**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По **технологии**

Уровень образования (класс): **основное общее образование, (7класс)**

Количество часов:68ч  **(7 класс),**

Учитель: **Гаджаева Ирина Аликовна**

Программа разработана на основе авторской программы **по технологии**

**Н. В. Синица, В. Д. Симоненко** издательский центр «Вентана-Граф» 2013год. Программа выполнена по учебному предмету «Технология» 7 класс, подготовленная **в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения»,** реализуемого Российской академией образования по заказу Министерства образования и науки Российской Федерации и Федерального агентства по образованию.

**Пояснительная записка.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2011 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей  деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

***Учащиеся должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промыш­ленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионук­лидов и т. п.;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микро­организмов на пищевые продукты, источники и пути проник­новения болезнетворных микробов в организм человека, о пи­щевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста, способы за­щипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, спо­собы определения готовности;
* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со­держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
* сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуа­тационные, гигиенические и эстетические требования к белье­вым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы платья, особенности моделирования плече­вых изделий на основе чертежа платья, способы моде­лирования;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесь­мой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обра­ботки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки зас­тежки планкой, притачивания кулиски;
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, тех­нологическую последовательность раскроя ткани, правила под­готовки и проведения примерки, выявление и исправление де­фектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработ­ки, требования к качеству готового изделия;
* единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
* условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

***Учащиеся должны уметь:***

* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приго­тавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
* варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двой­ной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кру­жевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изде­лием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим­метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза тру­сов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оце­нивать качество готового изделия.

**Содержание курса 7 класс.**

**Кулинария -16 часов**

**Блюда из птицы  -8часа**

**Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

**Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы.

**Сервировка стола   4 часа.**

**Основные теоретические сведения**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

**Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

**Варианты объектов труда.**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.  Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

**Практические работы**

Первичная обработка фруктов и ягод  для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**Варианты объектов труда.**

Компот из яблок и груш.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 10 часов**

**Вязание на спицах**

**Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

**Практические работы**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

**Варианты объектов труда.**

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Технологии ведения дома 8 часа**

**Ремонт помещений  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практические работы**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

**Санитарно-технические работы  2  часа.**

**Основные теоретические сведения**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

**Практические работы.**

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

**Варианты объектов труда**

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 4 часа.**

**Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

**Варианты объектов труда.**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**Электротехнические работы 4 часа**

**Электротехнические устройства  4 часа**

**Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.  Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**Варианты объектов труда**

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

**Современное производство и профессиональное образование 4  часа.**

**Сферы производства и разделение труда  2  часа.**

**Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические  работы**

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**Варианты объектов труда.**

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

**Пути получения профессионального образования  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

**Практические работы**

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Варианты объектов труда.**

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интерне

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **часы** |  |
| **КУЛИНАРИЯ** | **8** | |
| Технология приготовления пищи | 4 | |
| Сервировка стола | 2 | |
| Заготовка продуктов | 2 | |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ**  **ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | **10** | |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 7 | |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **8** | |
| Ремонт помещений | 2 | |
| Санитарно-технические работы | 2 | |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | 4 | |
| **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | **4** | |
| Электротехнические устройства | 4 | |
| **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** | **4** | |
| Сферы производства и разделение труда | 2 | |
| Пути получения профессионального образования. | 2 | |

**Ресурсное обеспечение программы:**

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2010 год.

— «Технология обработки  ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М:     «Просвещение», 1998г.

— «Основы кулинарии  8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.

— «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

— Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

— В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

— А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

 Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

4Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

5-6Сервировка стола.2Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

7-8Заготовка продуктов.2Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.  Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Первичная обработка фруктов и ягод  для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-10 часов.**9-18Вязание на спицах.Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

.

Виды петель. Простые вязанные полотна. Убавление и прибавление петель.10Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-8часов**19-20Ремонт помещенийХарактеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

2Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

21-22Санитарно-технические работыПравила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации2Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

23-26Бюджет семьи. Рациональное планирование расходовБюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

4Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ-4 часа**27-30Электрические устройства.Назначение, общие принципы работы и устройства бытовых нагревательных электроприборов.

Виды и назначение автоматических устройств.

Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.4Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.  Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ-4 часа**31-32Сферы производства и разделение трудаАнализ профессиональных возможностей личности школьника.

