

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2»

Утверждена
приказом по школе
№ ___ от « ___ » _____ 2015 год

Рабочая программа

по предмету «Технология»

/обслуживающий труд/

7 класс

Количество часов: 70

Программа разработана на основе:

программы по технологии для 5-8 классов общеобразовательных учреждений, Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьева, 2007 год

г. Югорск
2015 год

Составитель: Гилёва А.В.
учитель технологии,
высшей квалификационной категории

Согласовано: зам. директора по УВР

_____ Нелюбина С.В.

Дата: «__» ____ 2015 год

Рекомендации:

Дата:

Дата:

Содержание

1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Требования к уровню подготовки учащихся	9
3.	Тематическое содержание программы по предмету технология.....	15
4.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	32
5.	Учебно-календарный график выполнения учебной программы по предмету технология на 2015-2016 учебный год.....	39
6.	Тематическое планирование программы по предмету технологи на 2015-2016 учебный год.....	45

Пояснительная записка

Программа разработана на основе примерной программы по технологии Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьева (Федеральный компонент государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования Российской Федерации. Сборник нормативных документов.- 2-е изд. –М.: Дрофа ,2007г)

Программа 7 класса ориентирована на использование учебников:

1.Синицина Н.В., Табурчак О.В. Технология. Обслуживающий труд.7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., с перераб. – М.: Вентана – Граф, 2008.

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентации и смыслов творчества. В этом плане особую значимость в настоящее время приобретает формирование у детей культуры здоровья, интеграция здоровьесодержащих и технологических знаний.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей и здоровьесберегающих технологий. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов. При этом предусмотрено проведение интегрированных занятий.

Главной целью современного школьного образования по программе «Технология» для учащихся 6-8 классов является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. 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.

Это определило цель обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: текстами, таблицами, графиками и т. д критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты.
- освоение компетенций: коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Место предмета в базисном учебном плане

В примерной программе для обязательного изучения курса «Технология» обозначено по 70 часов для 7 классов

В рабочей программе количество часов не изменяется, т.к. программа разработана на основе Федерального базисного учебного плана для образовательных учреждений Российской Федерации, где отводится на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов.

В календарно-тематическом планировании для 6-8 классах изменена очередность разделов для изучения программы в связи с загруженностью кабинетов «Кулинария» и «Домоводство» в школе.

Важной составляющей профориентационной деятельности рабочей программы является сетевое взаимодействие с другими образовательными учреждениями города, например, со Школой искусств, а также с культурными организациями и предприятиями, такими как Городской музей этнографии, Дом быта, предприятиями общественного питания. Поэтому в каждом классе отведенные резервные часы выделены с учетом местных условий реализации программы для проведения интегрированных уроков, экскурсий и защиты проектов и их количество соответствует количеству резервных занятий прописанных в примерной программе.

В настоящее время в связи с реформой системы образования профориентационная работа в школе приобретает особую актуальность. Для того, чтобы представление учащихся о мире профессий было наиболее полным, и на основе Приказа № 627 от 11.12.2012г. «Об исполнении решения Коллегии Департамента образования и молодежной политики ХМАО-Югры» в рабочую программу внесены интегрированные уроки с профессиональной направленностью в 6 классе в количестве 12 часов в год. А 7-8 классах введен модуль «Моя профессиональная карьера» вместо 18ч - 9 часов в год, остальные 9 часов распределены по следующим разделам программы в качестве элементов профориентации интегрированных уроков:

- Кулинария – 2 часа
 - Творческий проект – 4 часа
 - Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 3 часа
- 8 класс

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -2 часа
- Технология ведения дома – 3 часа
- Электротехнические работы – 1 час
- Современное производство и профессиональное образование- 3 часа

Выбор ведущей темы курса

В программе представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о технологии изготовления швейных изделий, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся. Поэтому данный раздел является ведущей темой в 6-7 классах, по которой проводится контрольная проверочная работа.

В 8 классе отсутствует тема «Технология изготовления швейных изделий», поэтому раздел «Кулинария» является ведущей темой, в котором представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии и обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические

работы», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

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

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Основной принцип реализации программы – обучение в процессе конкретной практической деятельности, учитывающей познавательные потребности школьников. Основными методами обучения являются упражнения, решение прикладных задач, практические и лабораторно-практические работы, моделирование и конструирование.

Занятия по технологии проводятся на базе школьных мастерских.

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.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности и на получение объективно нового исследовательского результата. Цель учебно-исследовательской деятельности - приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Реализация программы обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках информационно-коммуникативной деятельности, в том числе: способностей передавать содержание текста в сжатом виде, составлять план, конспект. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы. Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию информационной компетентности учащихся: формирование простейших навыков работы с источниками. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Важнейшее значение имеет овладение учащимися коммуникативной компетенцией: формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические сведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам. А также программой предусмотрено проведение экскурсий школьников на производство с передовыми технологиями и высоким уровнем организации труда.

