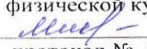



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Омутинская средняя общеобразовательная школа №2

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМО учителей
ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,
физической культуры.
 О.Г. Михалева
протокол № 3 от 27 мая 2019 г.


СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

 Е.Н. Яковлева
28 мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.Б. Комарова
Приказ №80/2-од от 29 мая 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

7 «а», 7 «б», 7 «в»

На 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии Меркель Т.Д.

С. Омутинское, 2019

I. Планируемые результаты учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Мета предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму-неактивных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования

материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
 - уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни-ческой, технологической и инструктивной информации;
 - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
 - овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- Планируемые результаты изучения учебного предмета. Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого 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 проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого 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 проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;

- Основы конструирования фартука;
 - Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
 - Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
 - Основы кулинарии, физиологии питания;
 - Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
 - Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
 - Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
 - Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
 - Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
 - Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Учащиеся должны уметь:
- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
 - При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
 - Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
 - Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
 - Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
 - Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
 - Проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
 - Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
 - Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

II. Содержание программы учебного курса **(68 часов, 2 часа в неделю)**

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) 10 часов.

Тема: Вводное занятие 1 час. Повторения инструктажа при работе с инструментами на пришкольном участке.

Тема: Уборка урожая картофеля 1 час. Убор урожая картофеля.

Тема: Уборка урожая картофеля. 1 час. Убор урожая картофеля, перебор картофеля.

Тема: Закладка его на хранение. 1 час. Сортировка картофеля на семена, закладка на хранения. Изучения как хранить картофель.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Просмотр презентации. Запись определений полеводства.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Лабораторная работа, работаем по карточкам.

Тема: Краткая характеристика важнейших полевых культур. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради характеристику полевых культур своего края.

Тема: Удобрение 1 час. Работа с учебниками, карточками, запись в тетради основных удобрений.

Тема: Обработка почвы. 1 час. Работа на участке убор картофельной ботвы.

Тема: Обработка почвы. 1 час. Работа на участке, уборка территории.

Раздел: Кулинария 14 часов.

Тема: Микроорганизмы в жизни человека. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради как микроорганизмы влияют на человека.

Тема: Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь 1 час. Просмотр презентации, запись в тетради как оказать первую помощь при отравлении.

Тема: Значение мясных блюд в питании. 1 час. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Тема: Технология приготовления пищи 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Виды теста, рецептура и технология приготовления теста 1 час. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Тема: Технология приготовления1 час. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Тема: Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. 1 час. Запись в тетради какие бывают рецепты теста .

Тема: Изготовление пресного теста 1 час. Приготовление теста для Вареников с начинкой на выбор детей.

Тема: Начинки для вареников с творогом. 1 час. Техника приготовления начинки для вареников.

Тема: Сладкие блюда и десерты. 1 час. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Тема: Сахар, желирующие вещества и ароматизаторов в кулинарии. 1 час. Просмотр презентации, работа с карточками.

Тема: Украшение десертных блюд. 1 час. Работа с наглядным материалом, беседа какие бывают украшения из чего. Украшения манника.

Тема: Проектная работа1 час. Подготовка о проектной работе, выбор темы.

Тема: Проектная работа1 час. Защита работы.

Раздел: Рукоделие 6 часов.

Тема: Вязание. Вязание крючком: традиции и современность. 1 час. Просмотр презентация, изучения истории вязания крючком.

Тема: Инструменты и материалы, узоры и их схемы. 1 час. Работа с наглядным матерь лом. Изучения схем, как правильно читать схемы.

Тема: Технология выполнения различных петель и узоров. 1 час. Работа схемой, выполнения простой вязки.

Тема: Вязание полотна крючком. 1 час. Практическая работа вяжем салфетку.

Тема: Вязание крючком образцов. 1 час. Практическая работа, вяжем ягодку, прихватку.

Тема: Проектная работа1 час. Защита работы.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа.

Тема: Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. 1 час. Просмотр презентации, работа с учебником.

Тема: Виды переплетений нитей в тканях. 1 час. Запись в тетради виды переплетений, работа с карточками.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. 1 час. Работа с учебниками. Записать и зарисовать в тетради виды соединений.

Тема: Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. 1 час. Практическая работа выполнения зигзагообразной строчки.

Тема: Наладка швейной машины1 час. Просмотр наглядного материала, показ ребятам как нужно исправлять неполадку швейной машине.

Тема: Устранение неполадок в работе швейной машины. 1 час. Самостоятельная работа выявления и исправления неполадки швейной машины.

Раздел: Проектирование и изготовление прямой юбки 6 часов.

Тема: Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки. 1 час. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Тема: Расчёт конструкции юбки. 1 час. Расчет мерок, после измерения фигуры для построения чертежа.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Изготовление основы юбки по своим меркам. 1 час. Работа с чертежом, подготовка к накладке к материалу.

Тема: Моделирование юбки. Расчёт количества ткани. 1 час. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки.

Раздел: Изготовление швейных изделий 12 часов.

Тема: Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.

