


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ильинская средняя общеобразовательная школа»  
Судогодского района Владимирской области

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР:  
 /Е.И. Пронькина/

30 августа 2018 г.

«Утверждено»

Директор школы:  
 А.Ю.Быковских/

Приказ №118 от 30 августа 2018 г.



**Рабочая программа**  
**по технологии (обслуживающий труд)**

7 класс  
на 2018-2019 учебный год

**Автор программы:**  
**Малышева В.Н.,**  
**учитель технологии**

**Ильино**  
**2018**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) разработана для учащихся 7 класса на основе ФГОС основного общего образования с учётом требований стандартов второго поколения (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897), Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ; авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» для 7 классов общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой; Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов, программы формирования универсальных учебных действий у обучающихся на ступени основного общего образования.

Программа является интегрированным курсом, которая раскрывает предмет «Технология» как образовательную область, синтезирующую научные знания из математики, физики, химии, биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов. Позволит молодёжи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально – экономическим условиям.

**Цель учебной рабочей программы:** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в них технологиях.

### **Задачи программы:**

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

## **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

## **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

*В познавательной сфере:*

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из разного вида теста, ягод, фруктов, и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вязание, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

### ***Раздел «Кулинария»***

#### *Ученик научится:*

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

#### *Ученик 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;

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

#### *Ученик 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.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

#### *Ученик 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.
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;



- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

### ***Раздел «Технология ведения дома»***

#### Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

#### Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

### ***Раздел «Электротехнические работы»***

#### Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.
- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

#### Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

### ***Раздел «Творческие проекты»***

#### Ученик 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
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

### **Раздел 1. Технологии растениеводства (22 ч.)**

#### ***Тема 1. Технология выращивания плодовых и ягодных культур***

**Уроки 1 – 10 . Осенний период – 10 часов. Основные теоретические сведения**  
Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своём регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.  
( *Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Способы размножения плодовых и ягодных растений (отводками, одревесневшими черенками, корневыми отпрысками и др., размножение земляники розетками. Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов. Повторный инструктаж (правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке).*

**Практические работы.** Съём урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Уход за яблоневым садом, оценка его состояния, выбраковка, подготовка к зиме. (*Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами*).

## **Тема 2. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.**

**Уроки 1 – 2. Весенний период. Основные теоретические сведения** Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчёт основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве и маркетинге.

**Практические работы.** Определение примерного объёма производства продукции и расчёт площади под культуры с учётом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

## **Тема 3. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте**

**Уроки 57 – 68. Весенний период – 12 часов. Основные теоретические сведения** Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищённом грунте. Виды защищённого грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей. (*Повторный инструктаж (безопасность труда при работе сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке. Сроки посева семян на рассаду. Определение всхожести семян. Уход за рассадой. Понятие «Пикировка». Технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней плёночной теплице, в открытом грунте. Выращивание белокочанной капусты. Сроки посева семян и посадки рассады в открытый грунт. Уход за рассадой после высадки в открытый грунт. Способы защиты растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами. Правила ухода за культурными растениями. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке*).

**Практические работы.** Выбор культур для выращивания рассадным способом, определение всхожести семян, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, уход за рассадой, высадка рассады в теплицу, в открытый грунт, проведение подкормки. Уход за рассадой после высадки в открытый грунт. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Прополка сорняков, рыхление, полив, подкормка. Защита растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами.

## **Тема 4. Профессиональное образование и профессиональная карьера.**

**Уроки 57 – 58. Осенний период. Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.**

**Практические работы.** Ознакомление с профиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

## **Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (2 ч)**

### ***Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения.***

**Основные теоретические сведения** Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах.

**Практические работы.** Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учёт урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

## ***Раздел 1. Кулинария (12 ч)***

### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

### **Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

*Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Печенье из песочного теста.
2. Шарлотка с яблоками.
3. Пельмени.
4. Пицца.

5. Сосиски в тесте.
6. Слоечки с сыром.
7. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

### **Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Подача десерта к столу.

#### **Практические работы**

1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Шарлотка с яблоками.
2. Шоколадный пудинг.
3. Ягодное суфле.
4. Яблочное суфле.

