


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Московской области


Комитет образования Администрации городского округа Королёв
Московской области

МБОУ «Гимназия № 17»


РАССМОТРЕНО
ШМО учителей
художественного цикла

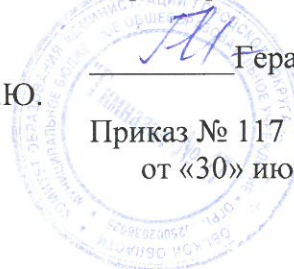
Руководитель ШМО
 Огородничук С.В.
Протокол №5
от «1» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
УВР

 Родионова А.Ю.
Протокол №6
от 27» июня 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор


Герасимова В. А.
Приказ № 117
от «30» июня 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«Технология»
для 7 класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Васева Наталья Валентиновна
учитель технологии

Королёв 2022

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.), Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Гимназия №17», авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы к учебнику А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы «Технология» 7 класс «Вентана-Граф 2020 г.». На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, 67 часов за учебный год. Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику содержания учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, тематическое планирование.

Цели обучения:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учетом их возможностей, интеллектуального развития;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе и культуре;
- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения

учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Планируемые результаты:

Личностные результаты изучения предмета:

У учащихся будут сформированы:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- планирование самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учащиеся получают возможность для формирования:

- интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
- ориентации на оценку результатов познавательной деятельности;
- общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;

- самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
- осознания необходимости бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

Метапредметные результаты изучения курса
познавательные УУД:

У учащихся будут сформированы:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
-

Учащиеся получают возможность для формирования:

- умений поиска дополнительной необходимой информации;
- построения рассуждений о технических явлениях;
- умений соблюдения норм и правил безопасности при познавательно-трудовой деятельности;

коммуникативные УУД:

У учащихся будут сформированы:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

Учащиеся получают возможность для формирования:

- умений строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- умений проявления инициативы в учебно-познавательной деятельности;
- умений контролировать свои действия в коллективной работе, осуществлять взаимный контроль;

регулятивные УУД:

У учащихся будут сформированы:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Учащиеся получают возможность для формирования:

- восприятия мнения и предложения (о способе решения задач) сверстников;
- выполнения учебных действий в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
- отражения в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

Предметные результаты освоения курса.

У учащихся будут сформированы:

- умения называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов;
- умения отбирать материал в соответствии с техническим решением;
- умения называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- умения составлять техническое задание, инструкцию, технологическую карту; • умения разрабатывать и реализовывать творческий проект;
- умения объяснять сущность управления в технологических системах;
- умения называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта;
- навыки работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проведения первичной и тепловой обработки мяса, птицы.
- выполнять на универсальной швейной машине краевые швы: окантовочный с открытыми и закрытыми срезами;
- подготавливать материалы к вышивке, применять в работе различные приемы вышивки.

Учащиеся получают возможность для формирования:

- умений планирования технологического процесса, подбора инструментов и приспособлений с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности, организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание программы

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ (5 ч)

Технология изготовления изделий из порошков (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твердые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий из порошковой металлургии.

Пластики и керамика (1 ч)

Основные теоретические сведения

Пластики и керамика, как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. Воспитательный компонент: экологическая культура, сознание.

Композитные материалы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

Практическая работа

Применение изделий из современных материалов.

Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий (1 ч)

Основные теоретические сведения

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления.

СОВРЕМЕННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (3ч)

Понятие об информационных технологиях (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «Информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы. Цифровое телевидение. Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. Воспитательный компонент: вклад отечественных ученых в развитие вычислительной техники.

Компьютерное трехмерное проектирование (1 ч)

Основные теоретические сведения

Компьютерное трехмерное проектирование. Компьютерная графика, 3D моделирование, профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, администратор базы данных, аналитик по информационной безопасности.

Обработка изделий на станках с ЧПУ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных) с ЧПУ. Обработывающие центры с ЧПУ.

ТЕХНОЛОГИИ В ТРАНСПОРТЕ (4ч)

Виды транспорта. История развития транспорта. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности перемещения людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

Самостоятельная работа: «Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания».

Транспортная логистика (1 ч)

Основные теоретические сведения

Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Регулирование транспортных потоков (1 ч)

Основные теоретические сведения

Транспортный поток. Показатели транспортного потока. Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков.

Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. (1ч)

Основные теоретические сведения

Безопасность транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.

Практическая работа

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА (2 ч)

Автоматизация промышленного производства (2 ч)

Основные теоретические сведения

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация частичная, комплексная, полная.

Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Автоматизация производства в легкой и пищевой промышленности (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «легкая промышленность». Цель и задачи автоматизации легкой промышленности. Профессия оператор швейного оборудования. Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации. Автоматические

линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (30ч)

Технологии изготовления текстильных изделий. Текстильное материаловедение (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы животного происхождения. 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.

Практическая работа

Определение сырьевого состава волокна.