Тема: Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Тема: Проведение первой примерки. Уточнение баланса изделия после первой примерки. 1 час. Первая примерка, выявления дефектов.

Тема: Обработка вытачек, боковых срезов. 1 час. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема: Обработка застёжки «Молния». 1 час. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом.

Тема: Способы обработки застёжки на молнию 1 час. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Тема: Обработка верхнего среза юбки, притачным поясом. 1 час.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Окончательная отделка. Проектная работа 1 час. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Защита проекта.

Раздел: Технология ведения дома 4 часа.

Тема: Роль освещения в интерьере. 1 час. Лекционный урок, записи в тетради какую роль несет освещения в ведение дома.

Тема: Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия 1 час. Просмотр презентации. Запись определения что такое электроэнергия.

Тема: Типы и виды светильников 1 час. Работа с учебником, записать типы и виды светильников.

Тема: Предметы искусства и коллекции в интерьере. 1 час. Просмотр презентации.

Раздел: Электротехнические работы 2 часа.

Тема: Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. 1 час Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Тема: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. 1 час. Просмотр презентации. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 8 часов.

Тема: Предпосевная обработка 1 час. Лекция что такое предпосевная обработка почвы.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Работа с учебниками, запись определений.

Тема: Удобрения 1 час. Просмотр презентации, какие бывают зелёные удобрения.

Тема: Подготовка семян к посеву. 1 час. Разбор семян, количество высевания семян. Обработка.

Тема: Работа на участке посев культурных растений. 1 час. Работа на участке посев семян свеклы.

Тема: Работа на участке посев культурных растений. 1 час. Работа на участке посев семян моркови.

Тема: Уход за растениями 1 час. Уход за растениями, убираем сухостой.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	14
2	Рукоделие. Вязание крючком	6
3	Элементы материаловедения	2
4	Элементы машиноведения	4
5	Конструирование и моделирование плечевого изделия	6

6	Технология изготовления плечевого изделия	12
7	Электротехнические работы	2
8	Проект	2
9	Технология ведения дома	4
10	Технология с/х труда	18
	ИТОГО	68

Приложение

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока этой проектной или исследовательской деятельности	Планируемый результат и уровень освоения. Базисный уровень (ОМСОО)	Домашнее задание	Дата проведения		Примечания (особенность урока)
				план	факт	
1	2	3	4	5	6	7
I	Эстетика пришкольного участка (осень) (10 ч.).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
1	Вводное занятие	Знать инструктаж	Записи в тетради			
2	Уборка урожая картофеля.	Знать о хранении картофеля, какие болезни могут наступить при хранении.	Записи в тетради			
3	Уборка урожая картофеля.		Записи в тетради			
4	Закладка картофеля на хранение.	Знать как правильно хранить картофель.	Записи в тетради			
5	Знание полеводства.	Знать основы полеводства	Записи в тетради			
6	Знание полеводства.		Записи в тетради			
7	Краткая характеристика важнейших полевых культур.	Знать: основные полевые культуры нашей местности.	Записи в тетради			

8	Удобрение.	Знать характеристику удобрений,	Записи в тетради			
9	Обработка почвы.	Знать и уметь правильно обрабатывать почву для культурных растений.	Записи в тетради			
10	Обработка почвы.		Записи в тетради			
II	Кулинария (14 ч.).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
11	Физиология питания	Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями Уметь оказать первую помощь при отравлении	Записи в тетради			
12	Блюда из мяса	Знать какие можно приготовить блюда из мяса	Записи в тетради			
13	Первичная обработка мяса	Уметь обрабатывать мяса	Записи в тетради			
14	Кисломолочные продукты и блюда из них	Знать все кисломолочные продукты	Записи в тетради			
15	Кисломолочные продукты и блюда из них	Уметь готовить блюда из кисломолочных продуктов	Записи в тетради			
16	Мучные изделия	Иметь представление: о видах теста и разрыхлителей;	Записи в тетради			

17	Приготовление изделий из пресного теста.	технологии приготовления теста и изделий на него; видах начинок и украшений для изделий из теста Знать: состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки; рецептуру начинок	Продукты для мучного изделия			
18	Приготовление изделий из пресного теста.	Уметь выполнять блюда из пресного теста.	Записи в тетради			
19	Фрукты и ягоды	Знать что можно приготовить из фруктов и ягод.	Записи в тетради			
20	Сладкие блюда	Иметь представление: о желирующих веществах и ароматизаторов; роли сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Записи в тетради			
21	Заготовка продуктов		Записи в тетради			
22	Стерилизованные консервы	Знать: особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности; условия и сроки хранения	Записи в тетради			
23	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
24	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
III	Рукоделия (6ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				

