

МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю

Директор школы



Согласовано

Заместитель директора по УВР


Строганова Г.Н.

Рассмотрено

на заседании кафедры

Протокол № 1 от 27.08.15г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для учащихся 7-Б класса

СОСТАВЛЕНА:

учителем технологии

Тимошенковой Еленой Алексеевной

Писковичи
2015-2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена на основе Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования» приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования»,
Основной образовательной программы МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная»,
Положения о рабочей программе МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная»,
Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», и ориентирована на работу по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2012).

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся средней общеобразовательной школы в сельской местности. Так как оснащение кабинета технологии не приспособлено для проведения практических работ по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (Конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий), то количество часов на данный раздел уменьшено с 32 часов по программе до 12 часов. Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Дизайн пришкольного участка».

Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием дизайна пришкольного участка, что является особенностью расположения школы в сельской местности, большой парковой зоны.

Специфика предмета предполагает обязательное планирование на каждом уроке практической части, которая не возможна без предварительной теоретической подготовки, поэтому все уроки с точки зрения методики являются комбинированными.

Главная цель изучения технологии в школе - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях. Привитие навыков труда и эстетического вкуса.

Задачи учебного предмета:

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, культуры

поведения

-овладение основными навыками создания изделий из текстильных и поделочных материалов.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-методических пособий, рекомендованных Министерством образования РФ:

- Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко, - 3-е изд., перераб. – М : Вентана-Граф, 2012

Общая характеристика учебного предмета

Основным назначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование технологической грамотности, компетентности и мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащегося, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Технологическая грамотность включает способность понимать, использовать и контролировать технологию, умение решать задачи, развитие творческих способностей, сознательности, гибкости, предприимчивости.

Технологическая компетентность связана с овладением умениями осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, энергии, информации, учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, определять свои жизненные и профессиональные планы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность— профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности
Это федеральный компонент.

Обязательное изучение технологии в нашей школе осуществляется в объеме 68 часов в 7 классе, по 2 часа в неделю.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса по технологии
Учащиеся должны знать /понимать:

- сущность плана обустройства пришкольного участка и организацию его выполнения;
- о полезных и вредных микроорганизмах;
- санитарно гигиенические требования;
 - роль комнатных растений и их влияние на микроклимат жилища;
- требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления;
- виды искусственных волокон и их свойства;
- приспособления к швейной машине;
- правила ТБ работы с электроприборами;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;
- общие правила оказания первой помощи при ожогах и отравлениях;
- этапы работы над творческим проектом.

должны уметь:

- составлять план благоустройства пришкольного участка;
- определять доброкачественность продуктов по внешним признакам, соблюдать правила хранения готовых блюд, приготавливать блюда по готовым рецептам;
- выращивать, ухаживать и размещать комнатные растения;
- работать с тканями из искусственных волокон;
- оказывать первую помощь при ожогах, поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;
- выполнять эскизы работ;
- работать по технологическим картам по различным видам рукоделия;
- пользоваться необходимой литературой;
- оценить выполненную работу и защитить её.

Контроль и оценка планируемых результатов

Промежуточная аттестация обучающихся по технологии проводится в 7 классе по итогам учебных триместров и учебного года. Успешность освоения учебных программ (тем) обучающимися 7 класса оценивается по пятибалльной шкале.

Перевод отметки в пятибалльную шкалу осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения	Уровень достижений	Отметка в балльной
-------------------	--------------------	--------------------

программы		шкале
90-100%	высокий	«5» отлично
65-89%	повышенный	«4» хорошо
50-64%	средний (базовый)	«3» удовлетворительно
меньше 50%	ниже среднего (ниже базового)	(зачет)
		«2»
		неудовлетворительно

1. При устной проверке.

