

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Сухановская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено на МО
Протокол № 2
От 29.08 2017г.
Руководитель МО
М.Н.Коротаева
Коротаева

Согласовано
Зам. директора по
УВР
Ю.А.Мехрякова
Мехрякова

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор школы
Р.Ш.Татаурова

Татаурова

Приказ № 161

От 29.08 2017г.



Рабочая программа

По технологии
Для базового уровня:
Класс 7
70 часов

Рабочая программа составлена на основе государственной программы по
технологии для общеобразовательных школ.
7 класс Москва: Вента-Граф 2010г.

Разработчик программы
Учитель начальных классов
Чебыкина Л.В.

2017
Сухановка

Главной целью современного школьного образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познание, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями.

Главной **целью образовательной области «Технология»** является подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Это предполагает:

1. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.
2. Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно значимых продуктов труда.
3. Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно; безопасными приемами труда.
4. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в процессе преподавания должны реализовываться актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- давать и углублять знания о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, элементах машиноведения, культуре дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, ответственность за результаты своей деятельности;
- обучать способам деятельности:
 - умению действовать автономно: защищать свои интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способности работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами;
 - умению работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты т.д.
- формировать компетенции – коммуникативную, ценностно-смысловую, культурно-эстетическую, социально-трудовую, личностно-саморазвивающуюся.

Компетентностный подход определяет следующие особенности и содержания образования, которое представлено в виде тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. Например, в блоке «Культура дома» представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической компетентности обучающихся. В блоках «Элементы машиноведения», «Технология изготовления одежды» и «Художественная обработка материалов» дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине, о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий. Это содержание обучения обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной, коммуникативной компетенций. В блоке «Гигиена девушки» - развитие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенций. Таким образом, обеспечивается

взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с возрастными особенностями развития обучающихся. **Личностная ориентация** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств.

Деятельностный подход отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование личности, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Для технологического образования приоритетным можно считать *развитие умений* самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), определять существенные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов. При выполнении творческих работ *формируется умение* определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Обучающиеся должны приобрести умения формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат; должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, доклада, реферата, исследовательского или творческого проекта, публичной презентации.

Во время изучения некоторых блоков предполагается использование **метода проекта**, под которым понимается способ организации познавательно-трудовой деятельности обучающихся. Метод проекта способствует развитию наблюдательности и стремлению находить ответы, а затем проверять правильность своих ответов, анализируя информацию, проводя эксперименты и исследования. **Цель учебно-исследовательской деятельности** – приобретение обучающимися познавательно-исследовательской компетентности, которая проявляется в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции обучающегося в образовательном процессе.

Реализация данной программы обеспечивает освоение обучающимися общеучебных умений и компетенций в рамках **информационно-коммуникативной деятельности**, так как *развиваются умения и навыки* поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Обучающиеся должны уметь обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование обучающимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания презентации результатов познавательной и практической деятельности.

С точки зрения умений и навыков **рефлексивной деятельности** уделяется внимание способности обучающихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Во время изучения некоторых блоков интегрируются знания и умения обучающихся, полученные ими при изучении различных дисциплин на разных этапах обучения, т.е. реализуются

межпредметные связи. Например, при изучении блока «Технология изготовления одежды» обучающиеся используют знания и умения, полученные при изучении предметов математика, геометрия; блока «Рукоделие» - при изучении предметов математика, изобразительное искусство; блока «Элементы домашней экономики и основы предпринимательства» - при изучении предметов обществознание, математика; блока «Информационные технологии» - при изучении предмета информатика.

Контроль выполнения программы осуществляется по следующим параметрам качества:

- степень самостоятельности обучающихся при выполнении трудовых заданий,
- характер деятельности (репродуктивная, творческая),
- качество выполняемых работ и итогового продукта.

При оценке выполнения практических заданий можно руководствоваться следующими критериями:

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки), изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении отдельных операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации.

