**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основные виды учебной деятельности** | **Планируемые результаты** | **Содержание урока** |
| **Предметные** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| **Раздел «Технологии сельского хозяйства».Технологии растениеводства. (8 часов)** |  |
| **1-2** | Правила безопасного поведения при выполнении работ на участке и в учебной мастерской.Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: о цели и зада-чах изучения ТБ, изучения плодоводстваУмения: анализиро-вать знание инструк-ции по ТБ по предло-женным критериям, технологии выращивания плодовых и ягодных культур | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения и со-блюдения ТБ и сани-тарно-гигиенических требований | Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения при выполнении работ на участке и в учебной мастерской. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. |
| **3-4** | Правила безопасного труда в плодоводстве.Выбор и подготовка посадочного материала. Подготовка почвы и внесение удобрений. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: о цели и зада-чах изучения ТБ, изучения плодоводстваУмения: анализиро-вать знание инструк-ции по ТБ по предло-женным критериям, технологии выращивания плодовых и ягодных культур | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения и со-блюдения ТБ и сани-тарно-гигиенических требований | Правила безопасного труда в плодоводстве.Организация технологического цикла производства продукции плодоводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений. |
| **5-6** | Посев и посадка, уход за посадками.Защита растений от болезней и вредителей. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: о цели изучения плодоводстваУмения: анализиро-вать технологии выращивания плодовых и ягодных культур | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения и со-блюдения ТБ и сани-тарно-гигиенических требований | Организация технологического цикла производства продукции плодоводства: посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.  |
| **7-8** | Сбор урожая.Профессии, связанные с плодоводством. Контроль знаний по теме "Технологии сельского хозяйства" | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: о цели изучения плодоводстваУмения: анализиро-вать технологии выращивания плодовых и ягодных культур | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения и со-блюдения ТБ и сани-тарно-гигиенических требований | Организация технологического цикла производства продукции плодоводства: сбор урожая. Профессии, связанные с плодоводством. |
| **Раздел «Культура и эстетика труда» (52, в том числе 12 часов проектная деятельность)** **Раздел «Творческая, проектная деятельность» (12 часов, из них 6 часов проект «технологии в сфере быта», 6 часов проект «художественные ремесла»)****Часы распределены по направлениям модуля «Технологии ведения дома» для выполнения творческих проектов****Модуль «Технологии ведения дома»(34 ч)****Направление «Технологии в сфере быта»**  |
| **9-10** | Освещение жилого помещения.Типы освещения. Типы светильников. | -выполнение электронной презентации;- анализ вариантов проектов | Знания: о цели и зада-чах изучения ТБ.Умения: анализиро-вать знание инструк-ции по ТБ по предло-женным критериям | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы. | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения и со-блюдения ТБ  | Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.                Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. |
| **11-12** | Практическая работа 1. Освещение жилого дома.Практическая работа 2.Выполнение электронной презентации. (тема на выбор) | - выполнение эскизов проектов;Контроль и самоконт-роль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов. | Знания: о цели и зада-чах изучения предме-та, этапах проектной деятельности. Умения: анализиро-вать варианты проек-тов по предложенным критериям. | Познавательные: уме-ние вести исследова-тельскую и проектную деятельность, постро-ение цепи рассужде-ний, определение по-нятий, сопоставление, анализ.Регулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексия, во-левая регуляция.Коммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы. | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения пред-мета, познавательного интереса, проектной деятельности |  Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.               *Темы лабораторно-практических работ:*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». |
| **13-14** | Предметы искусства и коллекции в интерьере.Практическая работа 3. Изготовление схемы размещения фото. | - структурирование и систематизация изучаемого предметного содержания;-формулирование цели урока, - анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; -выполнение планировки жилого дома в масштабе 1:5;-выполнение эскиза элементов декоративного оформления ;- находить и представлять информацию по истории интерьеров народов мира. | Знания: о требованиях к интерьеру жилого дома, ва-риантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: выполнять план жилого дома в масштабе | Познавательные: уме-ние вести исследова-тельскую и проектную деятельность, постро-ение цепи рассужде-ний, определение по-нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудни-чество | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстети-ческая ориентация | *Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото. |
