

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Красносельцевская средняя школа» имени И. А. Дядькина»
Быковского муниципального района Волгоградской области

Рассмотрено на педагогическом совете
протокол № 1 от
«30» августа 2021 г

Утверждаю:
Директор школы
Н.М.Рыжова
Приказ № 155
от 31 августа 2021г

Рабочая программа по технологии для 7 «а» класса

на 2021 -2022 учебный год

Учитель: Сулейманова В.В..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

7 КЛАСС

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана применительно к учебной программе «Технология. 7 класс». Рабочая программа ориентирована на использование учебника Технология для учащихся 7 кл. общеобразовательных учреждений./ под ред. В. Д. Симоненко. — М. : Вентана - Граф, 2011 | Технология. Обслуживающий труд : 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/(Н.В.Синица, О.В.Табурчук, О.А.Кожина и др.); под ред. В.Д.Симоненко.—М.: Вентана-Граф,2011, а также дополнительных пособий. На основании примерных программ Министерства образования, содержащих требования к минимальному объёму содержания образования по технологии, реализуется программа следующего уровня: в 7 классе - базисный уровень. С учётом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий, спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено ниже в табличной форме. Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера: слайд -лекций, программ обучения, игровых программ.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса (базовый уровень), учащиеся должны знать:

* агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона, полный технологический цикл получения распространённой растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищённом грунте.

*виды декоративной отделки изделий (деталей) из раздаточных материалов, традиционные виды ремесел, народных промыслов.

*назначение различных швейных изделий, основные стили в одежде и современные направления моды ,виды традиционных народных промыслов. *влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой ,к обработке пищевых продуктов, виды оборудования современной кухни ,виды экологического загрязнения пищевых продуктов ,влияющие на здоровье человека. Технологические понятия: графическая документация ,технологическая карта чертеж,эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация. *характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях . средства оформления интерьера, основные виды бытовых домашних работ. Санитарно-технические работы, уметь:

разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке.

*выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий, выбирать модель с учётом особенностей фигуры выполнять художественное оформление швейных изделий, проводить примерку

изделия. Осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов.

*выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять доброкачественность пищевых продуктов, составлять меню, выполнять механическую и тепловую обработку продуктов, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

*выбирать способы графического отображения объекта или процесса, выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки, составлять учебные технологические карты, соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Должны владеть компетенциями: . .

*ценностно-смысловой.

*деятельной.

*социально-трудовой.

*познавательной-смысловой.

*информационно-коммуникативной.

*межкультурной.

*учебно-познавательной.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

*вести экологически здоровый образ жизни.

*использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации.

* планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях.

Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов, для учащихся:

Технология: ? класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/(Симоненко В.Д.) для учителя:

1. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Симоненко В.Д.)

2. Методическое пособие для учителя Технология Издательство «Учитель - АСТ» и др.

Распределение учебного материала 7 класс

№	Наименование раздела	Кол - во часов
1	Вводный урок.	1
2	Растениеводство.	18
3	Создание изделий из текстильных материалов.	8
4.	Рукоделие	12
4	Кулинария	16
5	Технология ведения дома	4
6.	Проектная деятельность	9
	Итого:	68 часов

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология».

В результате обучения обучающиеся **могут овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья

Требования к результатам обучения

требования	Содержание требований
личностные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
метапредметные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
предметные в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при
г) физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

	4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д)эстетической	1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е)коммуникативной	1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда 3. Разработка вариантов рекламных образцов

Инструментарием для оценивания результатов УУД являются

- Обучающий зачет;
- Тестирование с вариантами ответов;
- Викторина;
- Опрос при помощи системы карточек;
- Лабораторные, исследовательские работы;
- Письменные, устные зачеты;
- Заполнение пробелов в содержательных матрицах;
- Творческие работы;
- Защита проектов;
- Конкурсы;
- Практические работы.

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические 2.Индуктивные, дедуктивные

3 .репродуктивные, проблемно-поисковые 4.самостоятельные

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной

деятельности 1 .Стимулирование и мотивация интереса к учению

2. Стимулирование долга и ответственности в учении

Педагогические технологии:

Дифференцированное обучение 2.Операционно- предметная система обучения

3. Моторно-тренировочная 4. Практические методы обучения и др.

Овладение учащимися универсальными учебными действиями выступает как способность к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта. УУД создают возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей, включая организацию усвоения, т. е. умения учиться.

