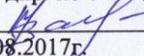


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Маслянинская средняя общеобразовательная школа №1
Маслянинского района Новосибирской области

ПРИНЯТО
решением методического объединения
учителей _технологии и
искусства 
протокол № _____ от 27.08.2017

СОГЛАСОВАНО
Зам. дир. по УВР (УМР)

28.08.2017г.

**Рабочая программа
предмета «Технология»
7-8 специализированных агротехнологических классов
для основного общего образования.**

Составители: МО учителей технологии

Маслянино

2017 год

Пояснительная записка

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их

развития;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Рабочая программа предмета «Технология» обязательной предметной области "Технология" для основного общего образования разработана на основе **нормативных документов**:

1. Закон об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
2. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, г. Москва ; зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г.
3. Приказ от 8 июня 2015 г. № 576 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального и общего, основного общего,

среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253

4. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования: приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897.
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 года № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1577 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897" (Зарегистрирован в Минюсте России 02.02.2016 № 40937).
7. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ Маслянинской СОШ № 1.

информационно-методических материалов:

8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. 8 апреля 2015г.
9. *В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина Г.Ю., Семёнова Технология: программа :5-8 классы. – М.: Вентана-Граф, 2015.*

Данная примерная программа разработана авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. для организаций общего образования. На основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

В примерную программу были внесены изменения: в раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» включены часы проектной деятельности учащихся. На изучение раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» увеличено количество часов (на 6 часов), т. к. материально-техническое обеспечение кабинета позволяет проводить практические работы в полном объеме. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» не включён в рабочую программу, т. к. данный учебный материал изучается в курсе физики.

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Таблица 1 - Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Класс	№ учебника в ФП учебников	Предметная область	Предмет	Авторы учебника	Издательство
7 класс	126165	Технология	Технология	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко	«Вентана-Граф»
8 класс	126167	Технология	Технология	В.Д. Симоненко, Электв А.А, Гончаров Б.А	«Вентана-Граф»

Таблица 2 - Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение	
<p>Библиотечный фонд комплектуется на основе</p> <ul style="list-style-type: none"> – федерального перечня учебников, рекомендованных Минобрнауки России (приказ Минобрнауки России об утверждении ФП учебников); – учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе (приказ Минобрнауки России об утверждении порядка отбора организаций). 	
<p style="text-align: center;">Книгопечатная продукция:</p> <p>В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина Г.Ю., Семёнова Технология: программа :5-8 классы. – М.: Вентана-Граф, 2015.</p>	Д
<p><i>Методические пособия для учителя</i></p> <p>Пономарёва В.П. Технология 5-1 классы. Обслуживающий и технический труд. Задания к подготовке к олимпиадам. -М.: «Вентана-Граф»,2013год.</p> <p>Н.В. Сеница, Самородский П.С. Технология. 6 класс. Методическое пособие. ФГОС. – М: Вентана-Граф, 2015.</p> <p>Симоненко В.Д., Самородский П.С. Технология.8 класс. Методическое пособие. - М: Вентана-Граф, 2015.</p> <p>Н.В. Сеница Технология.Технологии ведения дома.5 класс. Методическое пособие. –М.: Вентана-Граф»,2013</p>	Д
<p>Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2013.</p> <p>Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014.</p> <p>Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014.</p>	К К К

2. Волокна животного происхождения. Шерсть. Шёлк.	
3. Химические волокна.	
Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	
1. Универсальная швейная машина с электроприводом. 2. Краеобмёточная машина. 3. Ножницы. 4. Учебный манекен. 5. Утюг. 6. Гладильная доска. 7. Кухонный гарнитур. 8. Микроволновая печь. 9. Электрическая печь. 10. Электрический чайник. 11. Электрические вафельницы. 12. Миксер. 13. Набор посуды.	К Д К Д Д Д Д Д Д Д Д Д Д
Технические средства обучения	
Мультимедийный проектор	Д
Экспозиционный экран размером не менее 150X150 см	Д
Компьютер	Д

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Таблица 3. – Количество часов по неделям и годам обучения предмета технология.