Рабочая программа разработана для обучающихся (девочек) 7 класса средней общеобразовательной школы и ориентирована на использование учебника «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В.Д. Симоненко.

Программа рассчитана на 70 ч в год (2 часа в неделю). Срок реализации программы – 1 год. В содержании предмета можно выделить **основные разделы** (блоки):

1. Кулинария.
2. Элементы машиноведения.
3. Материаловедение.
4. Технология изготовления одежды.
5. Рукоделие.
6. Культура дома.
7. Сельскохозяйственный труд.
8. Гигиена девушки.

Рабочая программа для обучающихся 7 класса составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного ими при обучении в 5 и 6 классах. Программа обеспечивает преемственность содержания по основным разделам «Кулинария», «Материаловедение», «Технология изготовления одежды», «Элементы машиноведения», «Культура дома».

Рабочая программа по технологии ориентирована на освоение обучающимися технологическими знаниями, на овладение обучающимися общетрудовыми и специальными умениями (в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления изделий, ведения домашнего хозяйства) и направлена на получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для активизации творческой и познавательной деятельности обучающихся на уроках технологии используется *метод проектов*. В результате работы над проектом обучающиеся приобретают большой спектр умений и навыков, интегрируют знания из различных предметов, участвуют в выявлении потребностей и возможностей семьи, в разработке конструкции и технологии изготовления продукции; у них воспитывается трудолюбие, способность самостоятельно мыслить и принимать решения, доводить выдвинутые идеи до воплощения в конечный продукт.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

Уроки технологии делятся на следующие основные типы:

- урок ознакомления с новым материалом (в центре урока – изучение нового материала),
- урок формирования умений и навыков (главный этап – самостоятельная работа обучающихся),
- урок применения знаний на практике (на занятиях по моделированию и конструированию),
- урок повторения, систематизации и обобщения знаний (в центре урока – повторение материала, направленное на формирование системы знаний),

- комбинированный урок (повторение пройденного материала в форме опроса обучающихся либо контроль знаний в форме самостоятельной работы, изучение нового материала, закрепление полученных знаний в форме практической работы).

Во время обучения технологии используются следующие *методы работы*:

- словесные: объяснение, лекция, работа с печатным словом, беседа;
- наглядные: демонстрация наглядных пособий, показ трудовых приёмов, наблюдение;
- практические: самостоятельная работа, лабораторно-практическая работа, использование технологических карт, личный контроль качества (проверка) готовой продукции.

Программой предусмотрено проведение:

- самостоятельных (тестовых) и контрольных работ – 8;
- практических и лабораторных работ – 41 (в том числе работ, связанных с проектной деятельностью - 11).

Промежуточная и итоговая аттестация проводится в форме самостоятельных и контрольных работ, которые включают в себя различные виды тестовых заданий (с выбором одного или нескольких правильных ответов, на соответствие, в форме решения кроссвордов и др.) и практические работы. Кратковременные самостоятельные работы рассчитаны на 5-10 минут и проводятся после изучения некоторых тем из разделов «Кулинария», «Материаловедение», «Технология изготовления одежды», «Культура дома». Контрольная работа – итоговая – проводится в конце учебного года и включает в себя тестовые задания по всем разделам, изученным в данном классе. Во время изучения тем из разделов «Материаловедение», «Рукоделие», «Машиноведение», «Творческий проект», «Технология изготовления одежды», а также во время сельскохозяйственных работ контроль знаний и умений обучающихся проводится в форме практической работы, в течение проведения которой контролируется качество выполненной работы.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССА

Обучающиеся должны знать/понимать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- правила поведения в гостях, за столом;
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- правила ухода за изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Обучающиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определить готовность варенья, переключать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- выращивать комнатные растения и размещать их;

- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

Иметь представление:

- о проверке качества муки, о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него;
- о желирующих веществах и ароматизаторах, видах сладких блюд и десертов;
- о технологии производства тканей из искусственных волокон;
- о приспособлениях к швейной машине, их применении во время изготовления и ремонта одежды;
- о силуэте и стилях одежды, зрительных иллюзиях, и видах плечевых изделий.