Швейная машина (6 ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейным машинам. Дефекты машинной строчки. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Условное графическое обозначение окантовочного шва с открытым срезом, закрытыми срезами.

Практическая работа

Устранение дефектов строчки. Изготовление окантовочного шва.

Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек на ткани, обмеловка с учетом припусков на швы, выкраивание. Профессия закройщик.

Моделирование одежды (4 ч)

Основные теоретические сведения

Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование отрезной плечевой одежды. Профессия художник по костюму. Воспитательный компонент: эстетическое развитие личности, воспитание трудолюбия, упорства в достижении цели.

Практическая работа

Моделирование ночной сорочки.

Конструирование одежды (8 ч)

Основные теоретические сведения

Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с втачным и цельнокроенным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.

Практическая работа

Изготовление плечевого изделия.

Технологии художественной обработки тканей (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых и петлеобразных стежков и швов на их основе. Вышивание петельными, косыми, крестообразными стежками. Гладью, лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Воспитательный компонент: культура, красота, гармония.

Практическая работа

Изготовление образца изделия с вышивкой.

ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (10ч)

Технологии приготовления блюд из мяса (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технологии приготовления блюд из мяса. Подача к столу.

Практическая работа

Приготовление мясного блюда.

Технологии приготовления блюд из птицы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.

Практическая работа

Приготовление блюда из птицы.

Технология приготовления первых блюд (2ч)

Основные теоретические сведения

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона.

Практическая работа

Приготовление первого блюда.

Технология приготовления сладостей и напитков (2ч)

Основные теоретические сведения

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Напитки. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол.

Практическая работа

Приготовление сладкого блюда.

Сервировка стола к обеду (2ч)

Основные теоретические сведения

Меню обеда. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Подача блюд.

Практическая работа
Сервировка стола.

ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА(6ч)

Растениеводство

Технологии флористики (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «флористика», «флористический дизайн». Выбор растительного материала. Приспособления и инструменты для создания композиции.

Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

Практическая работа

Создание цветочной композиции.

Выращивание комнатных растений. Технологии ландшафтного дизайна (2ч)

Основные теоретические сведения

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте.

Технологический процесс выращивания комнатных растений. Понятие «ландшафтный дизайн». Элементы ландшафтного дизайна.

Уход за сельскохозяйственными животными и птицей (2 ч)

Основные теоретические сведения

Кормление животных. Особенности кормления животных. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

Воспитательный компонент: любовь к растениям и животным.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (7ч)

Разработка и реализация творческого проекта

Работа над творческим проектом

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчет стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения		Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	Контрольные работы	Практические работы	Планируемая	Фактическая			
Модуль 1. Технологии получения современных материалов (5ч)									
1,2	Вводный инструктаж по ТБ на уроке технологии. Технологии изготовления изделий из порошков Пластики и керамика.	2	0	0			Организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; сравнивать свойства бумаги, ткани, металла дерева со свойствами пластмасс; называть области использования пластмасс;	Устный опрос.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
3,4	Композитные материалы	2	0	0			называть основные свойства современных материалов и области их использования; формулировать основные принципы создания композитных материалов;	Устный опрос.	resh.edu.ru uchi.ru
5	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.	1	0,5	0			характеризовать виды защитных декоративных покрытий; области их применения;	Входной контроль. Тест	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
Модуль 2 Современные информационные технологии (3 ч)									
6,7	Понятие об информационных технологиях Компьютерное трехмерное проектирование	2	0	0			характеризовать 3D-моделирование как технологию создания визуальных моделей; моделирование объектов; называть профессии, связанные с 3D-моделированием, с 3D-печатью; ознакомление с программами создания моделей;	Устный опрос	resh.edu.ru videouroki.net
8	Обработка изделий на станках с ЧПУ	1	0	0			характеризовать виды станков с ЧПУ; области их применения на производствах;	Устный опрос	resh.edu.ru videouroki.net
Модуль 3 Автоматизация производства(2ч)									

9,10	Автоматизация промышленного производства Автоматизация производства в легкой и пищевой промышленности	2	0	0			характеризовать современное производство; характеризовать роль автоматизации в производстве для прогрессивного развития;	Устный опрос	resh.edu.ru videouroki.net
Технологии в транспорте (4ч)									
11,12	Виды транспорта. История развития транспорта Транспортная логистика	2	0	0			характеризовать виды транспорта; изучить транспортную логистику; называть профессии, связанные с транспортом, логистикой;	Устный опрос	resh.edu.ru videouroki.net
13,14	Регулирование транспортных потоков Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	2	0	0			называть самые безопасные виды транспорта; современные виды транспорта; характеризовать влияние транспорта на окружающую среду;	Устный опрос	resh.edu.ru videouroki.net
Модуль 4 Материальные технологии (30ч)									
15,16	Технологии изготовления текстильных изделий. Текстильное материаловедение. Практическая работа: «Определение сырьевого состава волокна».	2	0	1			называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии, объяснять назначение технологии	Устный опрос. Практическая работа.	videouroki.net
17,18 19,20 21,22	Швейная машина Приспособления к швейным машинам Практическая работа: «Устранение дефектов строчки. Изготовление окантовочного шва».	6	0,5	2			называть основные свойства бумаги и области ее использования; называть основные свойства ткани и области ее использования; называть основные свойства пластмасс и области их использования;	Тест. Практическая работа.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
23,24 25,26 27,28	Технологические операции изготовления швейных изделий. Моделирование одежды Практическая работа: «Моделирование ночной сорочки».	6	0	4			называть основные измерительные инструменты; называть основные трудовые действия, необходимые при обработке материалов; осуществлять измерения с помощью конкретного измерительного инструмента; конструировать технологические операции по обработке данного материала;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru
29,30	Конструирование одежды с цельнокроенным рукавом. Снятие мерок. Построение чертежа.	2	0	0			называть назначение инструментов для работы с материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления изделия;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru videouroki.net