Высокий уровень (Отметка "5"):

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Повышенный уровень (Отметка "4"):

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Средний уровень (базовый) (Отметка "3"):

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Высокий уровень (Отметка "5"):

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Повышенный уровень (Отметка "4"):

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Средний уровень (базовый) (Отметка "3"):

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Высокий уровень (Отметка "5")</i>	<i>Повышенный уровень (Отметка "4")</i>	<i>Средний уровень (базовый) (Отметка "3")</i>	<i>Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными

	теоретические положения конкретными примерами.	положения конкретными примерами	теоретическое положение конкретными примерами.	примерами.
<i>Оформлен е проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательн ости выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологическ их разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологически х разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественн ые наглядные материалы. Неполное соответствие технологическ их разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практичес кая направлен ность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренн ому при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренн огов проекте, но может использо- ваться в другом практическом	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

			применении.	
<i>Соответс т вие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологическ их операций при проектировани и	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционны х карт не имеют принципиально го значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренны е операции, изделие бракуется
<i>Качество проектног о изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренн ыми в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениям и, качество отделки удовлетворит ель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительна я доработка не может привести к возможности использования изделия

Планируемые результаты изучения предмета

Личностные результаты изучения технологии:

- воспитание и развитие социально и личностно значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе и т.п.)

Предметными результатами изучения технологии являются:

- доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологии, технологической стороне труда мастера, художника,
- элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности,
-элементарный опыт творческой и проектной деятельности.
-умениями ориентироваться в мире профессий
-оценивать свои профессиональные интересы и склонности

- составлять жизненные и профессиональные планы
- овладение навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства
- формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	7
Вводный урок	2
Дизайн пришкольного участка	20
(осенние работы)	10
(весенние работы)	10
Кулинария	14
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
Заготовка продуктов	2
Создание изделий из текстильных материалов	12
Рукоделие. Художественные ремесла	8
Элементы материаловедения	2
Машиноведение	2
Технология ведения дома	4
Эстетика и экология жилища	4
Электротехнические работы	2
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2
Творческие, проектные работы	10
Резерв учебного времени	4
итого	68

Вводное занятие (2часа)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (осенний период)

Основные теоретические сведения

Краткая история развития ландшафтного дизайна. Осенние работы на пришкольной территории. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Закладывание компостной кучи. Стационарное и переносное, постоянное и сменное цветочное оформление. Элементы: альпийская горка, малая архитектура, садовая скульптура

Кулинария (14 часов)

Физиология питания (2 часа)

Основные теоретические сведения

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. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Технология приготовления пищи (10 часов)

Мясо и мясные продукты

Основные теоретические сведения

Значение мяса в питании человека. Мясо, Виды мяса, признаки доброкачественного мяса. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Кисломолочные продукты и блюда из них

Основные теоретические сведения

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Мучные изделия

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

Фрукты и ягоды

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Рецепттура и способы приготовления варенья. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 часов)

Элементы материаловедения (2 часа)

Основные теоретические сведения

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:

Определение состава тканей по их свойствам.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе, подбор размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Техника вязания столбика с накидом и без накида. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Особенности вязания круга крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Особенности вязания квадрата крючком из центра.

Элементы машиноведения (2 часа)

Основные теоретические сведения

Правила регулировки и наладки швейной машины.

Технологии ведения дома (4 часа)

Эстетика и экология жилища (4 час)

Основные теоретические сведения

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор декоративных комнатных растений в интерьере квартиры.

Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные приборы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.

Дизайн пришкольного участка (весенний период)

Основные теоретические сведения

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Знакомство с первичными источниками заболеваний растений. Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян. Познакомить с правилами и основными приёмами ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин). Знакомство с разнообразием цветочно-декоративных культур, с внешними признаками семян.

Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения.

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради).
2. Технические средства обучения (проектор, ПК).
3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы).
4. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Учебники:

1. Технология. Обслуживающий труд. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Н.В. Сеница, О.В. Табарчук, О.А. Кождина. – 3-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2012.