### **Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### **Практические работы**

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

## **Примерный перечень блюд**

1. Джем яблочный.
2. Джем грушевый.
3. Яблочное варенье.

### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч)**

#### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

#### **Практические работы**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

#### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### **Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ (8 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.
6. Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

#### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ (18 ч)**

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Примерный перечень изделий:**

ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, туника, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)**

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

#### **Практические работы**

1. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

*Макраме.* Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

#### **Практические работы**

1. Изготовление пояса, тесьмы, браслета, шнура и др. способом плетения.

2.Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

### **Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)**

**Тема: ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА(2 ч)**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

#### **Практические работы**

- 1.Подбор декоративных комнатных растений к интерьеру.
- 2.Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.
3. Составление и оформление букета.

### **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

**Тема: ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

#### **Практические работы**

- 1.Подбор бытовых приборов по их мощности.
- 2.Замена гальванических элементов питания.
- 3.Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

### **Творческие проекты (10 ч)**

- 1.Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера
- 2.Оформление интерьера декоративными растениями.
- 3.Изготовление ажурного воротника.
- 4.Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
- 5.Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
- 6.Изготовление сувенира.
- 7.Изготовление броши в технике канзаши.



## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации.
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Программа воспитания и социализации обучающихся.
4. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В.А.Горский, А.А.Тимофеев, Д.В.Смирнов и др.] - М.: Просвещение, 2010.
5. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.
6. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
7. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2015.
8. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2015.

### **Наглядно-дидактический материал:**

- Таблицы
- Презентации
- Пособия по технологии изготовления изделий

### **Методический фонд**

- Коллекция «Шелк»
- Коллекция «Лен и продукты его переработки»
- Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»
- Коллекция промышленных образцов тканей и ниток
- Таблицы
- Работы детские и педагогические

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЯ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД) 7 КЛАСС**

№ п/п	Всего часов	Наименование разделов, тем и практических работ	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты			Дата проведения		
				Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	План	Факт	
<u>1</u>	<i>10</i>	<b>Раздел 1. Технологии растениеводства</b>							
		<b>Тема 1. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы)</b>							
<b>1.1.- 1.2.</b>		<p>Введение в курс технологии Повторный инструктаж «Правила безопасности труда и правил личной гигиены во время работы в кабинете обслуживающего труда и на учебно-опытном участке».</p> <p>Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своём регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке.</p>	<p>Изучают правила ТБ. Осваивают применение приемов ТБ на практике.</p> <p>Осваивают общие приёмы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценивают их состояние, выбраковывают, подготавливают к зиме, выбирают экземпляры и заготавливают материал для размножения, подготавливают участок и посадки</p> <p>Знакомятся с правилами уборки и учёта урожая плодовых, ягодных и</p>	<p><i>Знания:</i> о правилах техники безопасности и правилах их применения.</p> <p><i>Умения:</i> применять знания техники безопасности на практике.</p>	<p><i>Исследовательские:</i> исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, умение ставить вопросы, сотрудничество.</p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация.</i></p>	06.09 06.09		
<b>1.3.- 1.4</b>		<p>Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Съём урожая яблок. Закладка яблок на хранение.</p>	<p>Осваивают общие приёмы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценивают их состояние, выбраковывают, подготавливают к зиме, выбирают экземпляры и заготавливают материал для размножения, подготавливают участок и посадки</p> <p>Знакомятся с правилами уборки и учёта урожая плодовых, ягодных и</p>				13.09 13.09		
<b>1.5.- 1.6.</b>		<p>Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов. <b>Практическая работа.</b> Съём урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Уборка и закладка на хранение урожая картофеля.</p>	<p>Осваивают общие приёмы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценивают их состояние, выбраковывают, подготавливают к зиме, выбирают экземпляры и заготавливают материал для размножения, подготавливают участок и посадки</p> <p>Знакомятся с правилами уборки и учёта урожая плодовых, ягодных и</p>				20.09 20.09		