| **15-16** | Гигиена жилища.Практическая работа 4. Генеральная уборка кабинета. | -Формулирование цели практической работы (какая существует проблема, как ее ре-шить?). -Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения- выполнение работы с самоконтролем и са-мооценкой собственной деятельности и результата. | Знания: о целях и за-дачах, этапах проек-тирования.Умения: выполнять проект по теме «умный дом» | Познавательные: уме-ние вести исследова-тельскую и проектную деятельность, постро-ение цепи рассужде-ний, определение по-нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотруд-ничество. | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческо-го потенциала, разви-тие готовности к са-мостоятельным дей-ствиям, развитие тру-долюбия | *Теоретические сведения.*Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии |
| **17-18** | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.Современные технологии и технические средства создания микроклимата. |  Выявление и анализ затруднений, проблем, обсужде-ние и проектирование способов решения | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализиро-вать результат про- ектной деятельности по предложенным критериям | Познавательные: уме-ние вести исследова-тельскую и проектную деятельность, постро-ение цепи рассужде-ний.Регулятивные: ре-флексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотруд-ничество, умения слу-шать и выступать | Формирование само-мотивации при защите проекта, смыслообра-зования, реализация творческого потенци-ала, развитие готовно-сти к самостоятель-ным действиям, само-оценки, умственных и физических способно-стей для труда в раз-личных сферах с пози-ции будущей социа-лизации | *Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата. |
| **19-20.** | Разработка проекта "Умный дом"Защита проекта. Тестовый контроль по теме: "Интерьер жилого дома" | Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащих-ся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуа-ции и моделирование этапов изучения но-вого материала: работа с учебником, изу-чение материала ЭОР. | Знания: о целях и за-дачах, этапах проек-тирования.Умения: выполнять проект по теме «умный дом» | Познавательные:анализ, класси-фикация, смысловое чтение.Регулятивные: целе-полагание,анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, умение слу-шать и выступать. | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, экологического созна-ния, смыслообразова-ние,развитие трудо-любия и ответствен-ности за качество и безопасность своей деятельности | **Групповой проект «Умный дом»** |
| **21** | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. | - формулирование правил охраны труда на кухне | Знания: о соблюдении санитарных требованийУмения: анализиро-вать санпин | Познавательные:анализ, построение цепи рас-суждений, поиск ин-формации. Регулятивные: анализ си-туации и моделирова-ние, планированиеКоммуникативные: организация учебного сотрудничества | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, экологического созна-ния, смыслообразова-ние. | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов |
| **22** | Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. | - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи;- организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды;- анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи;- осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. | Знания: о правилах санитарии и гигиеныУмения: применять правила | Познавательные:поиск информации, смысло-вое чтение, работа с таблицами.Регулятивные: целе-полагание, моделирова-ние, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, экологического созна-ния, смыслообразова-ние, реализация твор-ческого потенциала | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пи*щевых продуктов.* |
| **23-24** | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока.Практическая работа 5. Приготовление блюда из творога. | - составление технологической карты приготовления блюд из творога;- форматирование и графическое оформление текстовых документов. | Знания: Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов.Умения: готовить блюда из творога, составлять технологическую карту блюда. | Познавательные: со-поставление, рассуж-дение, анализ, класси-фикация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, ор-ганизация учебного сотрудничества | Формирование мотива ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразования, эколо-гического сознания, овладение установ-ками, нормами и пра-вилами научной орга-низации умственного и физического труда | *Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога. |
| **25-26** | Изделия из жидкого теста. Технология приготовления блинчиков.Практическая работа 6. Приготовление блинчиков с начинкой. | - составление технологической карты приготовления блинчиков ;- соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. | Знания: о технологии приготов-ления блюд , требо-вания к качеству готовых блюд.Умения: составлять технологическую карту приготовления блюда, выпекать блинчики. | Познавательные: со-поставление, рассуж-дение, анализ, постро-ение цепи рассужде-ний, поиск информа-ции, работа с табли-цами.Регулятивные: целе-полагание, анализ ситуации и моделиро-вание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка | Формирование мотива ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразования, эколо-гического сознания, овладение установ-ками, нормами и пра-вилами научной орга-низации умственного и физического труда | *Теоретические сведения.*Понятие «мучные изделия»Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного теста.*Темы лабораторно-практических работ:*Приготовление изделий из пресного теста: блинчики.  |