Государственным образовательным стандартом основного образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологий: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии:

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- 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.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- 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.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- 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.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- 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.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- 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.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- ® 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.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, ..самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно -но и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки,	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов.

	фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.		Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального 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 предусмотренные операции, изделие бракуется

*Качество
о
проектного*

Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными 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 отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению

Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» если
ставится, Оценка учащийся:
«4» ставится, если
Оценка «3» учащийся:

выполнил 90- 100 % работы
выполнил 70 - 89 % работы
выполнил 30 - 69 % работы
выполнил до 30 % работы

Основные виды организации учебной деятельности обучающихся по ФГОС:

Внедрение универсальных учебных действий (УУД), т.е. формирование обучающимся способности к саморазвитию и совершенствованию вследствие осознанного и энергичного приобретения нового опыта. В результате учебных действий с применением универсальных учебных действий должны развиваться следующие категории умений:

Личностные УУД:

самопознание;

самооценка;

личная ответственность; адекватное реагирование на трудности.

Регулятивные УУД:

принятие учебной цели;

выбор способов деятельности;

планирование организации контроля труда;

организация рабочего места;

выполнение правил гигиены учебного труда.

Познавательные УУД:

сравнение;

анализ;

систематизация;

мыслительный эксперимент;

практическая работа;

усвоение информации с помощью компьютера;

работа со справочной литературой; , .

работа с дополнительной литературой

Коммуникативные УУД:

умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.

умение выделять главное из прочитанного;

слушать и слышать собеседника, учителя;

задавать вопросы на понимание, обобщение

Основными видами деятельности являются:

Беседа (диалог).

Работа с книгой.

Работа с дополнительной литературой.

Практическая деятельность: изготовление изделий по чертежу, рисунку, наглядному изображению.

Самостоятельная работа.

Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Создание презентаций.

Календарно - тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока.	Кол- во часо в	Цель урока	Тип урока	Оборудование	Текущий контроль	Дома шнее задани е	Дата	
								план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Вводный VDOK	1	Ознакомить учащихся с планом работы на учебный год, правилам поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; провести вводный или первичный инструктаж.	Вводная беседа	Плакаты по ТБ, инструкции, карточки и билеты для опроса учащихся, журнал регистрации инструктажей учащихся по охране труда.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
Растениеводство (Осенние работы) -9часов									
2	<i>Основы плодводства.</i> Классификации и характеристики плодовых	1	Изучить основные плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных	Изучение новой темы.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом			

	растений.		, культур. Сроки созревания плодов.		инвентарь. Сменная одежда.	допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
3	Классификации и характеристики плодовых растений.	1	Изучить основные, плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных культур. Сроки созревания плодов.	Изучение новой темы.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5, если ответ полный и правильный. Оценка 4, если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
4	Строение плодовых растений.	1	Изучить с учащиеся корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневую шейку. Ствол. Побеги. Вегетативные и плодоносные образования.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5, если ответ полный и правильный. Оценка 4, если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			

5	Строение плодовых растений.	1	Изучить с уч - ся корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневую шейку. Ствол. Побеги. Вегетативные и плодоносные образования.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
6	<i>Закладки плодового сада.</i>	1	Изучить Разметку территории. Посадку сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
7	<i>Закладки плодового сада.</i>	1	Изучить Разметку территории. Посадку сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно			

						не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
8	Обрезка деревьев плодовых и кустарников.	1	Познакомить уч - ся с технологией обрезки формированием кроны плодовых деревьев. Основными приёмами обрезки. Прищипка.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
9	Обрезка деревьев плодовых и кустарников.	1	Познакомить уч - ся с технологией обрезки формированием кроны плодовых деревьев. Основными приёмами обрезки. Прищипка.	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
10	Хранение плодов и овощей. Хранение	1	Познакомить уч - ся с условиями хорошей сохраняемостью плодов. Температурой хранения. Признаками товарных и	Комбинированный.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно информационная	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 незначительные ошибки, исправленные по требованию			

	корнеплодов* >'		нетоварных плодов. Определением средней урожайности.		литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2 , если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах			
Создание изделий из текстильных материалов -8часов									
11	Материаловедение. Химические волокна их свойства -Свойства и ткани из них	1	Познакомить с классификацией волокон. Процессом получения химических волокон, их свойствами	Изучение нового материала.	Ноутбук, проектор. Наглядное пособие «Текстильные волокна», плакаты и схемы получения химических волокон, образцы тканей из химических волокон.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
12	-Нетканые материалы из химических волокон.	1	Изучить с уч - ся прокладочные материалы. Утепляющие материалы	Комбинированный.	Ноутбук, проектор.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