Года обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
5 класс	2	35	70
6 класс	2	35	70
7 класс	2	35	70
8 класс	1	35	35
			245 часов за курс.

Распределение учебных часов за год.

Таблица 4. – Распределение учебных часов.

Год обучения	Всего часов за учебный год	Контрольные работы	Практические работы	Проектные работы
5 класс				
6 класс	70	5	39	6
7 класс	70	4	32	10

Система контроля и оценивания планируемых результатов.

Таблица 5 - Система контроля и оценивания планируемых результатов.

Результаты	Вид контроля	Форма контроля
<i>Личностные</i>	Предварительный	Выставки начальной школы.
	Текущий	Устный опрос, наблюдение.
	Итоговый	Выставка работ, презентации проектов.
<i>Метапредметные</i>	Текущий	Наблюдение, тестирование, творческие работы.
	Итоговый	Итоговая контрольная работа.
<i>предметные</i> в сфере познавательной,	Текущий	Тестирование, наблюдение.
	Итоговый	Итоговая контрольная работа.
мотивационной,	Текущий	Наблюдение.
	Итоговый	Анкетирование.
трудовой,	Текущий	Приёмы самоконтроля, взаимопроверка, контроль результатов выполнения практических работ по критериям, чтение инструкционных карт, составление последовательности технологических операций по обработке изделия.
	Итоговый	Тестирование, готовое изделие,

		проект.
физиолого-психологической,	Текущий	Наблюдение, устный опрос, рефлексия.
эстетической,	Текущий	Наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
коммуникативной.	Текущий	Наблюдение
	Итоговый	Защита проекта.

После изучения разделов программы проводится контрольная работа.

Содержание рабочей программы

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

Таблица 6 - Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «технология» в 5 классах.

Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «технология» в 7 классах.

УУД	7 класс
Личностные универсальные учебные действия	<p>В рамках когнитивного компонента будут сформированы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знание о своей этнической принадлежности; • ориентация в системе моральных норм и ценностей; • экологическое сознание, знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни; <p>В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну; • уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им; • потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании; <p>В рамках деятельностного (поведенческого) компонента</p>

	<p>будут сформированы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика; • умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия, • готовность и способность к выполнению моральных норм, • потребность в участии в общественно полезной деятельности; • устойчивый познавательный интерес.
Регулятивные универсальные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> - целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; - самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале; - планировать пути достижения целей помощью учителя; - уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им.
Коммуникативные универсальные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; - формулировать собственное мнение и позицию, - устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор; - аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом; - осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь; - адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности; - адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; -организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы; - работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми; - основам коммуникативной рефлексии; - использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.
Познавательные универсальные	<ul style="list-style-type: none"> - основам реализации проектно-исследовательской деятельности под руководством учителя; - проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; - давать определение понятиям; - устанавливать причинно-следственные связи; - основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения; - структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.
Основы учебно – исследовательской и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование; - использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы; - ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме.
Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного	<ol style="list-style-type: none"> 1. ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл: <ul style="list-style-type: none"> — определять главную тему, общую цель или назначение текста; — выбирать из текста или придумать заголовки, соответствующие содержанию и общему смыслу текста; — объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте; — сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.. 2. Находить в тексте требуемую информацию 3. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста: <ul style="list-style-type: none"> — ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию; — сопоставлять разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме.
Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации	<p>интерпретировать текст:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов; — делать выводы из сформулированных посылок.
Работа с текстом: оценка информации	<ol style="list-style-type: none"> 1. откликаться на содержание текста: <ul style="list-style-type: none"> — связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;