31,32 33,34 35,36	Практическая работа: «Изготовление плечевого изделия».	6	0	6			определять направление долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон; производить раскрой, выполнять швейные ручные работы (сметывание, обметывание, заметывание), ВТО, выполнять швейные операции на швейной машине; выполнять и оформлять творческий проект;	Практическая работа.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
37,38 39,40 41,42 43,44	Технологии художественной обработки тканей. Практическая работа: «Изготовление образца изделия с вышивкой».	8	0,5	4			называть основные отрасли пищевой промышленности; называть основные способы и приемы обработки продуктов; оценивать качество пищевых продуктов и их безопасность для здоровья человека; готовить блюда из круп и макаронных изделий, бутерброды и горячие напитки, блюда из яиц; составлять меню для завтрака;	Тест. Практическая работа.	resh.edu.ru videouroki.net
Модуль 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10ч)									
45,46	Технология приготовления блюд из мяса Практическая работа: «Приготовление мясного блюда».	2	0	1			определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами; приготовление мясного блюда;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru videouroki.net
47,48	Технология приготовления сладких блюд Практическая работа: «Приготовление сладкого блюда».	2	0	1			характеризовать технологию приготовления сладких блюд; приготовление сладкого блюда;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
49,50	Технологии приготовления блюда из птицы. Практическая работа: «Приготовление блюда из птицы».	2	0	1			характеризовать технологию приготовления блюд из птицы; приготовление блюда из птицы;	Устный опрос. Практическая работа.	videouroki.net
51,52	Технология приготовления первых блюд Практическая работа: «Приготовление первого блюда».	2	0	1			характеризовать технологию приготовления первых блюд; приготовление первого блюда;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
53,54	Сервировка стола к обеду Практическая работа: «Сервировка стола».	2	0	1			понимать правила этикета, сервировки стола;	Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru videouroki.net

Модуль 6. Технологии растениеводства и животноводства (6 ч)									
55,56	Технологии флористики. Практическая работа: «Создание цветочной композиции».	2	0	1			создавать композиции из цветов; анализировать цветочное решение композиции, цветочное «соседство»;	Устный опрос. Практическая работа. Устный опрос. Практическая работа.	resh.edu.ru videouroki.net
57,58	Выращивание комнатных растений. Технологии ландшафтного дизайна.	2	0,5	0			характеризовать виды комнатных и садовых растений; анализ технологии выращивания и ухода за растениями; характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством;	Итоговый контроль. Тест.	resh.edu.ru videouroki.net
59,60	Уход за сельскохозяйственными животными и птицей	2	0	0			называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона; оценивать условия содержания животных в различных условиях; характеризовать мир профессий, связанных с животноводством. и их востребованность на рынке труда;	Устный опрос.	resh.edu.ru videouroki.net
Модуль 7 Исследовательская и созидательная деятельность. (8ч)									
61,62	Разработка и реализация творческого проекта. Выполнение своего индивидуального творческого проекта.	2	0	0			называть виды проектов; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой; составлять паспорт проекта; использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности; осуществлять презентацию проекта;	Письменный опрос.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
63,64	Практическая работа: «Выполнение проекта»	2	0	2			изготовление изделия, в соответствии с разработанной технологией;	Практическая работа.	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
65,66	Практическая работа: «Выполнение проекта»	2	0	2			Изготовление изделия;	Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru videouroki.net
67,68	Защита проекта	2	0	0			осуществлять защиту проекта; анализ и самоанализ проектной деятельности;	Устное выступление-защита.	resh.edu.ru videouroki.net
ИТОГО:		68							
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	2	30					

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 7 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью

«Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение»; Введите свой вариант:

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология 5-9 классы. Методическое пособие. А.Т. Тищенко Н.В. Сеница издательство Вентана-Граф.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

resh.edu.ru

uchi.ru

videouroki

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Компьютер. Проектор. Звуковые колонки. Экран для проектора.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Швейные бытовые машинки.

Комплект оборудования для влажно-тепловой обработки тканей.

Комплект инструментов для ручных швейных работ, вышивания.

Комплект инструментов и оборудования для приготовления пищи.