						изделие оформлено небрежно			
13	Моделирование швейных изделий.	1	Изучить взаимосвязь технического и художественного моделирования. Моделирование изменением длины. Изменение формы выреза горловины. Моделирование кокетки.	Изучение нового материала	Таблица «Техническое моделирование», выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Ноутбук, проектор.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
14	Моделирование швейных изделий.	1	Изучить взаимосвязь технического и художественного моделирования. Моделирование изменением длины. Изменение формы выреза горловины. Моделирование кокетки.	Изучение нового материала	Таблица «Техническое моделирование», выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Ноутбук, проектор.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
15	Изготовление выкройки путём построения чертежа.	1	Познакомить уч -ся с последовательностью подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани. Правилами раскроя.	Комбинированный	Выкройка изделия, ткань, булавки, ножницы, портновский мел или карандаш, рабочая тетрадь, линейка.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической , последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

						изделие оформлено небрежно			
16	Изготовление выкройки путём построения чертежа.	1	Познакомить уч -ся с последовательностью подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани. Правилами раскроя.	Комбинированный	Выкройка изделия, ткань, булавки, ножницы, портновский мел или карандаш, рабочая тетрадь, линейка.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
17	Основные швейные операции, выполняемые вручную.	1	Познакомить учащихся с технологией выполнения ручных швов.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Ткань для образцов, готовые образцы, швейные нитки, ножницы.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
18	Основные швейные операции, выполняемые вручную.	1	Познакомить учащихся с технологией выполнения ручных швов.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Ткань для образцов, готовые образцы, швейные нитки, ножницы.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

изделие оформлено небрежно

Рукоделие -12часов

19	-Инструменты и материалы для вязания крючком. -Основные виды петель.	1	Познакомить учащихся с новым видом рукоделия — вязанием крючком, инструментами и материалами, используемыми при вязании, правилами подготовки пряжи к вязанию.	Изучение нового материала	. Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, таблицы с рисунками основных видов петель, таблица условных обозначений основных видов петель, образцы схем различных изделий.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
20	Инструменты и материалы для вязания крючком. -Основные виды петель.	1	Познакомить учащихся с основными приемами вязания крючком	Изучение нового материала	. Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, таблицы	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

					с рисунками основных видов петель, таблица условных обозначений основных видов петель, образцы схем различных изделий.	изделие оформлено небрежно			
21	Инструменты и материалы для вязания крючком. -Основные виды петель.	1	Познакомить учащихся с основными приемами вязания крючком	Изучение нового материала	. Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, таблицы с рисунками основных видов петель, таблица условных обозначений основных видов петель, образцы схем различных изделий.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
22	Упражнения в выполнении петель. Вязание узорного полотна.	1	Учить учащихся выполнять петли с накидом, вязание полотна, читать схемы вязания.	Урок-практикум	Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу			

					крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
23	Упражнения в выполнении петель. Вязание узорного полотна»	1	Учить учащихся выполнять петли с накидом, вязание полотна, читать схемы вязания.	Урок-практикум	Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
24	Упражнения в выполнении петель. Вязание узорного полотна.	1	Учить учащихся выполнять петли с накидом, вязание полотна, читать схемы вязания.	Урок-практикум	Ноутбук, проектор. Образцы готовых изделий, связанных крючком, набор крючков из различных материалов, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			

25	Способы вязания изделий по кругу. Вязание полотна «круг».	1	Познакомить учащихся со способами вязания изделий по кругу, ромбом.	Урок-практикум	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
26	Способы вязания изделий по кругу, Вязание полотна «круг».	1	Познакомить учащихся со способами вязания изделий по кругу, ромбом.	Урок-практикум	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
27	Вязание полотна «круг».	1	Изучить способы оформления ажурного полотна. Окончательной обработкой .	Комбинированный	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно			

						не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
28	Вязание полотна «квадрата»,	1	Изучить способы оформления ажурного полотна. Окончательной обработкой.	Комбинированный	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
29	Вязание полотна «квадрата»,	1	Изучить способы оформления ажурного полотна. Окончательной обработкой.	Комбинированный	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий. *	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
30	Вязание полотна «квадрата»,	1	Изучить способы оформления ажурного полотна. Окончательной обработкой.	Комбинированный	Набор крючков, различные виды пряжи, образцы схем различных изделий.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие			

						Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Электротехника - 1 час

31	Бытовые электроприборы (1 час)	1	<i>Теоретические сведения.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.	<i>практические работы:</i> Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. *		Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
----	---------------------------------------	---	--	---	--	--	--	--	--

Кулинария -у^Г часов

32	- Мясо и мясные продукты. Обработка мяса.	1	Познакомить учащихся со значением мясных блюд в питании, видами мясного сырья, его пищевой ценностью, способами определения качества мяса, санитарными условиями первичной обработки мяса, этапами первичной обработки	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Таблица « Обработка мяса»	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении			
----	--	---	--	---------------------------	---	---	--	--	--

			мяса.			операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
33	- Мясо и мясные продукты. Обработка мяса.	1	Познакомить учащихся со значением мясных блюд в питании, видами мясного сырья, его пищевой ценностью, способами определения качества мяса, санитарными условиями первичной обработки мяса, этапами первичной обработки мяса.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Таблица « Обработка мяса»	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
34	Блюда из молока и молочных продуктов		<i>Теоретические сведения.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов в. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.	<i>Лабораторно практические и практические работы:</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.		Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			

10.

			<p>Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия' мастер производства молочной продукции.</p>					
35	Блюда из молока и молочных продуктов	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без</p>	<p><i>Лабораторно практические и практические работы:</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p>		<p>Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно</p>		

			<p>подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. •</p>						
36	Изделия из жидкого теста	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Приготовление изделий из жидкого теста</p>		<p>Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно</p>			

			Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.			операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
37	Виды теста и выпечки	1	<i>Теоретические сведения.</i> Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	Практическая работа Приготовление изделий из пресного слоёного теста.		Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
38	Виды теста и выпечки	1	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Приготовление изделий из пресного слоёного теста.		Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
39	Технология приготовления	1	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто	Приготовление изделий из		Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно,			

	изделий из пресного слоеного теста		для 'пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. - '	пресного слоёного теста.		качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности.. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
40	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	1	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Приготовлении изделий из пресного слоёного теста.		Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
41	Технология приготовления изделий из песочного теста		Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Приготовлении изделий из пресного слоёного теста.		Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

9

			>			изделие оформлено небрежно			
42	Технология приготовления изделий из песочного теста		Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного ' теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Приготовление изделий из пресного слоёного теста.		Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
43	- Сладкие блюда.	1	Познакомить учащихся с ассортиментом сладких блюд, их значением в питании человека, сырьем для приготовления сладких блюд.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Учебная таблица « Сладкие блюда и напитки»	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
44	- Сладкие блюда.	1	Познакомить учащихся с ассортиментом сладких блюд, их значением в питании человека, сырьем для приготовления сладких блюд.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Учебная таблица « Сладкие блюда и напитки»	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической			

						изделие оформлено небрежно			
45	- Сладкие блюда.	1	Познакомить учащихся с ассортиментом сладких блюд, их значением в питании человека, сырьем для приготовления сладких блюд.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Учебная таблица « Сладкие блюда и напитки»	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической			

						последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
46	- Сладкие блюда.	1	Познакомить учащихся с ассортиментом сладких блюд, их значением в питании человека, сырьем для приготовления сладких блюд.	Изучение нового материала	Ноутбук, проектор. Учебная таблица « Сладкие блюда и напитки»	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
47	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила	Практическая работа. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с					

			поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.	помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.		-			
Интерьер жилого дома - 4 часа									
48	Освещение жилого помещения	1	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.	Практическая работа Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.	,)	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			

			Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.						
49	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	Систематизация коллекции, книг					■
50	Гигиена жилища	1	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе	Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.					

			за посудой, уборке помещения.						
51	Бытовые приборы для уборки	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на , . кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.						
Проектная деятельность - 9 часов									
52	-Что такое творческие проекты. Цель и этапы выполнения проекта.	1	Дать понятие о проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструктивных или поделочных материалов	Комбинированный	Ноутбук, проектор, образцы выполненных проектов.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
53	Требования к готовому изделию. Выбор формы, цвета. Подбор	1	Ознакомить учащихся с требованиями, предъявляемыми к готовому изделия, правильному выбору формы и цвета.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. образцы выполненных проектов.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.			