**Календарно – тематическое планирование материала по технологии для 7 «Б» класса
на основе примерной программы по технологии «Технология. Обслуживающий труд».**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки учащихся	Тип урока (форма и вид деятельности)	Дата	
						план	факт
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 2 часа							
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж, правила ТБ и внутреннего распорядка.	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса, содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования	Знать правила поведения в кабинете технологии и ТБ на рабочем месте	Беседа -Знакомятся с ТБ. -Расписываются в журнале по ТБ. -Участвуют в обсуждении поставленных учителем проблемных вопросов.	02.09. 2015	
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА — 10 часов							
3-4	Эстетика пришкольного участка. Из истории развития ландшафтного дизайна	2	Краткая история развития ландшафтного дизайна	Знать: о развитии ландшафтного дизайна Уметь: рассказывать историю ландшафтного дизайна; называть крупные ботанические сады.	Комбинированный -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -знакомятся с историей ландшафтного дизайна, крупных ботанических садов	09.09. 2015	
5-6	Проектирование озеленения конкретной территории	2	Осенние работы на пришкольной территории . Уборка опавшей листвы Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке	Знать: причины сбора падалицы плодов и опавшей листвы. Уметь: Выбирать инструменты для выполнения практических работ, применять правила ТБ при работе на пришкольном участке	- работают с раздаточным материалом. -работают индивидуально и в группах -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои достижения на уроке. - работают с садовым инструментом	16.09. 2015	

7-8	Технология закладки компостной кучи	2	Удаление растительных остатков. Перекопка почвы. Закладывание компостной кучи.	Знать: -технологию закладки компоста; Уметь: закладывать компост, выбирать инструменты для выполнения практических работ, применять правила ТБ при работе на пришкольном участке	-соблюдают технику безопасности при работе с садовым инвентарем -работают с интернет-ресурсами -разрабатывают декоративно-цветочные композиции -подбирают растения с учетом морфологических, биологических и экологических свойств	23.09. 2015	
9-10	Технология закладки компостной кучи	2	Удаление растительных остатков. Перекопка почвы. Закладывание компостной кучи.	Знать: -технологию закладки компоста; -значение компоста Уметь: закладывать компост, выбирать инструменты для выполнения практических работ, применять правила ТБ при работе на пришкольном участке		30.09. 2015	
11-12	Цветочное оформление. Виды. Способы. Элементы	2	Стационарное и переносное, постоянное и сменное цветочное оформление. Элементы: солитер, бордюр, арабеска, клумба, рабатка, миксбордер, массив, заросли, изгороди, цветочные пятна и ковры, цветники	Знать виды, способы, элементы цветочного оформления Уметь выбрать цветочное оформление с учетом простоты использования и ухода, максимальной выразительности		07.10. 2015	

КУЛИНАРИЯ –14 часов

Физиология питания (2ч.)

13-14	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая доврачебная помощь.	2	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.	<i>Знать</i> о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека, источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. <i>Иметь представление</i> о средствах профилактики инфекций и отравлений, первая помощь при них.	Комбинированный - формируют понятие о микроорганизмах; - сопоставляют полезное и вредное влияние на человека; - формулируют выводы по изученному материалу; - оценивать результаты своих достижений на уроке.	14.10. 2015	
-------	---	---	---	---	---	-------------	--

Технология приготовления пищи (10ч.)