По итогам теста анализировать профессиональные возможности личности школьника Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.2Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

33-34Пути получения профессионального образования Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Планирование**

**по предмету технология.**

**направление « Технологии ведения дома»**

**7 класс**

**Тематическое планирование**

**учителя   технологии  Гаджаевой Ирины Аликовны**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела программы, количество учебных часов | Основное содержание  материала темы | Характеристики основных видов  деятельности учащихся | | | | | | |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)* |  |  | | | | | | |
| Тема  «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере» *(1 ч )* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | | | | | | |
| Тема  **«Гигиена жилища»** *(1 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений | | | | | | |
| **Раздел «Электротехника»*(2 ч)*** |  |  | | | | | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»***2 ч )* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | 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 | | | | | | |
| **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** |  |  | | | | | | |
| Тема  **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(1 ч )* | 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 | 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. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией  мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания | | | | | | |
| Тема  **«Изделия из жидкого теста»**  *(1 ч )* | 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 | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов | | | | | | |
| Тема  **«Виды теста и выпечки»**  *(1 ч )* | 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 | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия  из песочного теста. 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; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | | | |
| Тема  **«Сладости, десерты, напитки»** *(1 ч )* | 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 | 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 | | |
| Тема  **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»***(1 ч )* | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы  и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его  эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК | | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *7 ч*** |  |
| Тема  **«Свойства текстильных волокон** *(1 ч )* | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований | | | | | |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | | | | | |
| Тема  **«Моделирование швейных изделий»** *(1 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, с CD и из 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 о выкройках | | | | | |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»** *(4 ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы  ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | 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. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку  на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | | | | |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(4 ч)*** |  |  | | | | |
| Тема  **«Ручная роспись тканей»**  *1 ч )* | 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 батик в различных странах | |
| Тема  **«Вышивание»**  *3 ч )* | 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 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья,  истории вышивки лентами в России и за рубежом | |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(12ч)*** |  |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(12 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки  и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Поурочное планирование по технологии.**