	материалов.					Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
54	Требования к готовому изделию. Выбор формы, цвета. Подбор материалов.	1	Ознакомить учащихся с требованиями, предъявляемыми к готовому изделию, правильному выбору формы и цвета.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. образцы выполненных проектов.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
55	Требования к готовому изделию. Выбор формы, цвета. Подбор материалов.	1	Ознакомить учащихся с требованиями, предъявляемыми к готовому изделию, правильному выбору формы и цвета.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. образцы выполненных проектов.	Оценка 5 , если ответ полный и правильный. Оценка 4 , если ответ полный и правильный; допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя. Оценка 3 , если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный. Оценка 2, если при ответе допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах.			
55	Изготовление проектного	1	Научить поэтапному выполнению	Комбинированный	Образцы выполненных	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно,			

	изделия: «Наряд ко дню рожденья»		изделия, оформлению изделия.	ный	проектов.	качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
56	Изготовление проектного изделия: «Наряд ко дню рожденья»	1	Научить поэтапному выполнению проектного изделия, оформлению изделия.	Комбинированный	Образцы выполненных проектов. /	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
57	Изготовление проектного изделия: «Наряд ко дню рождения»	1	Научить поэтапному выполнению проектного изделия, оформлению изделия.	Комбинированный	Образцы выполненных проектов.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения,			

						изделие оформлено небрежно			
58	Презентация творческого проекта	1	Ознакомить учащихся с методикой защиты проекта.	Урок обобщения и систематизации знаний.	Ноутбук, проектор.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
59	Презентация творческого проекта	1	Ознакомить учащихся с методикой защиты проекта.	Урок обобщения и систематизации знаний.	Ноутбук, проектор.	Оценка 5, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4, если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3, если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2, если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			

Растениеводство - 9 часов

60	Основы плодово­водства. - Уход за садом.	1	Познакомить с системой агротехнических мероприятий по уходу за садом. Биологическими мерами защиты плодовых деревьев.	Изучение новой темы.	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информацио­ная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
61	-Ягодные культуры: посадка и уход.	1	Познакомить с агротехнологией выращивания рассады. Составом почвосмеси. Оптимальными условиями выращивания рассады.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информацио­ная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
62	-Ягодные культуры: посадка и уход.	1	Познакомить с агротехнологией выращивания рассады. Составом почвосмеси. Оптимальными условиями выращивания рассады.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информацио­ная литература. Рабочий	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не			

					Сменная одежда.	справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
63	-Ягодные культуры: посадка и уход.	I	Познакомить с агротехнологией выращивания рассады. Составом почвосмеси: Оптимальными условиями выращивания рассады.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
64	-Ягодные культуры: посадка и уход.	I	Познакомить с агротехнологией выращивания рассады. Составом почвосмеси. Оптимальными условиями выращивания рассады.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
65	Размножение ягодных кустарников черенками.	I	Познакомить учащихся заготовкой побегов для черенкования. Хранением однолетних побегов. Заготовкой	Комбинированный	Учебная, справочно-информационная	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения.			

			побегов для зелёного черенкования. Подготовкой рассадника к посадке черенков.		Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
66	Размножение ягодных кустарников черенками.	I	Познакомить учащихся заготовкой побегов для черенкования. Хранением однолетних побегов. Заготовкой побегов для зелёного черенкования. Подготовкой рассадника к посадке черенков.	Комбинированный	Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно			
67	Плодовый питомник.	I	Познакомить уч -ся с структурой и назначением плодового питомника.	Комбинированный	Ноутбук, проектор. Учебная, справочно-информационная литература. Рабочий инвентарь. Сменная одежда.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески. Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не справился с работой, при выполнении изделие оформлено небрежно.			
68	Плодовый питомник.	I	Познакомить уч -ся с структурой и назначением плодового питомника.	Комбинированный	Ноутбук, проектор.	Оценка 5 , если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, качественно и Оценка 4 , если при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения. Оценка 3 , если учащийся выполнил работу с нарушением технологической последовательности. Оценка 2 , если учащийся самостоятельно не			

Приложение к рабочей программе по технологии 7класс

№	Тема/раздел	Модуль	Количество часов
1.	Творческая проектная деятельность	Урок проектной деятельности. Дни	2
2.	Сельскохозяйственные работы в осенний период	Интегрированный урок «Экология	8
		Уроки по «пожарной и электробезопасности».	
3.	Оформление интерьера	Пятиминутки на уроках. Уроки фантазирования.	2
4.	Кулинария.	Уроки здоровья и пропаганды ЗОЖ.	12
5.	Создание изделий из текстильных материалов.	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках	24
6.	Художественные ремесла.	Урок диспут «День	10
7.	Растениеводство. Основы аграрной технологии. Весенние работы.	День Земли. Экологический урок.	10