15-16	Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса.	2	Значение мяса в питании человека. Мясо, Виды мяса, признаки доброкачественного мяса. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.	<i>Знать</i> санитарно гигиенические требования к помещению кухни и столовой, обработки пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни. <i>Уметь</i> выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, соблюдать правила хранения пищевых продуктов.	Комбинированный Практическая работа -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -характеризовать понятия : «виды мяса», «кисломолочные продукты», «виды теста», «десерт»; -формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои	21.10. 2015	
-------	---	---	--	--	--	-------------	--

17-18	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд из творога.	Понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов. Уметь определять доброкачественность продуктов по внешним признакам, соблюдать правила хранения готовых блюд, приготавливать блюда по готовым рецептам.	достижения на уроке.	28.10. 2015	
19-20	Мучные изделия. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий.	2	Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	Иметь представление о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него, видах начинок и украшений для изделий из теста.		11.11. 2015	
21-22	Изделия из пресного теста. Технология приготовления печенья.	2	Рецептура теста для печенья. Способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура начинок.	Знать состав теста и способ его приготовления, правила первичной обработки муки, рецепттуру начинок.		18.11. 2015	
23-24	Фрукты и ягоды. Субтропические и тропические плоды.	2	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в	Иметь представление о желирующих веществах и		25.11. 2015	

	Ягоды. Орехоплодные. Хранение фруктов и ягод. Сладкие блюда десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.		праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд.	ароматизаторах, роли сахара в питании человека, виды сладких блюд и десертов. Уметь заготавливать на зиму фрукты и приготавливать из них сладкие блюда.			
--	---	--	---	---	--	--	--

Заготовка продуктов (2ч.)

25-26	Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы. Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения.	2	Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Рецептура и способы приготовления варенья. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.	Знать особенности приготовления сладких заготовок, способы определения готовности, условия и сроки хранения. Уметь приготавливать варенье (цукаты).	Комбинированный -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои достижения на уроке.	02.12. 2015	
-------	--	---	--	--	---	-------------	--

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 12 часа

Элементы материаловедения. (2ч.)

27-28	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях. Символы ухода за текстильными изделиями. Уход за одеждой из химических волокон.	2	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей. Символы ухода за текстильными изделиями. Уход за одеждой из	Иметь представление о технологии производства и свойствах искусственных волокон. Область их применения. О символах, которые указывают на этикетках у текстильных изделий.	Комбинированный Практическая работа -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; - выполнять тесты с выбором ответа; -формулировать выводы по изученному материалу;	09.12. 2015	
-------	---	---	--	--	--	-------------	--

			химических волокон. Этикетки к изделиям.	<i>Знать</i> виды переплетений и их влияние на свойства тканей. Как ухаживать за изделиями из искусственных тканей.	- оценивать свои достижения на уроке.		
Рукоделие. Художественные ремёсла. (8 ч.)							
29-30	Вязание крючком – вид ДПИ. Инструменты и материалы. Условные обозначения.	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения. Инструменты и материалы.	<i>Иметь представление</i> об истории рукоделия, применении его в современной моде. <i>Знать</i> условные обозначения. <i>Уметь</i> читать схемы.	Комбинированный -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -соблюдают правила техники безопасности; -формулировать выводы по изученному материалу;	16.12. 2015	
31-32	Подготовка к вязанию. Основные элементы вязания. Набор петель крючком. Техника вязания соединительных столбиков, столбик с накидом, столбик без накида.	2	Правила подготовки материалов к работе, подбор размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Техника вязания столбика с накидом и без накида.	<i>Знать</i> правила подготовка материалов и инструментов. <i>Уметь</i> использовать эти правила, набирать петли крючком, выполнять различные петли.	- оценивать свои достижения на уроке.	23.12. 2015	
33-34	Вязание образца обучающего круга.	2	Способы провязывания петель. Схема образования петель. Особенности вязания круга крючком	<i>Уметь</i> вязать полотно по кругу по разным схемам.		13.01. 2016	