1.7.- 1.8.	<p>Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Уборка, учёт и закладка на хранение урожая овощных культур (столовой свёклы, моркови).</p>	<p>овощных культур, картофеля.</p> <p>Уборка, сортировка клубней картофеля и закладка их на хранение</p> <p>Уборка и закладка на хранение урожая овощных культур (столовой свеклы, моркови, капусты)</p>				27.09. 27.09	
1.9.- 1.10 .	<p>Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. (<i>Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Способы размножения плодовых и ягодных растений (отводками, одревесневшими черенками, корневыми отпрысками и др., размножение земляники розетками.</i></p> <p><b>Практические работы</b> Уход за яблоневым садом, оценка его состояния, выбраковка, подготовка к зиме. (<i>Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами).</i></p>					04.10 04.10	
1.11.- 1.12.	<p>Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Уборка и закладка на хранение урожая капусты.</p>					11.10 11.10	

1.13.- 1.14.	<p>Тестирование по темам раздела Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере. <b>Практические работы.</b> Ознакомление с профессиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.</p>					18.10 18.10	
-----------------	--	--	--	--	--	----------------	--

**Раздел 2. КУЛИНАРИЯ 8 ч**

*Физиология питания. 1час*

2.1	<p><b>Понятие о микроорганизмах Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.</b> Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях</p>	<p>Выполняют поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значении в питании человека. Соблюдают правила поведения за столом. Выполняют сервировку стола.</p>	<p><i>Знания:</i> о микроорганизмах, их полезных и вредных воздействиях на пищевые продукты; правила поведения за столом. <i>Умения:</i> сервировать стол, определять качество пищевых продуктов; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умение слушать и выступать.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	25.10	
-----	---	---	--	---	--	-------	--

*Технология приготовления пищи. Изделия из теста. 3часа*

2.2	<p><b>Виды теста. Изделия из пресного теста.</b>  <i>Пельмени и вареники</i> Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Анализируют рецептуры и кулинарное использование различных видов теста, механическую обработку муки. Изучают приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Готовят вареники или пельмени. Работают в группе. Выполняют приготовление пресного слоеного теста. Выпекают кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Работают в группе.</p>	<p><i>Знания:</i> о требованиях, предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из пресного теста, к качеству посуды и инвентаря; о технологии приготовления вареников и пельменей. <i>Умения:</i> готовить изделия из пресного теста с соблюдением технологии приготовления различных изделий из теста. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления изделий из слоеного теста</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	25.10	
2.3	<p><b>Изделия из пресного слоеного теста.</b>  Рецептура пресного слоеного теста. Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p>	<p>Изучают приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатывают тесто и формируют изделия. Выполняют художественное оформление верхней части пирога. Выпекают изделия из дрожжевого теста. Работают в группе.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах. <i>Умения:</i> готовить дрожжевое безопасное тесто, разделявать, выпекать изделия, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение классифицировать, построение цепи рассуждений, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	25.10 08.11	
2.4.	<p><b>Виды дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого безопасного теста.</b>  Виды и рецептура дрожжевого теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды. Разделка и расстойка теста. Способы защипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой. Смазка и выпечка изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога.</p>	<p>Изучают приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатывают тесто и формируют изделия. Выполняют художественное оформление верхней части пирога. Выпекают изделия из дрожжевого теста. Работают в группе.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах. <i>Умения:</i> готовить дрожжевое безопасное тесто, разделявать, выпекать изделия, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение классифицировать, построение цепи рассуждений, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	08.11	

