

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №30»**

Утверждена приказом  
директора № 368-од от  
31.08.2023г.

Рассмотрена и рекомендована к  
утверждению Методическим  
советом школы протокол №1 от  
29.08.2023 г.

**Рабочая программа по технологии  
(технологии ведения дома)  
7 класс**

**2023-2024 учебный год**

# **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **Краткая пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, примерной программы по технологии, учебника авторского коллектива Н.В. Синица, А.Т. Тищенко основной образовательной программы основного общего образования МАОУ СОШ №30.

В рабочей программе учтены идеи и положения Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, программы развития и формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают формирование российской гражданской идентичности, овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для саморазвития обучающихся, коммуникативных качеств личности

**Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:**

### **1) в направлении личностного развития**

- развитие логического и критического мышления, культуры речи,
- формирование у учащихся интеллектуальной честности и объективности, способности к преодолению мыслительных стереотипов, вытекающих из обыденного опыта;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- воспитание культуры личности, отношения к технологии как к части общечеловеческой культуры, играющей особую роль в общественном развитии.
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;
- развитие интереса к составляющим техносферы

### **2) в метапредметном направлении**

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- формирование навыков профессионального самоопределения школьников в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### **3) в предметном направлении**

- овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин,
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

## **Место учебного предмета в учебном плане**

На базовом уровне на изучение курса «Технология» в 7 классе в соответствии с учебным планом МАОУ СОШ № 30 и календарным учебным графиком отводится 68 часов в год из расчёта 2 часа в неделю.

Рабочая программа по технологии для 7 классов разработана с учетом требований ФГОС ООО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, в соответствии с авторской программой Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко, основной образовательной программы основного общего образования МАОУ СОШ №30.

УМК – Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко Технология 7 класс Издательский центр ВЕНТАНА – ГРАФ 2021

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Сформулированные цели реализуются через достижение образовательных результатов. Эти результаты структурированы по ключевым задачам общего образования, отражающим индивидуальные, общественные и государственные потребности, и включают в себя **предметные, метапредметные и личностные результаты.**

### ***Личностные результаты:***

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

### ***Метапредметные результаты:***

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

### ***Предметные результаты:***

## **7 КЛАСС**

**Художественные ремёсла. Ручная вышивка. Ученик научится:**

- ✓ организации рабочего места для ручного шитья;
- ✓ выполнять эскизы вышивки для панно;
- ✓ определять места и размер узора на изделии;
- ✓ выполнять вышивание швами: прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.

**Ученик получит возможность научиться:**

- ✓ построению узора в художественной отделке вышивкой;
- ✓ изготавливать панно и выполнять отделку изделия в технике ручной вышивки;
- ✓ оформлять вышивку в рамку;
- ✓ выполнять ВТО вышитого изделия.

**Творческая проектная деятельность. Ученик научится:**

- ✓ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового результата;
- ✓ планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;
- ✓ 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 и представлять проектные материалы.

**Ученик получит возможность научиться:**

- ✓ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- ✓ планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✓ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- ✓ разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Элементы материаловедения. Ученик научится:**

- ✓ определять свойства тканей;
- ✓ определять виды тканых и нетканых материалов.

**Ученик получит возможность:**

- ✓ знать ассортимент тканей из волокон животного происхождения;
- ✓ составить коллекцию из натуральных тканей.

**Машиноведение. Ученик научится:**

- ✓ выполнять работу на швейной машине,
- ✓ вести уход за швейной машиной, чистить и смазывать,
- ✓ выполнять окантовочный шов.

**Ученик получит возможность:**

- ✓ рационально организовывать рабочее место для машинных работ;
- ✓ устранять неполадки в работе машины;
- ✓ регулировать машинную строчку для различных видов тканей;
- ✓ использовать приспособления при выполнении швейных работ.

**Конструирование и моделирование ночной сорочки. Ученик научится:**

- ✓ снимать мерки и записывать результат;
- ✓ строить чертёж юбки;
- ✓ подготавливать выкройку к раскрою;
- ✓ проектировать простые по конструкции виды поясной одежды.

**Ученик получит возможность:**

- ✓ выполнять несложные приёмы моделирования юбки;
- ✓ использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- ✓ рассчитывать количество ткани на плечевое изделие.

### **Технология изготовления юбки. Ученик научится:**

- ✓ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных работ, швейной машины простые по конструкции модели юбок, пользуясь технологической документацией;
- ✓ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий,
- ✓ выполнять отделку швейных изделий.

### **Ученик получит возможность:**

- ✓ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ✓ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✓ определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Технологии ведения дома. Ученик научится:**

- ✓ и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения;
- ✓ выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома»;
- ✓ представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения

### **Ученик получит возможность:**

- ✓ выполнять генеральную уборку кабинета технологии;
- ✓ изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- ✓ находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов;
- ✓ подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи;
- ✓ выполнять и защищать проект «Умный дом».