**направление « Технологии ведения дома»**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** |  | **Время проведения**  2020-2021 | | | **Тема урока** | **тип, вид**  **урока** | **Результаты**  **обучения**  **(Требования к уровню подготовки)** | **Контроль и диагностика** | **Особенности**  **организации**  **учебного процесса**  **(курс ит поддержки)** |
|  | **№ по теме** | План | Факт | |  |  | **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
|  |  |  |  | | **Введение** |  |  |  |  |
| 1 | 1-2 | 04.09 |  | | Цели курса. Правила поведения в кабинете.  Что такое предмет «технология» | Изучение нового,беседа | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками |
| 2 | 3-4 | 11.09 |  | | Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки. | Изучение нового, лекция | Оценка технологических свойств материалов и область их применения | выражение желания учится и трудится на производстве | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач |
|  |  |  |  | | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)** |  |  |  |  |
| **3** | 5-6 | 18.09 |  |  | **Что такое проектная деятельность. Как создать проект и что такое мини-проект.** | Изучение нового, | Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач | Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности |
| **4** | 7-8 | 25.09 |  | | **Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический)** |  | освоение основ проектно- исследовательской деятельности | Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий | алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности |
|  |  |  |  | | **Раздел  «Технологии домашнего хозяйства.» -2 ч** |  |  |  |  |
| 5 | 9-10 | 02.10 |  | | **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере»** *(1 ч)* | Изучение нового. лекция | Моделирование художественного оформления объекта | Планирование образовательной и профессиональной карьеры | Выбор различных источников информации для решения коммуникативных задах вкл словари, интернет и др |
| 6 | 11-12 | 09.10 |  | | **Гигиена жилища»** *(1 ч )* | Совершенствование ЗУН, п/р | Моделирование художественного оформления объекта | Дизайнерское конструирование изделия | Виртуальное и натуральное моделирование худ и тех  объектов. |
|  |  |  |  | | **Раздел «Электротехника»- 2 ч** |  |  |  |  |
| 7 | 13-14 | 16.10 |  | | **«Бытовые электроприборы»** | Изучение нового | осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой |
| 8 | 15-16 | 23.10 |  | | Изучаем электроприборы для уборки и микроклимата помещения | Совершенствование ЗУН | выбор средств и видов представления технической и технологической информации | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач |
| **9** | 17-18 | 30.10 |  | | **Разработка творческого проекта №1**  **«Умный дом»** | Совершенствование ЗУН | освоение основ проектно- исследовательской деятельности | Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой |
|  |  |  |  | | **Раздел  Кулинария- 5 ч** |  |  |  |  |
| 10 | 19-20 | 13.11 |  | | **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(1 ч )* | Изучение нового, беседа | Организация рабочего места с учетом требований эргономики | выражение желания учится и трудится на производстве | Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности |
| 11 | 21-22 | 20.11 |  | | Тема  **«Изделия из жидкого теста»**  *(1 ч )* | Изучение, беседа | приготовление кулинарных блюд с у четом требований здорового образа жизнинового | Готовность к рациональному ведению дом . хозяйства | Ответственное отношение к выбору питания, здоровый образ жизни |
| 12 | 23-24 | 27.11 |  | | Тема  **«Виды теста и выпечки»**  *(1 ч )* | Изучение нового, смешаный | Оценка своих способностей к труду  в конкретной области | Готовность к рац ведению домашнего хозяйства | Ответственное отношение к выбору питания |
| 13 | 25-26 | 04.12 |  | | Тема  **«Сладости, десерты, напитки»** *(1 ч )* | Комбинированный, п/р | Выполнение технологических операций с соблюдением норм | Готовность к рац ведению домашнего хозяйства | Проявление нестандартных подходов к выполнению учебных задач |
| 14 | 27-28 | 11.12 |  | | Тема  **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»***(1 ч )* | Обобщение и систематизация, смеш | Планирование последовательности операций, составление тех карты | Самооценка своих способностей  для труда в различных сферах социализации | Согласование и координация совместной деятельности |
| **15** | 29-30 | 18.12 |  | | **Разработка творческого проекта  №2**  **«Праздничный сладкий стол»** | Комбинированный | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности | формирование коммуникативной  компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками |
|  |  |  |  | | **Раздел 2. Создание изделий из текстильных  материалов (7 ч)** |  |  |  |  |
| 16 | 31-32 | 25.12 |  | | Тема  **«Свойства текстильных волокон животного происхождения** *(1 ч )* | Изучение нового,смешаный | распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения | Проявление технологического и эконом мышления | Выбор различных источников информации для решения познавательных задач |
| 17 | 33-34 | 15.01 |  | | Тема  **«Конструирование поясной одежды»** *(1 ч )* | Совершенствование ЗУН,смешанный | Оценка технологических свойств материалов и их применение | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | Определение способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов |
| 18 | 35-36 | 22.01 |  | | Тема  **«Моделирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Изучение нового,смешаный | Рациональное использоване учебной и технологической информации | Проявление технологического и эконом мышления | Выбор различных источников информации для решения познавательных задач |
| 19 | 37-38 | 29.01 |  | | Тема  **«Получение выкройки  из пакета готовых выкроек, журнала мод»** *(1 ч )* | Совершенствование ЗУН,смешанный | Оценка технологических свойств материалов и область их применения | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | Соблюдение норм и культуры труда |
| 20 | 39-40 | 05.02 |  | | Тема  **«Технология ручных работ»** *(4 ч )* | Изучение нового,иследование | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации | Проявление технологического и эконом мышления | алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности |
| 21 | 41-42 | 12.02 |  | | Тема « **Технология обработки среднего шва и застежки молнии**» | Совершенствование ЗУН, п/р | владение алгоритмами и методами решения учебных задач | Формирование коммуникативной  компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками |
| 22 | 43-44 | 19.02 |  | | Тема **« Технология обработки складок»»** | Совершенствование ЗУН | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач | развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов | виртуальное и натуральное моделирование технических объектов |
| 23 | 45-46 | 05.03 |  | | **Разработка творческого проекта  №3**  **«Эта загадочная юбка»** | Комбинированный | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности | формирование коммуникативной  компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками |
|  |  |  |  | | **Раздел «Художественные ремесла» -4ч** |  |  |  |  |
| 24 | 47-48 | 12.03 |  | | Тема  **«Ручная роспись тканей»**  *(1 ч )* | Изучение нового,беседа | Применение различных технологий в декоративно-декор искусстве | Проявление технологического и эконом мышления | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач |
| 25 | 49-50 | 19.03 |  | | Тема  **«Ручная роспись тканей»** | Совершенствование ЗУН,смешанный | сочетание образного и логического мышления | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области | виртуальное и натуральное моделирование технических объектов |
| 26 | 51-52 | 02.04 |  | | Тема  **«Вышивание счетными швами»**  1 ч | Изучение нового | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации | Формирование основ экологической культуры | поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой |
| 27 | 53-54 | 09.04 |  | | Тема **«Атласная и штриховая гладь»** | Совершенствование ЗУН | овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий, | Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России  и мира, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. | формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач |
| **28-30** | 55-56  57-58  59-60 | 16.0423.0430.04 |  | | **Разработка творческого проекта №4  «Подарок своими руками»** | Комбинированный | овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. тниками | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов |
| **31-33** | 61-62  63-64  65-66 | 07.0514.0521.05 |  | | **Комплексный творческий проект №5  «Портфолио или мои достижения в области технологии»** | Комбинированный | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии | Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий | самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности |
| 34 | 67-68 | 28.05 |  | | Итоговое занятие. Подведение итогов курса |  |  |  |  |

**учителя   технологии  Гаджаевой Ирины Аликовны**