		<i>Сладкие блюда и десерты. 2 часа</i>						
2.5.		<p><b>Сладкие блюда и десерты. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии.</b>  <i>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии.</i> Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.  <i>Механическая обработка фруктов и ягод.</i> Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.  <i>Муссы и желе</i>            Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.  <i>Компоты и кисели</i>            Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.</p>	<p>Изучают определе ние доброкачествен ности фруктов и ягод. Проводят поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Изучают механи ческую обработку фруктов и ягод. Готовят мусс или желе. Подбирают посуду для приго товления блюд из кислых ягод. Гото вят компот или кисель. Соблюдают безопасные приемы труда с колющими и режущими инстру ментами и приспо соблениями, кухон ным оборудовани ем, с горячими жид костями, с электро приборами. офор мляют десертные блюда. Работают в группе. Проводят подбор рецептуры кулинарного блюда в кулинарных книгах, справочниках рецептур, на кулинарных интернет-сайтах.</p>	<p>нания: о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда. Умения: готовить сладкие напитки, десерты, используя технологическую карту</p>	<p>ознавательные: анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность</p>	<p>формирование нрав- ственно- этической ори- ентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	15.11	
2.6.	15.11							

**Заготовка продуктов. 2 часа**

<p>2.7. 2.8.</p>	<p><b>Заготовка продуктов.</b> Яблочный джем. <i>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты</i> Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение. <b>Тестирование по темам раздела</b></p>	<p>Определяют время сбора фруктов и ягод. Определяют доброкачественность плодов и ягод для длительного хранения. Расчитывают количества сахара для заготовки продуктов в зависимости от вида фруктов и ягод. Осваивают новые технологические операции заготовки продуктов. Соблюдают санитарно-гигиенические правила. Выполняют безопасные приемы работы с горячими жидкостями. Работают в группе.</p>	<p><i>Знания:</i> о способах заготовки продуктов, варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, <i>требованиях к качеству блюда.</i> <i>Умения:</i> готовить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, используя технологическую карту</p>	<p><i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность</p>	<p><i>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</i></p>	<p>22.11 22.11</p>
----------------------	--	--	---	--	---	------------------------

**Раздел 3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 40ч**

*Элементы материаловедения 2 часа*

3.1-3.2		<p><b>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</b> Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Химические и натуральные красители.</p>	<p>Сравнивают характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследуют свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Выполняют поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей. Распознают виды ткани. Проводят сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформляют результаты исследований.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии производства тканей из искусственных и синтетических волокон, свойствах искусственных и синтетических тканей. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, умение объяснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, воспитание трудолюбия</p>	29.11 29.11	
---------	--	--	---	---	---	---	----------------	--

*Элементы машиноведения 2 часа*

3.3-3.4.		<p><b>Устройство челночного механизма швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения.</b> Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их устранения</p>	<p>Изучают разборку и сборку челночного устройства универсальной швейной машины. Выполняют зигзагообразные строчки. Обрабатывают срезы зигзагообразной строчкой. Анализируют причины возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Изучают приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Выполняют безопасные приемы труда.</p>	<p><i>Знания:</i> об устройстве качающегося челнока швейной машины, о принципе образования двухниточного машинного стежка <i>Умения:</i> разбирать и собирать челночное устройство швейной машины, выполнять зигзагообразные строчки.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия</p>	06.12 06.12	
----------	--	--	--	---	--	---	----------------	--



**Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 8 часов**

3.5-		<p><b>Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме.</b> Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.</p>	<p>Изучают основы композиции костюма. Разрабатывают эскизы моделей современной одежды с использованием элементов народ ного костюма. Выполняют поиск информации о современных направлениях моды и модельерах. Используют зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств, коррекции и маскировки недостатков фигуры. Анализируют особенности фигуры человека различных типов. Изучают снятие мерок.</p>	<p><i>Знания:</i> о зрительных иллюзиях для подчеркивания достоинств, коррекции и маскировки недостатков фигуры, о видах плечевой одежды, правилах измерения и условных обозначениях для построения чертежа плечевого швейного изделия (основа с цельнокроеным рукавом). <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать результаты.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умения классифицировать, делать выводы, выбор способов решения задач. <i>регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования; реализация творческого потенциала; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	13.12	
3.6.		<p><b>Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.</b> Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей воротников различных конструкций.</p>	<p>Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Выполняют построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам и по заданным размерам. Выполняют построение чертежа воротника 1:4.</p>	<p><i>Знания:</i> о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений, строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам и по заданным размерам.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	13.12	