| **27-28** | Виды теста и выпечки.Оборудование, инструменты и приспособления.Практическая работа 7. Приготовление бисквита. | - соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте;- читать технологическую документацию;- осваивать безопасные приёмы работы на кухне;- овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Знания: о технологии приготовления блюд, требования к ка-честву готовых блюд. Умения: готовить блюда из теста, соблюдая правила безопасной работы на кухне. | Познавательные: со-поставление, рассуж-дение, анализ.Регулятивные: целе-полагание, анализ ситуации и моделиро-вание, планирование, рефлексия.Коммуникативные: организация учебного сотрудничества. | овладение установ-ками, нормами и пра-вилами научной орга-низации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и навы-ков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания. | *Теоретические сведения.* Инструменты и приспособления. Технология приготовления бисквитного теста.*Темы лабораторно-практических работ* Приготовление бисквита.  |
| **29** | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста, песочного теста. | -изучать технологии приготовления разных видов теста | Знания: о способах приготовления тестаУмение: составлять технологические карты | Познавательные: со-поставление, рассуж-дение, анализ, постро-ение цепи рассужде-ний, поиск информа-ции.Регулятивные: планирование, рефлексия.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотива ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, реали-зация творческого по-тенциала. | *Теоретические сведения.* Технология приготовления пресного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. |
| **30** | Практическая работа 8. Приготовление печения из слоеного (песочного) теста (на выбор) |  Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.Оформление пояснительной записки. | Знания: о приготовлении теста, этапах выпол-нения проекта.Умения: выпекать изделия из теста,сервировать сладкий стол. | Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.Регулятивные: целе-полагание, планирова-ние, воле-вая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные:орга-низация учебного сотрудничества. | Формирование моти-вации и самомоти-вации изучения темы, смыслообразование, реализация творчес-кого потенциала, ов-ладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физи-ческого труда | *Темы лабораторно-практических работ:*Приготовление изделий из пресного теста: слоеного или песочного. |
| **31-32** | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.Практическая работа 9.Запеченные яблоки. | - Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления блюд.- Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям.  | Знания: Рецептура, технология приготовления и подача к столуУмения: готовить сладкое блюдо | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информа-ции.Регулятивные: оценка и самооценка. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. |  Рецептура, технология приготовления и подача к столу.*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки. |
| **33-34** | Виды сладких блюд и напитков.Практическая работа 10. Приготовление сладких блюд и напитков. (на выбор) | - Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям.  | Знания: Рецептура, технология приготовления и подача к столуУмения: готовить сладкое блюдо | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информа-ции.Регулятивные: оценка и самооценка. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | *Теоретические сведения.*Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека.Практическая работа 10. Приготовление сладких блюд и напитков. (на выбор) |
| **35-36** | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.Практическая работа 11. Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола. | - Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям.  | Знания: Рецептура, технология приготовления и подача к столуУмения: готовить сладкое блюдо | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информа-ции.Регулятивные: оценка и самооценка. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | *Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола. |
| **37-38** | Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.Творческий проект. "Праздничный сладкий стол". Цели и задачи проекта. Исследование. | - изучение профессиограмм;- формулирование целей и задач проекта;- исследование. | Знания: о профессиях, технологии приготовления сладких блюдУмения: планировать творческий проект | Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.Регулятивные: целе-полагание, планирова-ние, воле-вая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные:орга-низация учебного сотрудничества. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного труда | Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.Практическая работа «Групповой проект»  |