В процессе обучения должно быть сформировано умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе — воспитание гражданственности и патриотизма.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся.

Календарно-тематический план предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, дидактико-технологическое оснащение включает тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, карточки заданий, тесты. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Организация образовательного процесса

С учетом отведенного учебным планом времени на предметную область «Технология» (70 часов) разработан тематический план. Основная часть учебного времени (70%) отводится практической деятельности, овладению общетрудовыми знаниями и умениями.

Для эффективного использования времени при изучении теоретического материала используются:

- инструкционные нормы; краткие записи;
- письменные задания;
- технологические карты.

В содержании программы обеспечивается преемственная связь всех блоков курса:

- 1 Культура дома.
2. Технология обработки тканей и пищевых продуктов.

7 класс

Должны знать:

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать 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 обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- ценностно-смысловыми (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

7 класс

Должны знать:

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, по-

суду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать 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 обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

- ценностно-смысловыми (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Учебно - тематический план

Раздел программы / класс	7
КУЛИНАРИЯ	12
Санитария и гигиена	
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	8
Заготовка продуктов	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	30
Рукоделие. Художественные ремесла	6
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	12
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2
Эстетика и экология жилища	2
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2
Электромонтажные работы	
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2
Моя профессиональная карьера	9
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	8
Резерв учебного времени	7
	Итого: 70

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час).

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Интеграция с курсом информатики по теме: « Построение алгоритма практических действий в организации самостоятельной работы».

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Ведущая тема

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

учащиеся научатся:

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать 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 обтачной, притачивать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны иметь представление:

- об истории старинного рукоделия-вязания.
- о промыслах, распространенных в регионе проживания.

Резерв -2часа

Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика и экология жилища (2 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.
- Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты

Учащиеся научатся:

- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, прихожей.
- Подбирать на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Учащиеся должны иметь представление:

- об экологии жилища
- о роли освещения в интерьере.

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.

Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Контрольная работа

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- Электроосветительные приборы.
- достоинства, недостатки и особенности эксплуатации ламп накаливания и люминисцентных ламп дневного света.

Учащиеся научатся:

- Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению.

Учащиеся должны иметь представление:

- о путях экономии электрической энергии.

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

Защита проекта- 1ч

Резерв -2ч.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- последовательность изготовления проекта.
- Требования к оформлению документации.

Учащиеся научатся:

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

Учащиеся получают возможность иметь представление:

- О процессе изготовления предметов быта

Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Интеграция с уроком здоровья по теме: «Физиологическое действие витаминов в организации питания».

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (8 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Контрольная работа

Экскурсия -1час

Технология приготовления пищи. Кондитерский цех

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравле-

ниях;

- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

Учащиеся научатся:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

Учащиеся должны иметь представление:

- о микроорганизмах, о роли десерта в праздничном обеде

Формы и периодичность текущего контроля успеваемости обучающихся по предмету «Технология»

№	Формы текущего контроля	Продолжительность	Безотметочное оценивание/ пятибалльное оценивание	Периодичность
1	Терминологический диктант	5-7 мин	пятибалльное оценивание	потемно
2	Тест	15 мин	пятибалльное оценивание	потемно
3	Тест	5 -7 мин	оценивание (без фиксации отрицательных результатов)	поурочно
5	Самостоятельная работа по заданию	15 мин	пятибалльное оценивание	потемно
6	Домашняя самостоятельная	до 20 минут	оценивание (без фиксации отрицательных результатов)	поурочно
7	Устная проверка	до 10 мин	пятибалльное оценивание	поурочно
8	Сообщение ученика, защита мини-проекта	5 мин	оценивание (без фиксации отрицательных результатов)	поурочно
9	Практическая работа	30-40 мин	пятибалльное оценивание	поурочно

График проведения обязательных контрольных работ на 2015-2016 учебный год

№	Формы контрольной работы	1 четверть дата проведения	2 четверть Дата проведения	3 четверть Дата проведения	4 четверть Дата проведения
1	Стартовая диагностика	14.09.2015			
2					Контрольное тестирование

**Учебно - календарный график выполнения учебной программы по предмету «Технология», 7 класс
 на 2015-2016 учебный год. Учитель Гилёва А.В.**