3.7.	<p><b>Построение и оформление чертежа плечевого изделия.</b>  <i>Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</i></p>	<p>Выполняют построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1 в натуральную величину по своим меркам. Проводят расчет количества ткани на изделие. Выполняют коррекцию выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Готовят выкройки к раскрою.</p>	<p><i>Знания: об общих правилах построения чертежей швейного изделия.</i>  <i>Умения: выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину, расчитать количество ткани на изделие.</i></p>	<p><i>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа с графической информацией. Поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.</i>  <i>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</i></p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технического и экономического мышления, воспитание и развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</i></p>	20.12	
3.8	<p><b>Моделирование плечевых изделий.</b>  <i>Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</i></p>	<p>Моделируют выбранный фасон швейного изделия. Выбирают виды художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p>	<p><i>Знания: о способах моделирования плечевой одежды.</i>  <i>Умения: выполнять моделирование плечевой одежды в соответствии с замыслом и эскизом.</i></p>	<p><i>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму, работа с графической информацией.</i>  <i>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество</i></p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала</i></p>	20.12	
<b>Технология изготовления плечевых швейных изделий 18 часов</b>							
3.9.	<p><b>Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов.</b>  <i>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</i></p>	<p>Выполняют образцы машинных швов (накладного, настрочного, расстрочного). Отрабатывают точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p>	<p><i>Знания: о приспособлениях к швейной машине, терминологии, применяемой при выполнении машинных швов, о правилах безопасного труда на швейной машине.</i>  <i>Умения: выполнять образцы швов с использованием различных приспособлений к швейной машине</i></p>	<p><i>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.</i>  <i>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</i>  <i>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</i></p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям</i></p>	27.12	

3.10.	<p><b>Раскрой плечевого изделия.</b> Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.</p>	<p>Определяют способы подготовки данного вида ткани к раскрою. Планируют время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполняют раскладку выкроек на ткани. Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p>	<p>знания: о приемах и последовательности раскрой плечевого швейного изделия. Умения: выполнять подготовку выкройки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	27.12	
16.	<p><b>Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки).</b> Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя</p>	<p>Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читают технологическую документацию и выполняют образцы поузловой обработки швейных изделий.</p>	<p>знания: о приемах выполнения ручных работ, терминологии, правилах безопасной работы. Умения: выполнять копировальные стежки для переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p>	17.01	
17.	<p><b>Изготовление швейного изделия. Подготовка к первой примерке.</b> Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).</p>	<p>Выполняют подготовку и проводят примерку, исправление дефектов.</p>	<p>знания: о правилах подготовки кроя к первичной примерке и способах устранения дефектов. Умения: выполнять первичную примерку изделия, выявлять и устранять дефекты.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	17.01	

18.		<p><b>Обработка горловины с использованием дополнительных деталей.</b>          Варианты обработки горловины: (косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом).          Раскрой обтачки.</p>	<p>Изучают правила раскроя косой бейки и подкройной обтачки. Выполняют обработку горловины косой бейкой, подкройной обтачкой.</p>	<p>знания: о способах и вариантах обработки горловины: выполнять раскрой обтачки, обработку горловины швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	24.01	
19.		<p><b>Обработка горловины воротником.</b>          Обработка горловины косой бейкой, подкройной обтачкой, воротником.</p>	<p>Завершают обработку горловины косой бейкой, подкройной обтачкой. Изучают обработку горловины воротником.</p>	<p>знания: о технологии обработки горловины косой бейкой, подкройной обтачкой, воротником.          умения: выполнять обработку горловины косой бейкой, подкройной обтачкой, воротником.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи.  <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	24.01	
20.		<p><b>Изготовление швейного изделия.</b>          Проработка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.</p>	<p>Стачивают детали и выполняют отделочные работы. Выполняют и соблюдают безопасные приемы труда.</p>	<p>знания: о технологии обработки боковых срезов плечевого изделия обтачным швом.          умения: обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	31.01	