	<p>— находить доводы в защиту своей точки зрения.</p> <p>2. На основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;</p>
Обращение с устройствами ИКТ	<ul style="list-style-type: none"> • правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание); • выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами; • соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ;
Фиксация изображений и звуков	<ul style="list-style-type: none"> • проводить обработку цифровых фотографий с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов, создавать презентации на основе цифровых фотографий;
Создание письменных сообщений	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять редактирование и структурирование текста в соответствии с его смыслом средствами текстового редактора.
Коммуникация и социальное взаимодействие	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей. • осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (формирование портфолио); • использовать возможности электронной почты для информационного обмена.
Поиск и организация хранения информации	<ul style="list-style-type: none"> • использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска; • использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве; • использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;
Предметные	<p><i>В познавательной сфере</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической

информации для проектирования и создания объектов труда;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической информации;
- владение алгоритмами и методами решения технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- 5) разработка прикладного проекта, предполагающего изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением технологического оборудования;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 7) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими методами;
- 8) приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни;
- 9) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 10) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 11) использование средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с задачей.
- 12) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям.
- 13) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 14) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 15) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 2) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 3) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

	<p>1) моделирование художественного оформления объекта труда; 2) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды; 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности; 4) развитие пространственного художественного воображения; 5) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; 6) соблюдение правил этикета.</p> <p>В коммуникативной сфере:</p> <p>1) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.; 2) способность к коллективному решению творческих задач; 3) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива; 4) способность прийти на помощь товарищу; 5) способность бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>В физиолого-психологической сфере:</p> <p>1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; 3) развитие глазомера; 4) развитие осязания, вкуса, обоняния.</p>
--	--

В результате обучающиеся должны овладеть:

- *трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;*
- *навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;*
- *ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.*

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

«Портрет выпускника основной школы»

- любящий свой край и своё Отечество, знающий русский и родной язык, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции;
- осознающий и принимающий ценности человеческой жизни, семьи, гражданского общества, многонационального российского народа, человечества;
- активно и заинтересованно познающий мир, осознающий ценность труда, науки и творчества;

- умеющий учиться, осознающий важность образования и самообразования для жизни и деятельности, способный применять полученные знания на практике;
- социально активный, уважающий закон и правопорядок, соизмеряющий свои поступки с нравственными ценностями, осознающий свои обязанности перед семьёй, обществом, Отечеством;
- уважающий других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, сотрудничать для достижения общих результатов;
- осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды;
- ориентирующийся в мире профессий, понимающий значение профессиональной деятельности для человека в интересах устойчивого развития общества и природы».

7 касс.

Раздел « Основы производства»

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - подготавливать иллюстрированные коллажи по темам раздела.

Ученик получит возможность научиться:

осуществлять поиск и обработку информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания.

Раздел «Общая технология»

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения

с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий;

- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

Ученик получит возможность научиться:

выявлять современные инновационные технологии.

Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

Ученик научится:

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
 - выполнять приёмы работы ручным инструментом.
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
 - выбирать вид ткани;
 - снимать мерки с фигуры человека;
 - строить чертёж швейного изделия;
 - подготавливать швейную машину к работе;
 - выполнять технологические операции по изготовлению швейного изделия;
- проводить влажно-тепловую обработку;

Ученик получит возможность научиться:

- определять способ графического отображения объектов труда;
 - выполнять несложное моделирование швейных изделий;
 - планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации).
-
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели.

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»

Ученик научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в

технологиях обработки пищевых продуктов;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку продуктов;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания.

Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации»

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; отбирать и анализировать различные виды информации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами.

Ученик получит возможность научиться:

осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации.

Раздел «Технологии растениеводства».

Ученик научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);

- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культурв оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел «Технологии животноводства»

Ученик научится:

- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Ученик получит возможность научиться:

- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

Раздел «Социально-экономические технологии»

Ученик научится:

- называть виды социальных технологий;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Ученик получит возможность научиться:

составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение.

Раздел «Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности».

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
 - выявлять и формулировать проблему;
 - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия.
 - планировать этапы выполнения работ;
 - выбирать средства реализации замысла;
 - осуществлять технологический процесс;
 - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:

- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- оценивать коммерческий потенциал продукта.

2. Содержание учебного предмета, курса.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрена творческая проектная деятельность с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий.

Содержание учебного предмета, курса

7 класс

Содержание учебного предмета. 7 класс.