| **39-40** | Расчет расхода продуктов.Приготовление блюд для сладкого стола. | - экономический расчет сладкого стола;- составление технологических карт сладкого стола. | Знания: выполнять экономическую оценку проекта, технология приготовления и подача к столуУмения: выполнять проект по целям | Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.Регулятивные: целе-полагание, планирова-ние, воле-вая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные:орга-низация учебного сотрудничества. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного труда | Практическая работа «Групповой проект»  |
| **41-42** | Сервировка сладкого стола.Защита проекта.Тестовый контроль по теме "Кулинария" | - сервировка сладкого стола;- защита проекта;- выполнение тестового контроля. | Знания: о правилах сервировки, сведений по теме «кулинария»Умения: сервировать сладкий стол и защищать проект. | Регулятивные: оценка и самооценка. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | Практическая работа «Групповой проект» Тестовый контроль по теме «Кулинария» |
| **Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов» (10 часов)** |  |
| **43-44** | Текстильные материалы из волокон животного происхождения.Виды и свойства шерстяных волокон. Практическая работа 12. Определение сырьевого состава тканей. | - практическая работа по определению сырьевого состава тканей | Знания: о видах и свойствах текстиль-ных волоконУмения: распознавать волокна и характеризовать их свойства. | Познавательные: со-поставление, рассуж-дение, классификация, умения объяснять процессы, анализ, выбор способов реше-ния задачи, поиск информации..Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и модели-рование, планиро-вание, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование: моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности с самостоятельным дей-ствиям, проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления | Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей. |
| **45-46** | Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.Практическая работа 13. Изучение свойств тканей на образцах. | - практическая работа по изучению свойств тканей. | Знания: о свойствах тканейУмения:анализировать свойства | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, умения делать выводы, поиск информации.Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование: моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности с самостоятельным дей-ствиям, проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления, разви-тие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности. | Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.*Темы лабораторно-практических работ:* изучение их свойств. |
| **47-48** | Технология ручных работ.Практическая работа 14. Изготовление образцов ручных швов. | - изготовление с помощью ручных инструментов образцов ручных швов | Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, прави-ла безопасной работы ручной иглой, ножни-цами.Умения: выполнять ручные работы, со-блюдать правила безо-пасного пользования иглой и ножницами. | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, поиск информации, прогно-зирование.Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование: моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности с самостоятельным дей-ствиям, проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности. | *Теоретические сведения.*Основные операции при ручных работах: подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками.*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов.  |
| **49-50** | Изготовление образцов ручных швов.Технология машинных работ. | - изготовление с помощью ручных инструментов образцов ручных швов | Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, прави-ла безопасной работы ручной иглой, ножни-цами.Умения: выполнять ручные работы, со-блюдать правила безо-пасного пользования иглой и ножницами. | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, умение делать выводы, про-гнозировать.Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование: моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности с самостоятельным дей-ствиям, проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности. | *Теоретические сведения.*Основные операции при ручных работах: подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками.                Основные машинные операции.*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов.  |
| **51-52** | Основные машинные операции.Классификация машинных швов. Тестовый контроль по теме "создание изделий из текстильных материалов. | - изучение машинных швов;- тестирование по теме. | Знания: классификация машинных швов Умения: различать машинные швы, применять знания | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, умение работать по алгоритму (плану).Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным дей-ствиям, развитие тру-долюбия и ответ-ственности за каче-ство своей деятель-ности, проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления |   Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. |
| **Художественные ремесла. Вязание на спицах. ( 2 часа теория и 6 часа проект)** |
