

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПЕРВОМАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**

**Рассмотрено**

Руководитель ШМО  
\_\_\_\_\_/С.В Антонова  
Протокол № 9  
от « 28 » 08 2023 г.

**Согласовано**

Зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_/О.Б. Николаева  
от « 29 » 08 2023 г.

**Утверждаю**

Директор МБОУ  
Первомайской СШ  
\_\_\_\_\_/М.Ю. Миронов  
Приказ № 90-0  
от « 31 » 08 2023 г.

**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
на 2023-2024 учебный год  
для 7 класса**

**Учитель – Шаталова Анна Сергеевна**

**Всего часов в год - 68**

**Всего часов в неделю - 2**

**Срок реализации программы: 1 год**

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

### «Технология» в 7 классе

*В результате изучения технологии ученик научится:*

- Методам обеспечения безопасности труда, культуре труда;
- Информационным технологиям в производстве и сфере услуг, перспективным технологиями;
- Основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной сферы, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Умению распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и отделочных материалов;
- Умению выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнении работ, находить необходимую информацию в различных источниках;
- Навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте, с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- Навыкам организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- Навыкам выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- Умению разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты, с использованием освоенных технологий;

*В результате изучения технологии ученик сможет научиться:*

*Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- Рационально организовать рабочее место
- Находить необходимую информацию в области кулинарии, обработки ткани, изделий из металла в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами;
- Осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- Находить и устранять допущенные дефекты;
- Проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- Планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Распределять работу при коллективной деятельности.

*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- Развития творческих способностей;
- Получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- Организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- Создания и ремонта изделий с использованием ручных инструментов;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Выполнение безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- Оценки затрат, необходимых для создания объекта труда.

#### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

#### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

#### ***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### ***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### ***В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### ***В эстетической сфере:***

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### ***В коммуникативной сфере:***

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### ***В физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Содержание учебного предмета**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства».**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Практическая работа № 1: «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дом»».

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.

#### ***Гигиена жилища***

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и

генеральной уборки.

## **Раздел «Электротехника»**

### ***Бытовые электроприборы***

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### ***Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов***

Понятие о конструкторской документации. Понятие о технологической документации и технологическом процессе. Правила заточки дереворежущих инструментов. Точность измерений. Виды шиповых столярных изделий. Технология шипового соединения деталей. Принципы соединений деталей с помощью шкантов и шурупов, ввинчиваемых в нагели. Правила безопасной работы.

### ***Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов***

Приемы точения деталей из древесины, имеющие фасонные поверхности. Приемы заточения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы.

### ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов***

Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы.

### ***Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов***

Формы деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках. Устройства токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Организация рабочего места. Технологическая документация для деталей, изготавливаемых на токарно-винторезном станке. Организация рабочего места, правила безопасного труда. Управление токарно-фрезерным станком. Фрезерование и инструменты. Виды и назначения резьбовых соединений.

### ***Технологии художественно-прикладной обработки материалов***

Мозаика, ее виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри) Художественное и ручное тиснение по фольге. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла. Чеканка как способ художественной обработки металла.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### ***Свойства текстильных материалов***

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

### ***Конструирование швейных изделий***

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

### ***Моделирование швейных изделий***

Приемы 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.

### ***Моделирование швейных изделий***

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.

### ***Швейная машина***

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

### ***Технология изготовления швейных изделий***

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.

## **Раздел «Кулинария»**

### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

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.

### ***Изделия из жидкого теста***

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.

### ***Виды теста и выпечки***

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.

### ***Сладости, десерты, напитки***

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.

### ***Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет***

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.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### ***Исследовательская и созидательная деятельность***

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.

## **Учебно-тематический план**

<b>№ п/п</b>	<b>Название главы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Практические работы</b>
<b>1</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Электротехника</b>	<b>3</b>	
<b>3</b>	<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>13</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>26</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Кулинария</b>	<b>15</b>	<b>1</b>
<b>6</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>17</b>	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>18</b>

## **Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела / тема урока</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма реализации воспитательного потенциала темы</b>
	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>2</b>	<b>Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы</b>

			поведения, правила общения с учителями и школьниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Практическая работа № 1: «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дом»».	1	
2	Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	1	
	<b>Раздел «Электротехника»</b>	3	Использование воспитательных возможностей содержания темы через подбор соответствующих задач для решения
3	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	
4 – 5	Творческий проект: «Декоративная рамка для фотографии».	2	
	<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»</b>	13	Привлечение внимания учащихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
6	Понятие о конструкторской документации. Понятие о технологической документации и технологическом процессе.	1	
7	Правила заточки дереворежущих инструментов. Виды шиповых столярных изделий. Технология шипового соединения деталей.	1	
8	Приемы точения деталей из древесины, имеющие фасонные поверхности.	1	
9	Приемы заточения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы.	1	
10	Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы.	1	
11	Формы деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках.	1	
12	Фрезерование и инструменты. Виды и назначения резьбовых соединений.	1	
13 – 14	Мозаика, ее виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри).	2	

15	Художественное и ручное тиснение по фольге.	1	
16	Технология изготовления декоративных изделий из проволоки.	1	
17	Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла.	1	
18	Чеканка как способ художественной обработки металла.	1	
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	26	Применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих мотивацию обучающихся
19	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.	1	
20	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Практическая работа: «Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств».	1	
21	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.	1	
22	Приёмы моделирования поясной одежды.	1	
23 – 24	Моделирование юбки с расширением книзу.	2	
25 – 26	Моделирование юбки со складками.	2	
27	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	1	
28 – 29	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.	2	
30 – 31	Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	2	
32 – 33	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	2	
34	Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.	1	
35 – 36	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	2	
37	Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	1	
38	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	1	
39	Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.	1	
40	Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	

41 – 42	Технология ручных работ. Практическая работа: «Изготовление образцов ручных швов».	2	
43 – 44	Творческий проект: «Аксессуар для летнего отдыха».	2	
	<b>Раздел «Кулинария»</b>	15	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, использование возможностей раздела через подбор соответствующих заданий
45	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко.	1	
46	Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.	1	
47	Методы определения качества молока и молочных продуктов.	1	
48	Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	1	
49	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста.	1	
50	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.	1	
51	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.	1	
52	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека.	1	
53	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	1	
54	Практическая работа: «Составление букета из конфет и печенья».	1	
55	Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.	1	
56	Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	1	
57 – 59	Творческий проект: «Приготовление сладкого стола»	3	
	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	17	Применение групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся взаимной выручке и командной работе

60	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	1	
61	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.	1	
62	Составные части годового творческого проекта семиклассников.		
63	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	1	
64	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1	
65	Испытания проектных изделий.	1	
66 – 68	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	3	

## Учебно-методическое обеспечение

**Программа:** Примерная программа по предмету «Технология». 5 — 8 классы.  
Составители: Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вента-Граф, 2016.

**Учебник:** Технология. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2017.

### **Методическое обеспечение:**

1. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7,8 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009 г.
2. «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение» 1992 г.
3. Метод проектов в технологическом образовании: монография / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
4. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.
5. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

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