Содержание программного материала (раздела, темы)	Кол. Часов всего на изучение раздела	Содержание учебной темы: основные изучаемые вопросы.
«Основы производства»	2 часа	Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.

«Общая технология»	2 часа	Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Технологии и технологические средства производства. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.
«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» <i>Свойства текстильных материалов</i>	36 часов 6 часов	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. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Свойства тканей из химических волокон.
Элементы машиноведения	4 часа	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Машинные швы.
Конструирование швейных изделий.	4 часа	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой, конической, клиньевой юбки.
Моделирование швейных изделий.	2 часа	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.
Технология изготовления швейных изделий, включая проектную деятельность.	20 часов	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. 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 —

		<p>подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Классификация машинных швов. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии 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 притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
<p>«Технологии обработки пищевых продуктов».</p>	<p>10 часов</p>	<p>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</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Бисквитное, заварное, песочное тесто. Виды изделий из них. Рецептура и технология</p>

		<p>приготовления пресного бисквитного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.</p> <p>Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>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.</p>
«Технологии получения, обработки и использования информации».	4 часа	<p>Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.</p> <p>Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.</p>
«Технологии растениеводства»	6 часов	<p>Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.</p> <p>Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p>
«Технологии животноводства»	2 часа	<p>Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.</p>
«Социально-экономические технологии»	4 часа	<p>Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.</p>

«Методы и средства творческой и проектной деятельности»	3 часа	Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.
---	--------	---

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Таблица 14 – Тематическое планирование. 7 класс.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Основы производства». 2 часа.	
Современные средства труда. 1 час	Изучать энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.
Современные средства контроля качества. 1 час	Изучать средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.
Раздел «Общая технология» 2 часа.	
Технологическая культура производства и культура труда. 1ч Общая классификация технологий. Отраслевые технологии. 1ч.	Определять понятия «техносфера» и «технология». Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Уметь объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий.
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4 часа.	
Методика научного познания и проектной деятельности. 2 ч.	Изучать методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. <i>Выполнение упражнений на формирование проектных умений</i>
Дизайн при проектировании 2 ч.	Изучать возможности дизайна в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.
Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 36 часов, включая проектную деятельность.	
Материаловедение. 6 часов.	

<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения.2ч.</p> <p>Сравнительная характеристика свойств шерстяных и шёлковых тканей.2ч.</p> <p>Классификация химических текстильных волокон. Свойства тканей из химических волокон. 2ч.</p>	<p>Изучать виды и свойства волокон животного происхождения. Изучать способы первичной обработки волокон.</p> <p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p> <p>Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей.</p>
<p>Машиноведение.4 часа. Швейная машина.2ч.</p> <p>Машинные швы.2ч.</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.</p> <p>Изучать технологию выполнения, графическое изображение, назначение швов.Выполнять данные швы</p>
<p>Конструирование швейных изделий. 4 часа. Конструирование прямой юбки.2ч.</p> <p>Конструирование клинковой и конической юбки.2ч.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой и конической юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p> <p>Изучать условные графические изображения на чертежах.</p>
<p>Моделирование швейных изделий.2 часа.</p>	<p>Изучать приёмы моделирования на основе прямой юбки. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p>
<p>Запуск проекта.2 часа.</p>	<p>Определять цель и задачи проекта. Изучать этапы выполнения проекта. Составлять схему планирования работы, разрабатывать критерии отбора модели. Осуществлять выбор проектной модели по критериям.</p>