### **Кулинария. Ученик научится:**

- ✓ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладкие блюда,
- ✓ соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

### **Ученик получит возможность:**

- ✓ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- ✓ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- ✓ организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- ✓ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- ✓ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- ✓ оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека

## **2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **«Технология. Технологии ведения дома» 7 класс**

#### **Создание изделий из текстильных материалов (44 часа)**

##### **Художественная обработка материалов. Вышивка (10 часов)**

###### *Теоретические сведения.*

*Вышивка – один из видов декоративно-прикладного искусства.* Материалы, инструменты и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

### **Элементы материаловедения (2 часа)**

*Теория.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Технология машинных работ (2 часа)**

*Теоретические сведения.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине малой механизации. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; обтачек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение окантовывание среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Элементы конструирования, моделирования и технология изготовления поясного изделия (30 часов)**

#### **Конструирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

#### **Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Типы тканей, применяемые для изготовления юбок. Декатирование ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и последовательность раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Подготовка деталей кроя к обработке. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой – корсажем. Виды складок (односторонние, встречные, бантовые). Виды застежек для юбок. Способы обработки складок, застежек, вытачек, верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделок. Подготовка изделия к примерке. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Обработка и отделка изделия. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Приемы влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Требования к качеству готового изделия.

#### *Практика*

Планирование работы. Раскладка выкроек на ткани и раскрой. Подготовка изделия к примерке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия (внутрипроцессная и окончательная). Определение качества готового изделия и анализ причин допущенных отклонений. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

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

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

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

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

### **Тема 2. Гигиена жилища**

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

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

### **Тема 3. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические

приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел «Кулинария» (10 часов)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Разработка технологической карты «Последовательность приготовления молочного супа». Разработка отчетной презентации.

### **Изделия из жидкого теста**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда. Разработка технологической карты на приготовление изделий из жидкого теста». Разработка отчетной презентации.

### **Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

### **Сладости, десерты, напитки**

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

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



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

*Лабораторно-практические и практические работа.* Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## Тематическое планирование 7 класс

Раздел учебного курса	Темы, количество часов.	Характеристика деятельности учащихся
1. Проектная деятельность	2.Творческая проектная деятельность 8часов	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария»,«Создание изделий из текстильных материалов»,«Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
2.Создание изделий из текстильных материалов 44 часа.	1.Художественные ремёсла. Ручная вышивка 10 часов	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.
	3.Элементы материаловедения 2часа	Составлять коллекции тканей из волокон химического происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства искусственных и синтетических тканей. Определять сырьевой состав тканей. Уметь распознавать эти ткани. Оформлять результаты исследований

	4.Элементы машиноведения 2часа	Уметь регулировать машинную строчку для различных видов тканей, выполнять замену иглы, вести уход за швейной машиной.
	4. Конструирование и моделирование поясного изделия (юбка). 8часов	Характеризовать виды поясной одежды, требования к одежде. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж и выполнять моделирование прямой юбки, подготавливать выкройку к раскрою. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.
	5. Технология изготовления поясного изделия (юбка) 22 часа	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Изготавливать окантовочный машинный шов. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
2.Технологии ведения дома 6 часов	1.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 2 часа  2.Гигиена жилища 2 часа  3.Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Защита проекта «Умный дом» (2часа)	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Выполнять и защищать проект «Умный дом».

<p>Кулинария 10 часов</p>	<p>1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 2 часа</p> <p>2. Изделия из жидкого теста. 2 часа</p> <p>3. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного и песочного теста. 2 часа</p> <p>4. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 часа</p> <p>5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» 2 часа</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Выполнять проект «Праздничный сладкий стол». Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.</p>
-------------------------------	---	---

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**1. УМК:**

- Синица Н.В., А.Т.Тищенко «Технология», учебник для обучающихся 7 класс, М.: «Вентана-Граф», 2021 год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2021 г. Авторы программы: Н.В.Синица, Т.А. Тищенко
- Методическое пособие. Технологии ведения дома 5-7 класс М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2012г. В.Синица, А.Т. Тищенко

## **2. Дополнительная литература:**

- Сасова И.А. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений/– М. Вентана-Граф, 2020г
- Коваленко В.А. Дидактические материалы по трудовому обучению. М. «Просвещение» 2002г.
- Лукьянова М.И. Личностно ориентированный урок. М. «Педагогический поиск» 2006г.
- Маркуцкая С.Э. Тесты по технологии 5-7 класс. М. «Экзамен» 2006г.
- Морева М.А. Современная технология учебного занятия М. «Просвещение» 2007г.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании школьников 5-9 кл. М. «Вентана-Граф» 2006г.
- Сасова И.А. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М. Вентана-Граф, 2006г.

### ***Интернет- ресурсы:***

<http://nitochka09.ru/>

[znaytovar.ru](http://znaytovar.ru)»Конструирование

<http://center.fio.ru/som>

<http://www.eor-np>

<http://www.eor.it.ru>

<http://www.openclass.ru/user>

<http://trud.rkc-74.ru>

<http://tehnologia.59442>

<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

<http://tehnologiya.narod.ru>

<http://new.teacher.fio.ru>

[www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru)

<http://school-collection.edu.ru/> Единая коллекция образовательных ресурсов.

<http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов

### **4. Технические средства обучения:**

- 1) Мультимедийная установка.
- 2) Компьютер
- 3) Электронный учебник «Технология 5 класс»
- 4) Учебно-практическое оборудование