельность). Большое внимание уделяется речевому развитию, формированию умения рассуждать, что ведет непосредственным образом к интеллектуальному развитию: учащиеся должны проговаривать ход своих рассуждений, пояснять свои действия при решении различных заданий. Похвала и поощрение - это тоже большая движущая сила в обучении детей данной категории. Важно, чтобы ребенок поверил в свои силы, испытал радость от успеха в учении. Ребёнку оказывается постоянная помощь со стороны учителя как на уроке, так и во внеурочное время. Регулярно проводится коррекция в пробелах знаний данных детей.

В работе с ребёнком, имеющим ограниченные возможности здоровья, используется дифференциация практических заданий, организация работы с ЭОР (электронно-образовательными ресурсами) с учетом возможностей ребенка, участие в коллективно-творческой, игровой и проектной деятельности, контроль уровня знаний осуществляется чаще через тестирование, а также уменьшается объем и содержание практических работ. Учитывается эмоционально-психическое состояние ребенка на уроке. Помощь учителя направлена на достижение такими учащимися того уровня знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

Планирование разделов, содержание учебного предмета, планируемые результаты освоения учебного предмета, тематическое и поурочное планирование адаптированной рабочей программы соответствует указанным разделам рабочей программы по технологии для общеобразовательного 7 класса

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета технология.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<ul style="list-style-type: none"> • называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; • называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; • объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; • проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. • следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; • оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; • прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; • в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; • проводить оценку и испытание 	<ul style="list-style-type: none"> • приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. • выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; • модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; • технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; • оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. • предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; • анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере

полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта

и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

• характеризовать группы предприятий региона проживания,

• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• анализировать результаты и

последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Содержание учебного предмета

Содержание курса

Направление «Технологии ведения дома»

В программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Воспитательная направленность на уроках технологии осуществляется в ходе целенаправленной работы учителя по формированию совокупностей ценностных качеств личности: трудолюбия и уважения к людям, ответственности и дисциплинированности, чувства коллективизма и товарищеской взаимопомощи, бережного отношения к общественной собственности, родной природе. Воспитание школьников организуется в процессе их трудовой деятельности, с использованием разъяснения и убеждения, бесед и демонстраций, примеров правильного отношения к труду, оценки состояния окружающей среды, практических заданий и общественных поручений.

В целях воспитания рекомендуется применять на уроках коллективные формы труда, обеспечивать взаимопомощь, взаимный контроль, совместное обсуждение результатов работы.

Задачи воспитания, решаемые на уроках технологии, можно сформулировать следующим образом:

1. Эстетическое воспитание – воспитание чувства прекрасного, общей культуры труда.
2. Воспитание творческого начала личности, инициативного отношения к делу, свободной импровизации.
3. Воспитание нравственных и правовых качеств: гуманизма, милосердия, чувства долга, ответственности за свою учебу и работу, поведение дома, в школе, на улице; осознание своих прав и обязанностей; овладение этическими нормами поведения человека в обществе.
4. Формирование привычки к труду, практических умений и навыков; понимание необходимости труда, как для общества, так и для полноценной, достойной жизни самого человека. Формирование потребности в профессиональном самоопределении и последующем совершенствовании.
5. Экономическое воспитание учащихся.

Но главной задачей воспитания является выработка у ребенка стремления к самовоспитанию, самосовершенствованию, которое начинается с самопознания. Процесс самопознания и самовоспитания непрост. Только в активной разносторонней деятельности может проходить подлинный процесс самопознания. Ребенок постепенно вырабатывает правильную самооценку путем анализа своих действий и поступков, сравнения своих действий и поступков, сравнения своих результатов с результатами своих сверстников, существующими нормами правилами.

Формы, виды и содержание деятельности по реализации воспитательного потенциала урока:

- побуждение на уроке соблюдать общепринятые правила и нормы;
- установление доверительных отношений между учителем и учащимися;

- решение проблемных ситуаций;
- работа в группах разного состава;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения;

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

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

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

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

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

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые приборы для уборки.

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

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

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных синтетических волокон Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Конструкции. плечевой Снятие мерок для изготовления одежды. плечевой Построение чертежа сорочки

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование плечевой одежды с расширением книзу. Моделирование сорочки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование плечевого изделия, сорочки

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества края. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом..

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края

Основные машинные операции: стачивание косых беек; обтачек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки бокового шва сорочки с разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза плечевого изделия бейкой, обтачкой. Вымётывание обтачки. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка бокового шва.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия.