<p>Технология изготовления швейных изделий.18 часов</p> <p>Оформление и подготовка выкройки к раскрою.2ч. Раскрой изделия. 2ч. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки.2ч. Обработка вытачек, боковых швов.2ч.</p> <p>Обработка застёжки юбки.2ч.</p> <p>Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.2ч. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка.2ч.</p> <p>Оформление проектной документации.3 часа.</p>	<p>Выполнять оформление выкройки основных и дополнительных деталей.</p> <p>Выполнять операции по раскрою швейного изделия. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Изучить технологию обработки вытачек, боковых швов. Выполнять операции по обработке.</p> <p>Изучить технологию обработки застёжки юбки тесьмой-молнией. Выполнять операции по обработке застёжки юбки.</p> <p>Изучить технологию обработки верхнего среза юбки притачным поясом. Выполнять операции по обработке верхнего среза юбки.</p> <p>Изучить технологию обработки нижнего среза изделия. Выполнять операции по обработке нижнего среза изделия. Изучить особенности ВТО изделий из разных тканей. Выполнять операции окончательной ВТО изделия, осуществлять контроль и оценку качества изделия.</p> <p>Выполнять оформление проектной документации.</p>
<p>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов». 10 часов.</p>	
<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов.2ч.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Изучить технологию приготовления молочного супа, каши. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
<p>Виды теста и выпечки.2ч.</p>	<p>Знакомиться с видами теста. Изучить технологию приготовления бисквитного, заварного, песочного теста. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять</p>

	информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник».
Блюда из жидкого теста.2ч.	Готовить изделия из жидкого теста. Определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.
Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. 2ч.	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. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Праздничный этикет.2ч.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать приборы и посуду для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации.4 часа.	
Технологии получения информации. 2 ч.	Изучать технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.
Коммуникационные технологии и связь.2ч.	Изучать коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структуру и характеристики. Средства и методы коммуникации.
Раздел «Технологии растениеводства». 6 часов.	
Технологии посева и посадки культурных растений.2ч.	Изучать технологии подготовки почвы, технологии подготовки семян к посеву. Изучать технологии посева и посадки культурных растений, технологии ухода за культурными растениями.
Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.2ч. Технологии флористики и ландшафтного дизайна.2ч.	Изучать технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Условия и методы сохранения природной среды. Изучать технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна
Раздел «Технологии животноводства».2 часа.	
Кормление животных и уход.	Изучать правила кормления животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Изучать экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Раздел «Социально-экономические технологии». 3 часа.

Рынок и маркетинг.
Исследование рынка.

Изучать понятие «рынок» и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Изучать потребительную и меновую стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта

					Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.	
--	--	--	--	--	--	--

Раздел «Общая технология» 2 часа.

3,4	Технологическая культура производства и культура труда. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.	Урок «открытия» новых знаний. Урок «открытия» новых знаний.	Определять понятия «техносфера» и «технология». Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Уметь объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий.	Изучать культуру производства, технологическую культуру и её проявление в современном производстве. Культуру труда человека. Технологии и технологические средства производства. Изучать общую классификацию технологий. Отраслевые технологии.
-----	---	--	--	--

Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4 часа.

Планируемые результаты.

Познавательные:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности под руководством учителя;
- планировать и выполнять учебный проект;
- использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы.

Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности.

Регулятивные:

- целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- планировать пути достижения целей с помощью учителя.

Коммуникативные:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

5,6		Методика научного познания и проектной деятельности.	Урок «открытия» новых знаний.	Уметь применять методы творческой деятельности.	Изучать методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. <i>Выполнение упражнений на формирование проектных умений.</i>	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация
7,8		Дизайн при проектировании	Урок «открытия» новых знаний.	Уметь применять методы творческой деятельности.	Изучать возможности дизайна в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор.

						Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация
--	--	--	--	--	--	--

Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 36 часов, включая проектную деятельность.

Планируемые результаты.

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Бережное отношение к ресурсам.
5. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Регулятивные:

- целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей с помощью учителя.

Коммуникативные:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию,
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.

Познавательные:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности под руководством учителя;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- давать определение понятиям;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста

Работа с текстом:

1. ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:
 - определять главную тему, общую цель или назначение текста;
 - выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста;
 - объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте.
2. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:
 - ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
 - интерпретировать текст с помощью учителя: обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов.
 - связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;

ИКТ –компетентность.

Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска.