25	Вязание. Вязание крючком: традиции и современность.	Иметь представление: об истории рукоделия; применение его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Записи в тетради			
26	Инструменты и материалы, узоры и их схемы.		Записи в тетради			
27	Технология выполнения различных петель и узоров.	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	Пряжа. Крючок.			
28	Вязание полотна крючком.	Уметь: читать схемы; выполнять различные петли Знать: Особенности и способы вязания полотна крючком	Пряжа. крючок			
29	Вязание крючком образцов.	Уметь вязать полотно по разным схемам Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Пряжа. крючок			
30	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
IV	Элементы материаловедения (2ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
31	Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них.	Иметь представление: о технологии производства и свойствах искусственных волокон; областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Записи в тетради			
32	Виды переплетений нитей в тканях		Записи в тетради			
V	Элементы машиноведения (4ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
33	Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	Иметь: представление: видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать: устройство качающегося челнока; принцип Получения двухниточного.	Записи в тетради			
34	Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки.		Записи в тетради			

35	Наладка швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Записи в тетради			
36	Устранение неполадок в работе швейной машины.		Записи в тетради			
VI	Проектирование и изготовление прямой юбки (6ч).	Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся				
37	Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки.	Знать: о видах поясных изделий Уметь: различать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним (Р); определять разновидности юбок по силуэту и покрою; производить необходимые измерения для построения чертежа юбки (П); применять расчётные формулы (П)	Записи в тетради			
38	Расчёт конструкции юбки.		Записи в тетради			
39	Построение чертежа прямой юбки.	Знать: условные обозначения чертежа юбки; нормы по прибавке к меркам; способы выбора числа клиньев в клиньевой юбке. Уметь: читать чертежи; построить чертёж юбки или модели конической юбки (П)	Бумага для построения чертежа			
40	Построение чертежа прямой юбки.		Записи в тетради			
41	Изготовление основы юбки по своим меркам.	Уметь: рассказать о моделировании, горизонтальных разрезах, расширении или	Записи в тетради			

42	Моделирование юбки. Расчёт количества ткани.	сужении клина от линии бёдер, расширении клина от линии талии и т.д. (П); производить расчёт количества ткани; подготавливать выкройки к раскрою (П)	Ткань для раскроя юбки			
VII	Изготовление швейных изделий (12ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
43	Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву.	Знать приёмы прокладывания копировальных строчек, смётывания боковых срезов, замётывания срезов застёжки в левом боковом шве. Уметь: классифицировать ткани для пошива юбок; осуществлять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку лекал (П); выполнять правила раскладки лекал на тканях в клетку, с ворсом, в полоску(П) Соблюдать правила смётывания (П)	Записи в тетради			
44	Подготовка деталей кроя к пошиву.		Записи в тетради			
45	Подготовка юбки к первой примерке		Записи в тетради			
46	Обработка вытачек, боковых срезов.	Знать: способы обработки срезов боковых швов, обмётывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, выравнивания низа изделия, подгонки по фигуре (П). Соблюдать правила смётывания, стачивания и влажно-тепловой обработки вытачек, боковых срезов .	Записи в тетради			
47	Обработка застёжки «Молния».	Знать: виды застёжек; способы обработки застёжки «молния» (П); Уметь: производить контроль качества (П)	Записи в тетради			
48	Способы обработки застёжки на молнию		Записи в тетради			
49	Обработка пояса и соединение его с юбкой	Уметь: выполнять обработку притачного пояса с прокладкой, примётывание и притачивание пояса, вешалок,	Записи в тетради			

50	Обработка пояса	настрачивание верхней части пояса на юбку (П); производить приутюживание и обработку застёжки (П)	Записи в тетради			
51	Обработка пояса		Записи в тетради			
52	Обработка нижнего среза юбки.	Знать: способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. Уметь: производить уточнение длины юбки и нижнего среза юбки (П); контролировать качество работы (Р)	Записи в тетради			
53	Обработка нижнего среза юбки.		Записи в тетради			
54	Окончательная отделка изделия		Записи в тетради			
VIII	Технология ведения дома (4ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
55	Роль освещения в интерьере	Знать: естественное и искусственное освещения.				
56	Особенности конструкции ламп, область применения.	Знать конструкцию ламп. Уметь применять в интерьере дома.				
57	Типы и виды светильников	Знать: типы освещения. Уметь различать виды светильников.				
58	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты	Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий				
IX	Электротехнические работы (2ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
59	Электронагревательные приборы	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Записи в тетради			
60	Электронагревательные приборы		Записи в тетради			

X	Эстетика пришкольного участка (8ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
61	Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений.	Уметь применять удобрения под культуры и определять обработку почвы.	Записи в тетради			
62	Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений.		Записи в тетради			
63	Подготовка семян к посеву.	Уметь распознавать семена и подготавливать к посеву.	Записи в тетради			
64	Уход за многолетними растениями	Знать как правильно убрать сухостой у растений	Записи в тетради			
65	Перекопка грядок	Знать и уметь применять технику безопасности при работе с с/х инвентарем.	Записи в тетради			
66	Перекопка грядок		Записи в тетради			
67	Работа на участке посев культурных растений.	Уметь высевать растения на разную глубину, знать какие растения и на какую глубину нужно высевать.	Записи в тетради			
68	Работа на участке посев культурных растений.		Записи в тетради			