Обработка сорочки после примерки: боковых срезов, верхнего среза обтачкой или косой бейкой, нижнего среза.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Ночная сорочка», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Основное содержание учебного предмета:

1) направления технологической подготовки:

- ✓ базовые разделы программы: «Технология ведения дома», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария»

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

- ✓ дополнительные обязательные разделы программы: «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Растениеводство».

2) адаптация примерной или авторской программы к особенностям учащихся, специфике ОУ с учетом МТО

№ п/п	Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы	Обоснование изменений
1.	Включен раздел «Растениеводство» (4 часа осенние работы, 4 часа весенние работы)	За счёт сокращения часов раздела «Художественные ремёсла» и «Создание изделий из текстильных материалов» (8 часов)
2.	Технология творческой и опытнической деятельности	Часы данного раздела распределены на создание творческих проектов по основным разделам: «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремёсла»

Учебно- тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, модуля программы	Всего часов	Из них		
			Рабочая программа	Практические работы	Лабораторные работы и экскурсии
1.	Растениеводство	8	5		
2.	Интерьер жилого дома	4	2		
3.	Электротехнические работы	2	1	1	
4.	Кулинария	11	6	2	
5.	Создание изделий из текстильных материалов	18	14	1	
6.	Художественные ремёсла	8	6		-
7.	Технологии творческой и опытнической деятельности	17	8		
	ИТОГО:	68	42	4	-

	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» (2 ч)	освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
7-8	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Пр.р. «Генеральная уборка кабинета технологии» (2 ч)	Виды уборки и их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
III. Раздел «Электротехнические работы»			
9-10	Бытовые электроприборы. Устройства для накопления энергии, для передачи энергии. Понятие «машина». Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. ИКТ. Поиск информации.	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Понятие «Машина», «Технические системы», преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Культура потребления. Выбор продукта.	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. - Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. - Перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии. - Объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. - Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
IV. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)			
11-12	Творческий проект «Умный дом» (2 ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.	Осуществлять анализ возможностей изготовления проекта. Выполнять намеченные работы. Подготавливать пояснительную записку. Пользоваться необходимой литературой.
13-14	Защита проекта «Умный дом» (2 ч)	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оценивать и защищать выполненную работу
V. Раздел «Кулинария» (11 ч)			

15-16	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. «Определение качества молока и молочных продуктов» Пр.р. «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» (2 ч)</p>	<p>Запуск второго творческого проекта. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p>
17-18	<p>Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. «Определение качества мёда». Пр.р. «Приготовление изделий из жидкого теста» (2ч).</p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него: Блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках.</p>
19-20	<p>Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр.р. «Приготовление изделий из пресного слоёного теста». (2 ч)</p>	<p>Виды блюд из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления пресного слоёного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из пресного слоёного теста. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста и изделий из него. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления</p>	<p>Приготавливать изделия из пресного слоёного теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить в интернете рецепты выпечки из пресного слоёного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.</p>

		теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Продолжать знакомиться с профессией кондитер.
21-22	Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр.р. «Приготовление изделий из песочного теста». (2 ч)	Виды блюд из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из песочного теста. Рецепт и технология приготовления песочного теста и изделий из него. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	Приготавливать изделия из песочного теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить в интернете рецепты выпечки из песочного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Продолжать знакомиться с профессией кондитер.
23-24	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.р. «Приготовление сладких блюд и напитков». (2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов, безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.
25	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р. «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word" (1 ч)	Меню сладкого обеда. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила этикета за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.
V. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)			
26	Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (1 ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.	Обосновывать идею проекта. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Изготавливать выбранные блюда. Оформлять проект.

27-28	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч)	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Проводить презентацию проекта
VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)			
29-30	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Л.р. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 ч)	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
31-32	Конструирование поясной одежды. Пр.р. «Снятие мерок». Пр.р. «Построение чертежа прямой юбки». (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа основы прямой юбки.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Строить чертеж прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие
33-34	Моделирование поясной одежды. Пр.р «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Пр.р. «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». (2 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, CD, интернета.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках.
35-36	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Пр.р. «Раскрой проектного изделия». (2 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Дублирование деталей пояса клеевой прокладкой-корсажем.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.
37	Технология ручных работ. Пр.р. «Изготовление образцов	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками	Выполнять правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками, утюгом.