Материаловедение.6 часов

9,10		Классификация текстильных волокон животного происхождения.	Комбинированное занятие	Знать классификацию текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.	Изучать виды и свойства волокон животного происхождения. Изучать способы первичной обработки волокон.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный
11,12		Сравнительная характеристика свойств шерстяных и	Комбинированное занятие Практическая	Знать виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки	Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять	

13,14		<p>шёлковых тканей.</p> <p>Классификация химических текстильных волокон. Свойства тканей из химических волокон.</p>	<p>работа «Определение волокнистого состава ткани».</p> <p>Комбинированное занятие Практическая работа «Определение волокнистого состава ткани».</p> <p>КИМ №1</p>	<p>определения вида ткани по сырьевому составу.</p> <p>Знать классификацию текстильных химических волокон. Способы их получения. Свойства тканей из химических волокон.</p>	<p>сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p> <p>Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей.</p>	<p>проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация Наглядные пособия.</p>
Машиноведение .4часа						
15,16		Швейная машина.	<p>Комбинированное занятие Практическая работа «Сборка челночного устройства швейной машины».</p>	<p>Знать устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки челночного устройства. Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки. ПТБ при работе на швейной машине. Уметь разбирать челночное устройство.</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.</p>	<p>Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация Наглядные пособия. Швейное оборудование. Инструменты для</p>

17,18		Машинные швы.	Комбинированное занятие Практическая работа «Выполнение машинных швов».	Знать технологию выполнения, графическое изображение, назначение машинных швов: настрочного с открытым и закрытым срезом, складок – односторонней, встречной, бантовой.	Изучать технологию выполнения, графическое изображение, назначение швов. Выполнять данные швы.	ручных работ.
Конструирование швейных изделий. 4 часа						
19,20		Конструирование прямой юбки.	Комбинированное занятие Практическая работа «Измерение фигуры человека». Практическая работа «Расчёт и построение прямой юбки».	Знать виды поясной одежды. Знать основные конструкции юбок. Уметь снимать измерения фигуры для изготовления поясной одежды. Уметь строить чертеж прямой, конической, клинковой юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой и конической юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Изучать условные графические изображения на чертежах.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.: Вентана-Граф, 2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Наглядные пособия. Манекен, сантиметровая лента.
21,22		Конструирование клинковой и конической юбки.	Комбинированное занятие Проверочная работа «Конструкции юбок».			

			Практическая работа «Расчёт и построение конической и клиньевой юбки.			
Моделирование швейных изделий.2 часа.						
23,24		Моделирование юбки.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Моделирование юбки».	Уметь применять приёмы моделирования.	Изучать приёмы моделирования на основе прямой юбки. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация Наглядные пособия. Манекен, сантиметровая лента.
25,26		Запуск проекта.	Комбинированное занятие.	Уметь определять цель и задачи проекта,	Определять цель и задачи проекта. Изучать	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

			Практическая работа «Выбор проектной модели»	составлять план проектной деятельности. Уметь разрабатывать критерии отбора модели, осуществлять выбор модели по критериям.	этапы выполнения проекта. Составлять схему планирования работы, разрабатывать критерии отбора модели. Осуществлять выбор проектной модели по критериям.	Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация
Технология изготовления швейных изделий						
27,28		Оформление и подготовка выкройки к раскрою.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Оформление выкройки».	Знать правила оформления выкройки. Уметь оформлять выкройку проектного изделия.	Выполнять оформление выкройки основных и дополнительных деталей.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Инструменты для ручных работ.
29,30		Раскрой изделия	Комбинированное занятие. Практическая работа «Раскрой поясного изделия»	Знать правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Уметь осуществлять раскрой швейного изделия. Знать критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками,	Выполнять операции по раскрою швейного изделия.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Инструменты для ручных работ.
31,32		Подготовка юбки к	Комбинированное	Знать правила	Выполнять подготовку	Н.В. Сеница, В.Д.