21.		<p><b>Изготовление швейного изделия.</b> Оформление низа изделия. Оформление низа изделия. <i>Обработки низа швейного изделия ручным и машинным способами;</i> декоративная отделка изделия.</p>	<p>Выравнивают низ изделия, изучают варианты обработки нижнего среза плечевого изделия.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего среза плечевого изделия потайными стежками, швом вподгибку с закрытым срезом <i>Умения:</i> выполнять обработку нижнего среза плечевого изделия швом вподгибку с закрытым срезом</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</i></p>	31.01		
22.		<p><b>Окончательная обработка швейного изделия.</b> Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>Выбирают режим и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Выполняют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.</p>	<p><i>Знания:</i> последовательности окончательной отделки швейного изделия, о правилах влажно-тепловой обработки изделия. <i>Умения:</i> выполнять окончательную отделку швейного изделия.</p>			07.02 07.02		
<b>Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов</b>									
23.		<p><b>Вязание крючком.</b> Материалы и инструменты. Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком.</p>	<p>Выполняют изготовление образцов, связанных крючком. Работают с журналами мод.</p>	<p><i>Знания:</i> о способах вязания крючком, о видах материалов и инструментов для вязания. <i>Умения:</i> читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, <i>выполнить эскиз для образцов, связанных крючком.</i></p>	<p><i>Познавательные:</i> поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</i></p>	14.02		

24.		<p><b>Вязание крючком.</b> Круговые элементы. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.</p>	<p>Выполняют вязание по кругу. Изготавливают круглые элементы связанные крючком.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии выполнения круговых элементов связанных крючком. <i>Умения:</i> читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, выполнять вязание по кругу.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации, смысловое образование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности</p>	14.02	
25.		<p><b>Плетение макраме.</b> Знакомство с возможностями данной техники. Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. п.</p>	<p>Выполняют поиск и презентацию информации о старинных рукоделиях. Изготавливают образцы плетения с применением различных узлов. Выполняют эскизы изделия для плетения. Подбирают материалы и конструктивные детали. Подбирают узоры и декоративные элементы.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии плетения макраме. <i>Умения:</i> выполнять образцы плетения с применением различных узлов.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию декоративных изделий. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	21.02	
26.		<p><b>Плетение макраме.</b> Основные узлы и узоры. Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сизаль и др. Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити.</p>	<p>Выполняют расчет количества и длины нитей по образцу. Изготавливают декоративные изделия в технике макраме. Выполняют эскизы пояса и браслета в технике макраме.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии плетения макраме. <i>Умения:</i> выполнять основные узлы и узоры, определять длину нити.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	21.02	

27.		<p><b>Оформление работы.</b> Окончательная отделка изделия. Оформление работы.</p>	<p>Обсуждают наиболее удачные работы.</p>	<p>нания: об окончательной отделке изделий, уходе за изделиями. мения: оформлять готовые работы.</p>	<p>ознавательные: опоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>ормирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>28.02 28.02</p>	
-----	--	--	---	--	--	---	------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 1ч**

28.		<p><b>Эстетика и экология жилища</b> Роль комнатных растений в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями.</p>	<p>Выполняют эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Изучают подбор и посадку декоративных комнатных растений. Разрабатываем эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.</p>	<p>нания: о требованиях к размещению комнатных растений в интерьере способах подбора и посадки декоративных комнатных растений мения: выполнять эскиз (план) размещения приусадебного участка с декоративными растениями с учетом всех требований. подбор и посадку декоративных комнатных растений.</p>	<p>ознавательные: исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы</p>	<p>ормирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация</p>	07.03	
-----	--	---	---	--	--	---	-------	--

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 1ч**

29.	<p><b>Электроосветительные и электронагревательные приборы.</b>          Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения</p>	<p>Выполняют поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.          Изучают проверку и замену гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.</p>	<p>Знания: о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников и электронагревательных приборов.          Умения: выполнять эскиз (план) размещения светильников в жилом помещении с учетом всех требований.</p>	<p>Озонавательные: исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.          Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.          Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация</p>	07.03	
-----	--	--	---	--	--	-------	--