Учитывая интересы, склонности и возможности обучающихся на уроках по предмету «Технология», повышенный уровень обучения состоит в том, что практические работы ученики выполняют самостоятельно, не требуя помощи учителя при изготовлении изделия и чтении технологических карт, а так же в создании компьютерных презентаций для защиты проектов.

СТРУКТУРА ДОКУМЕНТА

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; требования к уровню подготовки выпускников; основное содержание с распределением учебных часов и рекомендуемую последовательность изучения тем.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование ИКТ.

Преподавание предмета технология в 7 классе ориентировано на использование учебного и программно-методического комплекса, в который входят:

Учебники:

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Сеница, О.В. Табурчак и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2009.

Методическая литература:

1. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.
2. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2007.
3. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., перераб. и испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.
4. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2008.

5. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.

Дополнительная литература:

1. Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт.-сост. Л.Д. Карачевцева, О.П. Власенко. – Волгоград: Учитель, 2009.

2. Занятия по прикладному искусству. 5-7 классы: работа с солёным тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток / авт.-сост. Е.А. Гурбина. - Волгоград: Учитель, 2009.

3. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. - Волгоград: Учитель, 2009.

Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.-сост. И.Г. Норенко. - Волгоград: Учитель, 2007

**Тематическое планирование к рабочей программе по технологии
7 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Дата проведения	Средства обучения	Требования к уровню обучения	Вид контроля		
					индивидуальный	фронтальный	
1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда			Знать: правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем месте Иметь представление: о разделах курса, предназначенных для изучения в 7 классе			
2-5	Сельскохозяйственный труд. Уборка урожая. Исследовательская работа		Сельскохозяйственные инструменты, рабочая одежда, перчатки	Знать: правила ТБ при работе на пришкольных участках Уметь: соблюдать правила уборки урожая овощей, соблюдать правила уборки и выноса мусора	Контроль выполнения работы		
Резерв 2 ч							

6	Кулинария. Физиология питания		Учебник	<p>Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, источниках заражения инфекционными заболеваниями</p> <p>Иметь представление: о средствах профилактики инфекций и отравлений, первой помощи при них</p>	Тест «Физиология питания»		
7-8	Первичная и тепловая обработка мяса		Учебник, наглядность «Разделка туши»	<p>Знать: виды мясного сырья, способы определения качества мяса, способы первичной и тепловой обработки мяса</p> <p>Уметь: определять качество мяса, определять готовность блюд и подавать их к столу</p>	Тест «Обработка мяса»	Опрос обучающихся по вопросам	
9	Кисломолочные продукты		Учебник	<p>Знать: о роли кисломолочных продуктов в питании человека, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях</p> <p>Уметь: приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога</p>	Тест «Кисломолочные продукты»		
10-11	Мучные изделия		Учебник	<p>Иметь представление: о проверке качества муки, о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него</p>	Технология приготовления теста (схема)	Опрос обучающихся по вопросам	
Резерв 1							
12	Фрукты и ягоды		Учебник	<p>Знать: технологии приготовления варенья,</p>		Опрос обучающихся	

				повидла, джема, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья Уметь: проводить первичную обработку фруктов и ягод, определить готовность варенья		по вопросам	
13	Сладкие блюда		Учебник	Иметь представление: о желирующих веществах и ароматизаторах, видах сладких блюд и десертов Уметь: соблюдать правила подачи их к столу		Опрос обучающихся по вопросам	
14	Приготовление обеда в походных условиях		Учебник	Знать: природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях, меры противопожарной безопасности Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов для похода		Опрос обучающихся по вопросам	
15-16	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование		Учебник	Знать: особенности приготовления сладких заготовок, способы определения готовности, условия и сроки хранения	Тест «Процесс консервирования овощей, фруктов и ягод»		
Резерв							
17	Обобщение по теме «Кулинария».		Учебник, ИКТ	Знать: основные способы обработки продуктов питания, способы проверки готовых блюд Уметь: составлять технологическую карту приготовления	Технология приготовления любого блюда (схема)		