		<p>примерке. Примерка юбки.</p>	<p>занятие. Пров. работа тестового типа «Правила раскроя изделия». Практическая работа «Подготовка юбки к примерке».</p>	<p>подготовки поясного изделия к примерке. Уметь проводить примерку юбки. Исправлять дефекты.</p>	<p>проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p>	<p>Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Инструменты для ручных работ. Швейное, утюжильное оборудование. Наглядные пособия.</p>
33,34		<p>Обработка вытачек, боковых швов.</p>	<p>Комбинированное занятие. Практическая работа «Обработка вытачек, боковых швов».</p>	<p>Знать технологию обработки вытачек, боковых швов. Уметь выполнять данные операции.</p>	<p>Изучить технологию обработки вытачек, боковых швов. Выполнять операции по обработке.</p>	
35,36		<p>Обработка застёжки юбки.</p>	<p>Комбинированное занятие. Практическая работа «Обработка застёжки юбки».</p>	<p>Знать технологию обработки застёжки юбки тесьмой молнией. Уметь выполнять данную операцию.</p>	<p>Изучить технологию обработки застёжки юбки тесьмой-молнией. Выполнять операции по обработке застёжки юбки.</p>	
37,38		<p>Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.</p>	<p>Комбинированное занятие. Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом».</p>	<p>Знать технологию обработки верхнего среза юбки притачным поясом. Уметь выполнять операции по обработке верхнего среза юбки.</p>	<p>Изучить технологию обработки верхнего среза юбки притачным поясом. Выполнять операции по обработке верхнего среза юбки.</p>	

39,40		Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия».	Знать технологию обработки нижнего среза изделия. Уметь выполнять операции по обработке нижнего среза изделия. Уметь выполнять операции окончательной ВТО изделия, осуществлять контроль и оценку качества изделия.	Изучить технологию обработки нижнего среза изделия. Выполнять операции по обработке нижнего среза изделия. Изучить особенности ВТО изделий из разных тканей. Выполнять операции окончательной ВТО изделия, осуществлять контроль и оценку качества изделия.	
41		Контрольная работа. КИМ №2				
42,43,44		Оформление проектной документации.	Комбинированное занятие.	Знать правила оформления проектной документации. Уметь оформлять пояснительную записку к проекту.	Выполнять оформление проектной документации.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран.

						Компьютер. Презентация.
--	--	--	--	--	--	----------------------------

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов». 10 часов.

Планируемые результаты.

Личностные:

уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия;
потребность в самовыражении;
готовность к выполнению требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
устойчивый познавательный интерес.

Регулятивные: целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
анализ условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
планирование пути достижения целей с помощью учителя; уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию;
аргументировать свою точку зрения;
использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации;
интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

Познавательные:

Давать определение понятиям.

Устанавливать причинно-следственные связи.

Основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.

Структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

Смысловое чтение:

1. ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:
— определять главную тему, общую цель или назначение текста;

- выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста;
- объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте;
- 2. решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста: ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию.
- 3. Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска.

Формирование икт –компетентности.

Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
 использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;
 использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги.

45,46		из молока и кисломолочных продуктов Блюда.	Урок открытия новых знаний. Групповая форма организации. Практическая работа «Приготовление сырников».	Знать пищевую ценность молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Знать виды молочных продуктов. Знать методы определения качества молока и молочных продуктов. Знать технологию приготовления молочных супов и каш, требования к качеству. Знать технологию приготовления творога в домашних условиях. Уметь приготовить <i>блюдо из творога.</i>	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Изучить технологию приготовления молочного супа, каши. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Кухонное оборудование.
-------	--	--	--	--	---	--

					проживания	
47,48		Виды теста и выпечки.	Комбинированное занятие. Групповая форма организации. Практическая работа «Приготовление песочного теста».	Знать виды теста, виды разрыхлителей. Знать технологию приготовления песочного, заварного, бисквитного теста. Уметь приготовить песочное, бисквитное, заварное тесто.	Знакомиться с видами теста. Изучить технологию приготовления бисквитного, заварного, песочного теста. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник».	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Кухонное оборудование.
49,50		Блюда из жидкого теста.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Приготовление блинов».	Знать технологию приготовления жидкого пресного теста. Уметь приготовить жидкое тесто и изделия из него. Уметь определять качество готового блюда.	Готовить изделия из жидкого теста. Определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран.