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 10 ч**

30.	<p><b>Творческий проект по технологии.</b>          Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.          Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)</p>	<p>Выбирают и осильную и необходимую работу;          Аргументируют защиту своего выбора;          Разрабатывают и выполняют эскизы и подбирают материалы для выполнения изделия</p>	<p>Знания: об алгоритме учебного проектирования, технологической последовательности изготовления изделия.          Умения: определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнение работы</p>	<p>Озонавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану), поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.          Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.          Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	14.03	
-----	---	--	---	---	--	-------	--



31.		<p><b>Выбор оборудования, инструментов и приспособлений,</b> составление технологической последовательности выполнения проекта.</p> <p>Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.</p>	<p>Изучают и используют необходимую литературу; Подбирают все необходимое для воплощения идеи.</p>	<p>знания: о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта</p> <p>умения: разрабатывать и оставлять технологическую последовательность выполнения проекта.</p>	<p>Ознавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	14.03	
32.		<p><b>Изготовление проектной работы.</b></p> <p>Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия</p>	<p>Выполняют конструирование и моделирование, выполняют намеченные работы.</p>	<p>знания: о конструировании базовых моделей проекта, о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта</p> <p>умения: разрабатывать и выполнять проектное изделие.</p>	<p>Ознавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану), поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	21.03 21.03	

33.		<p><b>Оформление отчета о проделанной работе</b>          Завершение изготовления изделия, оформление работы</p>	<p>Оформляют пояснительную записку и презентацию</p>	<p><i>Знания: об алгоритме учебного проектирования, технологической последовательности изготовления изделия.</i>  <i>Умения: анализировать результаты и качество выполненной работы</i></p>	<p><i>Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ результатов работы.</i>  <i>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</i>  <i>Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество</i></p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта,; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</i></p>	04.04 04.04	
34.		<p><b>Заключительный этап</b> (оценка проделанной работы и защита проекта)          Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия</p>	<p>Проводят оценку выполненной работы и защищают ее.</p>	<p><i>Знания: о правилах и требованиях к защите проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта</i></p>	<p><i>Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы.</i>  <i>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</i>  <i>Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать</i></p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</i></p>	11.04 11.04	

		<p>Теоретические сведения. Виды защищенного грунта. Закладка парников. Обработка почвы под картофель и овощные культуры открытого грунта.</p> <p>Теоретические сведения. Сроки, способы и нормы посева семян овощных культур, посадка клубней картофеля, закладка опытов.</p> <p>Выращивание рассады томатов (уход за рассадой)</p>		<p><i>Знания:</i> о правилах техники безопасности и правилах их применения.</p> <p><i>Умения:</i> применять знания техники безопасности на практике.</p>	<p><i>Исследовательские:</i> исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, умение ставить вопросы, сотрудничество.</p>	<p><i>Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация.</i></p>	18.04		
		<p>Теоретические сведения. Сорные растения. Наиболее распространенные вредители и болезни овощных культур и картофеля. Практическая работа. Закладка парников. Выращивание рассады капусты (посев семян в парник) Подготовка семян к посеву в открытый грунт Закладка парников. Выращивание рассады капусты (посев семян в парник)</p>					18.04		
		<p>Практическая работа. Посадка семян овощных культур в открытый грунт (посев моркови). Посадка семенников овощных культур(моркови, столовой свеклы)</p> <p>Практическая работа. Посадка семян овощных культур в открытый грунт (посев моркови). Практическая работа. Посадка семян овощных культур в открытый грунт (посев моркови).</p>					25.04 25.04		
		<p>Практическая работа. Посадка семян овощных культур в открытый грунт (посев столовой свеклы ).</p> <p>Практическая работа. Посадка картофеля</p>					16.05 16.05 23.05 23.05 30.05 30.05		
							<b>ИТОГО</b>	<b>66 ч.</b>	
							<i>резерв</i>	2 ч.	