УЧЕБНЫЕ НЕДЕЛИ																																	
1 четверть – 8 недель 5 дней									2 четверть – 7 недель							3 четверть – 9 недель 5 дней										4 четверть – 8 недель 4 дня							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
<i>Класс 7 Технология. 7 класс Автор учебника В.Д. Симоненко Общий объем часов 70. Количество часов в неделю 2</i>																																	
«Создание изделий из текстильных материалов» (30ч) «Художественные ремёсла» (6 ч)									«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч) «Технологии домашнего хозяйства» (2ч) Электротехнические работы 2ч										«Кулинария» (12 ч) «Моя профессиональная карьера» 8ч.														
*35 неделя																																	
									Внеурочная деятельность * Урок-экскурсия профориентационная пункт общепита. «Кулинария» 1 час. 7 неделя.																								
																			Внеурочная деятельность * Интегрированный урок с ИЗО. Тема-«Технологии творческой и опытнической деятельности», «Выставка творческих работ» 1 час. (в рамках предметной недели) 28 неделя														

Тематическое планирование программы

по предмету технология 7 класса

на 2015/16 учебного года.

Учитель: Гилёва А.В.

Количество учебных часов по программе 70, количество учебных часов в неделю 2

Состав класса

Всего учащихся	Количество учащихся по уровням обученности (+%)		
	высокого	среднего	низкого
	100	0	0

<i>Дата</i>	<i>№ урока</i>	<i>Тема урока</i>	Элементы содержания урока (проверяемые заданиями КИМ)	Формируемые компетенции: информационно-коммуникативную, т.е. метапредметные результаты	Примечание *(уроки здоровья, интерактивное обучение, ИКТ технологии, бинарные уроки, интегрированные уроки, экскурсии)
сентябрь	1	Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 30ч Вводный инструктаж по охране труда.	Правила техники безопасности при работе с тканью.	Учебно-познавательная: уметь отвечать на поставленные вопросы.	
	2	Экскурс в мир профессий . Выбор профессии с использованием дифференциально-диагностического опросника.	Методика дифференциально-диагностического опросника.		<i>Урок по профориентации</i>
	3	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ. Волокна химического происхождения.	Выбор ткани, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	Учебно-познавательная: запоминание специфической информации по данной теме.	ИКТ-технологии: презентация урока Интеграция с курсом <u>информатики</u> по теме: « Построение алгоритма практических действий в организации самостоятельной работы».
	4	Свойства химических волокон.	Определять свойства тканей их хим. волокон	Учебно-познавательная: составление алгоритма практической работы.	
	5	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ.	Виды соединений деталей в узлах	Учебно-познавательная:	<i>Урок по</i>

	6	Содержательные параметры профессиональной деятельности оператора швейного оборудования. Наладка швейной машины.	механизмов и машин. Обязанности и функции оператора швейного оборудования. Разборка и сборка челнока.	самостоятельно и мотивированно организовывать свою практическую работу.	<i>профорientации</i>
	7	Применение простой и зигзагообразной строчки для пошива и художественного оформления швейных изделий.	Принцип образования машинного стежка и его назначение.	Уметь анализировать и сравнивать виды стежков	<i>Экскурсия на предприятие швейного производства</i>
	8	КОНСТРУИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия	Измерение параметров фигуры человека, построение и оформление чертежей швейных изделий.	Коммуникативная: умением вступать в речевое общение.	ИКТ-технологии: презентация урока
октябрь	9 10	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. Построение основы чертежа плечевого изделия в натуральную величину.	Построение чертежа плечевого изделия по инструкционной карте.	Учебно-познавательная: умение пользоваться инструкционной картой. Учебно-познавательная: выполнение чертежей швейного изделия.	
	11 12	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою.	Выбор индивидуального стиля в одежде.	Учебно-познавательная: Создание собственных моделей одежды.	ИКТ-технологии: презентация урока
	13 14	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ. Подготовка ткани к раскрою Раскрой. Плечевого изделия.	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Учебно-познавательная: самостоятельно и мотивированно организовывать свою практическую работу.	ИКТ-технологии: видеоурок
	15 16	Обязанности технолога швейного производства. Первая примерка плечевого изделия. Устранение дефектов после примерки швейного изделия.	Составление технологического описания модели, ведение примерок и осуществление переписки с фабриками совместно с гл. дизайнером Выявление дефектов при изготовлении плечевого изделия и способы их	Учебно-познавательная: Использование структурно-функционального анализа швейного изделия.	<i>Урок по профорientации</i>