						Компьютер. Презентация. Кухонное оборудование.
51,52		Сладости, десерты, напитки.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Приготовление десерта».	Знать виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.	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. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Кухонное оборудование.
53		Сервировка стола. Правила этикета.	Комбинированное занятие. Практическая работа «Сервировка сладкого стола».	Знать правила сервировки стола. Уметь выполнять сервировку сладкого стола.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать приборы и посуду для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся

					эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация. Кухонное оборудование.
54		Контрольная работа. КИМ №3				

Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» 4 часа.

Планируемые результаты:

Личностные:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в области предметной технологической деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Регулятивные:

- целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- планировать пути достижения целей с помощью учителя;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров.

Коммуникативные:

- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.

Познавательные:

- давать определение понятиям;

- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

ИКТ –компетентность:

использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска.

55,56		Технологии получения информации.	Урок «открытия новых знаний»	Уметь применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников. Уметь оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; отбирать и анализировать различные виды информации;	Изучать технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация.
57,58		Коммуникационные технологии и связь.	Урок «открытия новых знаний»	Уметь осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; Уметь представлять информацию вербальным и невербальным средствами.	Изучать коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структуру и характеристики. Средства и методы коммуникации.	

Раздел «Технологии растениеводства». 6 часов.

Планируемые результаты:**Личностные:**

- проявление познавательных интересов и творческой активности в области предметной технологической деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Регулятивные:

- целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- планировать пути достижения целей с помощью учителя;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров.

Коммуникативные:

- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.

Познавательные:

- давать определение понятиям;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

ИКТ –компетентность:

использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска.

59,60		Технологии посева и посадки культурных растений.	Урок «открытия новых знаний»	Уметь определять виды и сорта сельскохозяйственных культур; определять чистоту,	Изучать технологии подготовки почвы, технологии подготовки семян к посеву. Изучать	Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник
-------	--	--	------------------------------	---	--	---

61,62		Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.	Урок «открытия новых знаний»	<p>всхожесть, класс и посевную годность семян; рассчитывать нормы высева семян.</p> <p>Знать правила хранения урожая культурных растений. Уметь применять различные способы хранения овощей и фруктов.</p>	<p>технологии посева и посадки культурных растений, технологии ухода за культурными растениями.</p> <p>Изучать технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Изучать технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p>	<p>для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация.</p>
63,64		Технологии флористики и ландшафтного дизайна. Проверочная работа.	Урок «открытия новых знаний»	Знать понятия «флористика», «фитодизайн», «ландшафтный дизайн»	<p>Изучать технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p>	
Раздел «Технологии животноводства».2 часа.						
65,66		Кормление животных и уход.	Урок «открытия новых знаний»	Знать основы рационального питания животных.	Изучать правила кормления животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Изучать экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.	<p>Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран.</p>

						Компьютер. Презентация.
<p>Раздел «Социально-экономические технологии». 3 часа.</p> <p>Планируемые результаты:</p> <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проявление познавательных интересов и творческой активности в области предметной технологической деятельности; • самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. <p>Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; • планировать пути достижения целей с помощью учителя; • принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров. <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор; • аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом; • осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь; • задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром; • учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; • формулировать собственное мнение и позицию; • использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей. <p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • давать определение понятиям; • основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения; • структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста. <p>ИКТ –компетентность:</p> <p>использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска.</p>						
67,68,6 9		Рынок и маркетинг. Исследование рынка.	Урок «открытия новых знаний». Практическая	Знать понятия «рынок», «маркетинг», «меновая стоимость товара».	Изучать понятие «рынок» и его сущность. Маркетинг как вид	Технологии ведения дома: 7класс: учебник для учащихся

			работа.		социальной технологии. Спрос и его характеристики. Изучать потребительскую и меновую стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.	общеобразовательных организаций.- М.:Вентана-Граф,2014. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран. Компьютер. Презентация.
70		Итоговая контрольная работа.				