18	Материаловедение. Химические волокна		Учебник, наглядность «Химические волокна»	Иметь представление: о технологии производства тканей из искусственных волокон	Тест «Текстильные волокна»		
19	Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы		Учебник	Знать: свойства тканей и влияние видов переплетений полотна на них		Опрос обучающихся по вопросам	
20	Лабораторная работа «Свойства волокон и определение сырьевого состава материалов»		Лоскуты ткани, лабораторный лоток, вода, спички	Уметь: определять вид ткани по свойствам волокон, из которых она состоит	Контроль качества		
21- 22	Уход за одеждой из химических волокон		Учебник, ярлыки с разной одежды	Знать: содержание символов на маркировочных лентах Уметь: расшифровывать символы на маркировочных лентах	Практическая работа «Уход за одеждой» (расшифровка символов на ярлыках)		
Резерв 1 ч							
23- 24	Рукоделие. Инструменты и материалы для вязания крючком. Узоры и их схемы		Учебник, крючок, пряжа, журналы по вязанию, схемы	Знать: о применении рукоделия в современной моде, о раппорте узора и о том, как он записывается Уметь: читать схемы, набирать петли крючком	Контроль качества	Опрос обучающихся по вопросам, чтение схем	
25- 26	Накид. Вязание узорного полотна		Учебник, крючок, пряжа, схемы	Знать: различные способы провязывания петель Уметь: читать схемы, выполнять различные петли	Контроль качества		
Резерв 1 ч							
27- 28	Вязание по кругу		Учебник, крючок, пряжа, схемы	Знать: различные способы провязывания петель Уметь: читать схемы, выполнять различные петли	Контроль качества		
29	Творческий проект. Выбор темы		Учебник	Знать: этапы проекта Уметь: выбирать	Контроль выполнения	Опрос обучающихся	

				посильную работу, аргументировать свой выбор	работы	по теме «Этапы проекта»	
30-33	Работа над творческим проектом, вязание изделий по выбору		Учебник, крючок, пряжа, схемы	Уметь: пользоваться необходимой литературой, подбирать всё необходимое для выполнения проекта, выполнять намеченные работы, вязать полотно по разным схемам	Контроль выполнения работы, контроль качества		
Резерв 1 ч							
34	Создание презентации для защиты проекта		Творческие проекты обучающихся, компьютеры	Знать: способы создания презентации своего проекта, Уметь: создавать презентацию в PowerPoint	Контроль выполнения работы		
35	Защита творческих проектов		ИКТ, творческие проекты	Уметь: оценивать выполненную работу и защищать её	Защита проектов		
36	Машиноведение. Приспособления к швейной машине		Учебник, таблицы по теме, швейная машина, приспособления к ней	Знать: о приспособлениях к швейной машине Иметь представление: об их применении во время изготовления и ремонта одежды		Опрос обучающихся по вопросам	
37	Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях		Учебник, швейная машина, лоскуты ткани	Знать: о принципе получения зигзагообразной строчки Уметь: регулировать швейную машину	Контроль качества		
38-39	Классификация машинных швов. Изготовление образцов		Учебник, швейная машина, лоскуты ткани	Знать: названия машинных швов и их условные обозначения Уметь: их выполнять	Контроль качества	Опрос обучающихся по вопросам	
Резерв 1 ч							
40-41	Окантовывание изделия бейкой		Учебник, швейная машина, лоскуты ткани, игла, нитки	Знать: правила выкраивания прямой и косой бейки	Контроль качества		