| **53-54** | Ручная роспись тканей. Вязание на спицахматериалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Организация рабочего места. | - организация рабочего места;- изучение технологий вязания на спицах;- выполнение проекта. | Знания: об инструментах и материалах для вязания, правила безопасной работы . Умения: организации рабочего места, рассчитывать количество петель для изделия | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: работа в паре | Формирование моти-вации и самомотива-ции учебной деятель-ности, развитие го-товности к самосто-ятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности проявление технико-технологи-ческого мышления. | Ручная роспись тканей. Вязание на спицах.. Проект «Вяжем изделие спицами ». Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц.Организация рабочего места.  |
| **55-56** | Проект «Вяжем изделие спицами». Расчет количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании на спицах. | -Изучение технологии вязания на спицах;-выполнение практической работы;Выполнение проекта | Знания:об основных видах петель при вязании на спицах, о технологии вязания на спицах.Умения: выполнять основные виды петель | Познавательные: со-поставление, анализ, выбор способов реше-ния задачи, умения делать выводы, про-гнозировать, работать по алгоритму (плану).Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование моти-вации и самомотива-ции учебной деятель-ности, развитие го-товности к самосто-ятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности проявление технико-технологи-ческого и экономи-ческого мышления. |  Проект «Вяжем изделие спицами ». Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц.Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. |
| **57-58** | Практическая работа 15. «Вывязывание полотна плотной вязкой."Практическая работа 16.«Вязание ажурного полотна» | -Изучение технологии вязания на спицах;-выполнение практической работы;Выполнение проекта | Знания:об основных видах петель при вязании на спицах, о технологии вязания на спицах.Умения: выполнять основные виды петель | Познавательные: выбор способов реше-ния задачи, умения делать выводы, работать по алгоритму (плану).Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог. | Формирование моти-вации и самомотива-ции учебной деятель-ности, развитие го-товности к самосто-ятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-тельности  |  Тема. Основные виды петель при вязании на спицахПрактическая работа «Вывязывание полотна плотной вязкой ». Практическая работа « Вязание ажурного полотна ».  |
| **59-60** | Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем изделие спицами»Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем изделие спицами».Тестовый контроль по теме: "Вязание спицами" | - осуществление презентации, экономической и экологической оценки проекта, представление рекламы продукта труда;- представление проекта к защите. | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы.Регулятивные: целе-полагание, рефлексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать. | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-про-дуктивной деятель-ности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации. |  Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем изделие спицами »  |
| **Технологии сельского хозяйства. Технологии животноводства (8 часов)** |
| **61-62** | Технологии животноводства. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы.Основы молочного скотоводства. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: цели и задачи изучения животноводстваУмения: анализиро-вать технологии животноводства | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения технологий животноводства | Технологии животноводства. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. Основы молочного скотоводства. |
| **63-64** | Кролиководство.Развитие животноводства в регионе. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;- овладение основными навыками работы на пришкольном участке;- поиск необходимой информации в различных источниках. | Знания: цели и задачи изучения животноводстваУмения: анализиро-вать технологии животноводства | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения технологий животноводства | Кролиководство. Развитие животноводства в регионе.  |
| **65-66** | Правила безопасного труда в Оценка влияний агротехнологий на окружающую среду.Разработка проекта по организации домашней животноводческой фермы. | -объяснения оснований развития технологий в регионе;-знакомство с предприятиями своей местности;- поиск необходимой информации в различных источниках;- разработка учебных проектов | Знания: цели и задачи изучения животноводстваУмения: анализиро-вать технологии животноводства | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения технологий животноводства |  Правила безопасного труда в животноводстве. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по организации домашней животноводческой фермы. |
| **67-68** | Разработка проекта по организации домашней животноводческой фермы.Профессиональное образование. Контроль знаний по теме "Технологии сельского хозяйства" | -знакомство с предприятиями и учебными заведениями своей местности;- поиск необходимой информации в различных источниках;- разработка учебных проектов. | Знания: цели и задачи изучения животноводстваУмения: анализиро-вать технологии животноводства | Познавательные умение построить цепь рассуждений, сопоставление анализРегулятивные: целе-полагание, планирова-ние, рефлексияКоммуникативные: диалог, умение зада-вать вопросы | Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения технологий животноводства | Разработка учебных проектов по организации домашней животноводческой фермы. Профессиональное образование и профессиональная карьера. |