	ручных работ». (1 ч)	– подшивание.	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
38	Технология машинных работ. Пр.р. «Изготовление образцов машинных швов» (1 ч)	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.
39	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр.р. «Примерка изделия». (2 ч)	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
40	Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. Пр.р. «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». (1 ч)	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складки. Технология обработки вытачек, боковых срезов поясного изделия.	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Обрабатывать вытачки, боковые срезы проектного изделия. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
41-42	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией». (2 ч)	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.
43-44	Технология обработки пояса. Пр.р «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». (2 ч)	Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	Обрабатывать верхний срез проектного изделия прямым притачным поясом.
45-46	Технология обработки нижнего среза юбки. Пр.р. «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». (2 ч)	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	Обрабатывать нижний срез, разрез в шве юбки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
V. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)			
47-48	Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта, подготовка к защите. (2 ч)	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	Обосновывать идею изделия. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Конструировать, создавать эскизы и модели. Оформлять проект.
49-50	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка. (2.ч)	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Проводить презентацию проекта.
VII. Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)			

51	Ручная роспись тканей. Пр.р. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». (2 ч)	Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика.
52	Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. «Выполнение образцов швов». (2 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси.
53	Виды счётных швов. Пр.р. «Выполнение образца вышивки швом крест». (1 ч)	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.	Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.
54	Виды гладьевых швов. Пр.р. «Выполнение образцов вышивки гладью». (1 ч)	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью. Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.
55-56	Швы французский узелок и рококо. Пр.р. «Выполнение образцов вышивки» (1ч)	Техника вышивания швами французский узелок и рококо.	Выполнять образцы вышивки Швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.
57-58	Вышивание лентами. Пр.р. «Выполнение образца вышивки лентами» (2 ч)	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица.
VIII. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)			
59-60	Творческий проект: «Подарок своими руками». Обоснование проекта. (2 ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.	Знакомиться с примерами проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по теме «Подарок своими руками».
61-62	Защита проекта: «Подарок своими руками». (2ч)	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Защищать творческий проект.
63-64	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. (2 ч)	Составные части годового творческого проекта семиклассников. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.
I. Раздел «Растениеводство» (весенние работы) (4 ч)			

65-66	ИТБ в растениеводстве. Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте. Пр.р. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.	Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.	Осваивает технологию выращивания растений рассадным способом. Осуществляет посев семян.
67-68	Пр.р. Уход за сеянцами, пикировка Пр.р. Высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.	Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.	Осуществляет высадку рассады в открытый грунт.

Методические и оценочные материалы

1. Гордиенко Г. А. **Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты** Издательство: Учитель, 2010
2. Пономарева В.П. **Технология. 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам** Издательство: Учитель, 2014
3. Маркуцкая С.Э. **Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э.** – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. **Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А.** – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
5. **Технология. 5 – 9 классы: дополнительные и занимательные материалы/ авт. – составители Л.Д. Караченцева, О.П. Власенко.** – Волгоград: Учитель, 2009
6. **Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов-**
http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=&discipline oo=22&moduletypes%5B%5D
7. **Инновационный учебный материал «Технология» 5-9 классы-**<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/cfa55cd9-c9d4-737a-282e-1c1f571b5d90/118861/>
8. **Российская электронная школа-** <https://resh.edu.ru/subject/50/>

Электронные образовательные ресурсы для использования на уроках «Технологии»

Кулинария

<http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> -значение минеральных веществ в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто

<http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechennoy-ryby.html> - блюда из запеченной, жареной рыбы.

<http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущенной рыбы, тушение рыбы

<http://fcior.edu.ru/card/14877/blyuda-iz-tvoroga.html> - блюда из творога

<http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovye.html> - бобовые

<http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovye-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых
<http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека
<http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskij-sostav.html> - ткани мяса, химический состав
<http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html> - классификация супов
<http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html> - заправочные супы
<http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №1
<http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №2
<http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №3
<http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №1
<http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №2
<http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №3
<http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1
<http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2
<http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3
<http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4
<http://fcior.edu.ru/card/15774/mechanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

<http://fcior.edu.ru/card/20963/aksessuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы
<http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов
<http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - аппликация - практическая работа
<http://fcior.edu.ru/card/21217/izgotovlenie-bordovoy-sumki-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, сумка
<http://fcior.edu.ru/card/21188/izgotovlenie-lilii-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, лилия
<http://fcior.edu.ru/card/20905/izgotovlenie-bus-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, бусы
<http://fcior.edu.ru/card/26762/izgotovlenie-raznocvetnogo-sharfa-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-d.html> - мокрое валяние, шарф
<http://fcior.edu.ru/card/21194/izgotovlenie-cvetov-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, цветы
<http://fcior.edu.ru/card/21040/izgotovlenie-gobelena-zimnyaya-skazka.html> - гобелен «зимняя сказка – фелтинг и мокрое валяние
<http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змея» из бисера
<http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovy-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме
<http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа
<http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovanie-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка
<http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошка «снеговик» - лоскутная техника
<http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochka.html> - брошка «елочка», лоскутная техника
<http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyapka.html> - игольница «шляпка», флис
<http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме
<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик
<http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoy-podushki-i-panno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»

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

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

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

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

Экология жилища

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

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

Интерьер

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