				Уметь: окантовывать срез бейкой			
42-43	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде		Учебник, ИКТ	Иметь представление: о силуэте и стилях одежды, зрительных иллюзиях, и видах плечевых изделий Знать: требования, предъявляемые к одежде	Доклады «История развития костюма», «Силуэт и стиль в одежде»	Опрос обучающихся по вопросам	
Резерв 1 ч							
44	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия		Учебник, сантиметровая лента	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль выполнения работы		
45-47	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4 и М1:1		Учебник, сантиметровая лента, линейка	Знать: конструктивные линии чертежа, правила построения чертежа основы плечевого изделия Уметь: строить чертеж в М1:4 по технологической карте, а также в М1:1	Контроль качества. Тест «Конструктивные линии чертежа»		
48-49	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		Учебник, выкройки для моделирования	Знать: особенности моделирования плечевых изделий Уметь: их применять	Контроль выполнения работы	Опрос обучающихся по вопросам	
50-51	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия		Учебник, ткань	Знать: правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей выкройки на ткани Уметь: выполнять правила	Контроль выполнения работы		
52	Подготовка деталей кроя к обработке		Учебник, детали кроя, игла, нитки	Знать: способы переноса контурных и контрольных линий и точек, правила сметывания деталей Уметь: правильно сметывать детали изделия	Контроль выполнения работы		
53	1-ая примерка изделия. Устранение дефектов		Учебник, швейная машина, изделие	Знать: правила проведения примерки Уметь: выявлять и	Контроль выполнения работы		

				устранять дефекты			
54-55	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов		Учебник, швейная машина, изделие	Знать: правила ТБ при работе на швейной машине Уметь: стачивать детали, выполнять ровный шов	Контроль выполнения работы		
56	Обработка срезов горловины и пройм. 2-ая примерка		Учебник, швейная машина, изделие	Знать: способы обработки горловины и пройм, правила проведения примерки Уметь: обрабатывать срезы горловины и пройм подкройной обтачкой и косой бейкой, выявлять и устранять дефекты	Контроль выполнения работы		
57	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия		Учебник, швейная машина, изделие	Знать: способы обработки нижнего среза изделия, правила окончательной отделки изделия Уметь: их выполнять	Контроль выполнения работы		
58-61	Творческий проект по теме «Изготовление плечевого изделия»		Учебник, творческие проекты обучающихся, компьютеры	Знать: этапы проекта Уметь: пользоваться необходимой литературой, подбирать всё необходимое для выполнения проекта, выполнять намеченные работы, оценивать выполненную работу и защищать её	Контроль выполнения работы, защита проекта		
Резерв 1 ч							
62	Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз		Схема массажа вокруг глаз	Знать: факторы профилактики заболеваний глаз, правила ухода за кожей вокруг глаз, правила нанесения косметики Уметь: выполнять упражнения для тренировки мышц глаз, массаж по схеме		Опрос обучающихся по вопросам	

63-64	Типы кожи. Индивидуальный уход за кожей лица		Схема нанесения крема на лицо	Знать: правила индивидуального ухода за кожей лица Уметь: выполнять массаж лица и наносить крем по схеме	Доклады «Уход за кожей лица разных типов»	Опрос обучающихся по вопросам	
Резерв 1 ч							
65-66	Комнатные растения в интерьере квартиры		Учебник, ИКТ	Знать: о роли комнатных растений в жизни человека, о приёмах размещения их в интерьере квартиры Уметь: ухаживать за ними	Тест «Комнатные растения и уход за ними»		
67	Итоговая контрольная работа			Уметь: решать тесты	Контрольная работа		
68-70	Сельскохозяйственный труд. Формирование грядок. Посев семян овощей. Исследовательская работа.		Сельскохозяйственные инструменты, рабочая одежда, перчатки	Знать: правила ТБ при работе на пришкольных участках Уметь: соблюдать правила уборки и выноса мусора, формировать грядки, соблюдать приёмы посадки свёклы, моркови, картофеля	Контроль выполнения работы		
Резерв 1 ч							

Прочитано, рассмотрено и определено
исполнение 15 (мгновенно) месяцев
_____ 2017 г.
Директор завода: Василенко
П.И.Тарыпова