35-36	Техника вязания квадрата из центра.	2	Способы провязывания петель. Схема образования петель. Особенности вязания квадрата крючком из центра.	<i>Уметь</i> вязать квадрат из центра по разным схемам.		20.01. 2016	
Элементы машиноведения. (2 ч.)							
37-38	Наладка швейной машины, устранение неполадок в работе швейной машины.	2	Правила регулировки и наладки швейной машины.	<i>Уметь</i> регулировать швейную машину.	Комбинированный -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; - выполнять тесты с выбором ответа; -формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои достижения на уроке.	27.01. 2016	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 4 часа							
Эстетика и экология жилища. (4 ч.)							
39-40	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской или прихожей.	2	Требования к интерьеру детской и прихожей. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий для интерьера.	<i>Знать</i> требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления.	Комбинированный Практическая работа -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить;	03.02. 2016	
41-42	Роль комнатных растений в интерьере квартиры.	2	Разновидности комнатных растений и их роль в интерьере квартиры.	<i>Знать</i> разновидности растений и способы их расположения в интерьере.	-формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои достижения на уроке.	10.02. 2016	

				<i>Уметь</i> подбирать комнатные растения в интерьере.			
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ – 2 часа							
Электроосветительные приборы. (2ч.)							
43-44	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.	<i>Иметь представление</i> об электроосветительных приборах и путях экономии электроэнергии. <i>Знать</i> правила ТБ работы с электроприборами.	Комбинированный -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои достижения на уроке.	17.02. 2016	
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ – 10 часов							
45	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	<i>Уметь</i> - выбирать посильную и необходимую работу, - аргументировано защищать свой выбор, - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Комбинированный Практическая работа -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -определить цель и этапы работы; --работают в группах и индивидуально; -работают с ПК для поиска информации;	24.02. 2016	
46	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности	1	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности	<i>Уметь</i> - пользоваться необходимой литературой, - подбирать всё необходимое для	-соблюдают правила техники безопасности; -составляют презентации; -- защищают проект; - оценивают результаты	24.02. 2016	

	выполнения проекта		выполнения. Поиск сведений в литературе	выполнения идеи	работы		
47-48 49-50 51-52	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	6	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	<i>Уметь</i> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы		02.03. 2016	
						09.03. 2016	
						16.03. 2016	
53-54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<i>Уметь</i> оценить выполненную работу и защитить её.		30.03. 2016	
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА — 10 часов							
55-56	Цветочные культуры для клумб	2	Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений	<i>Знать</i> пропорциональную и композиционную зависимость растений <i>Уметь</i> подбирать цветочные культуры для клумбы	Комбинированный -Понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; по изученному - - формулировать выводы по изученному материалу; - оценивать свои достижения на уроке. работают с раздаточным материалом. -работают индивидуально и в группах -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои	06.04. 2016	
57-58	Очистка почвы от остатков растений и листы. Перекопка клумб.		Знакомство с первичными источниками заболеваний растений	<i>Знать:</i> - первичные источники заболеваний растений; - способы борьбы с болезнями растений; - как предотвратить заболевание растений <i>Уметь:</i> выбирать садовый инвентарь для выполнения практических работ,		13.04. 2016	

				применять правила ТБ при работе на пришкольном участке	достижения на уроке. - работают с садовым инструментом -соблюдают технику безопасности при работе с садовым инвентарем -работают с интернет-ресурсами		
59-60	Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян		Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян.	Уметь: рассказать о правилах подбора растений; - выполнить правила посадки мелких семян		20.04. 2016	
61-62	Выращивание растений из крупных семян.		Познакомить с правилами и основными приёмами ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин)	Уметь выполнять правильную посадку растений (густота посадки, крупные семена высевают по одному, стараясь расположить их равномерно, слегка вдавливают, чтобы обеспечить хороший контакт с почвой, сверху семена присыпают песком.)		27.04. 2016	
63-64	Выращивание растений из мелких и средних семян.		Знакомство с разнообразием цветочно-декоративных культур, правилами ухода за выращиваемыми растениями; с внешними признаками семян	Знать: - о разнообразии цветочно-декоративных культур; - правила ухода за выращиваемыми растениями		04.05. 2016	
РЕЗЕРВ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ – 4 часов						11.05. 2016	
						18.05. 2016	

ИТОГО: 68 часов