			устранения.		
ноябрь	17 18	Обработка деталей кроя плечевого изделия. Стачивание деталей изделия.	Стачивание деталей изделия плечевого изделия	Информационная: Использование технологической карты для выполнения работы по теме.	
	19 20	Технология раскроя и обработки подкройной обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	Виды обтачек. Раскрой подкройной обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	Коммуникативная: взаимооценка выполненной работы.	Презентация
	21 22	Обработка низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка застежки плечевого изделия.	Обработка низа рукавов швом вподгибку с обметанным краем. Виды обработки застежки.	Учебно-познавательная: отработка полученных навыков на практической работе. Коммуникативная: умение пользоваться специальной терминологией	
	23 24	Вторая примерка. Обработка изделия после примерки. <u>Контрольная работа по ведущей теме «Технология изготовления плечевого изделия»</u>	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	Информационная: оформление письменной работы, формулирование выводов.	
декабрь	25-26	Резерв – 2 ч.			
	27	РУКОДЕЛИЕ. <i>Вязание крючком.</i> Основные виды вязания.	Традиционные виды рукоделия декоративно-прикладного творчества. Изделия, связанные крючком, в современной моде	Информационная: умение составлять конспект, находить в тексте ответы на проблемные вопросы.	ИКТ-технологии: презентация урока
	28	Технология выполнения различных петель.	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.	Учебно-познавательная: демонстрация использования знаний по данной теме.	
	29 30	Рапорт узора и его запись при вязании крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	Учебно-познавательная: Составление креативных узоров для вязания салфетки.	

	31	<i>Макраме.</i> Виды узлов.	Виды узлов макраме.	Информационная: умение извлекать нужную информацию об истории макраме из учебной литературы.	ИКТ-технологии: презентация урока
	32	Технология плетения узорных поясов.	Способы плетения.		
январь	33	Творческий проект. 8ч. Выбор и обоснование темы проекта.	Поиск необходимой информации в различных источниках	Ценностно-смысловая: выбор способа решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	ИКТ-технологии: презентация урока
	34	Зарисовка эскиза объекта проектирования.			
	35	Планирование работы по проекту, выступая в роли менеджера.	Менеджмент – вид деятельности, процесс управления людьми в разнообразных организациях,	Учебно-познавательная: Самостоятельно создавать алгоритм последовательности выполнения проекта.	Урок по профориентации
	36	Разработка чертежей изделия по проекту. Область профессиональной деятельности чертежника-конструктора.	Разработка чертежей изделия по проекту. Составление последовательности выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта	Ценностно-смысловая: комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности.	Урок по профориентации
	37	Расчет себестоимости изделия по проекту.	Выполнить расчет себестоимости изделия по проекту.	Информационная: создание таблицы расчета себестоимости изделия по предмету.	
	38	Изготовление объекта проектирования.	Разработать эмблему фирмы и рекламные фразы.		
февраль	39	Оценка качества готового изделия. Место работы и карьера оценщика.	Перечислить положительные и отрицательные стороны выполненной работы по проекту.	Рефлексивная: объективно оценить выполненную работу по проекту. Коммуникативная: защита проекта по выбранной теме	Урок по профориентации Урок по профориентации
	40	Составление компьютерной презентации проекта. Чем интересны профессии программист, компьютерщик, веб-дизайнер	Используя компьютерные технологии, выполнить презентацию проекта.		
	41-42	Резерв. 2час (Декоративное оформление изделия по проекту.			

		Композиционная завершенность проекта)			
	43	*Защита проекта. 1ч.	Защита проекта, при использовании мультимедийного сопровождения.		Защита проектной работы.
	44	Технология ведения дома. 2ч. Эстетика и экология жилища. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	Коммуникативная: умение выступать перед группой, используя разработанные эскизы интерьеров дома.	ИКТ-технологии: презентация урока
	45	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	Учебно-познавательная: составление алгоритма практической работы.	
март	46 47	Электротехнические работы 2 ч. Электроосветительные приборы. Подбор бытовых приборов по их мощности.	Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света	Коммуникативная: уметь оформлять свою речь, задавая вопросы по теме.	
	48 49	Кулинария. 12ч. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на организм человека	Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.	Информационная: умение свернуть информацию и представить в компактной форме.	Интеграция с уроком здоровья по теме: «Физиологическое действие витаминов в организации питания».
	50 51	Технология приготовления пищи. Кондитер - самая вкусная профессия. Особенности данной профессии. Изделия из дрожжевого теста. Выполнение эскизов оформления праздничных пирогов, тортов.	виды деятельности, профессиональные навыки кондитера. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	Учебно-познавательная: составление алгоритма практической работы.	<i>Урок по профориентации</i> ИКТ-технологии: видеоурок
	52	Состав теста для пельменей и вареников	Состав теста, Варка пельменей,	Информационная: умение	

	53	способы его приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	определение времени варки. Варианты подачи блюд.	грамотно передавать информацию при составлении схем.	ИКТ-технологии: презентация урока
апрел ь	54	Технология сладких блюд и десертов	Роль десерта в праздничном обеде. Приготовление десерта. Подача десерта к столу.	Коммуникативная: работа в группе, умение вести диалог.	ИКТ-технологии: презентация урока
	55	Приготовление компота из свежих фруктов и ягод.			
	56	Приготовление пудингов, шарлоток воздушных пирогов.	Исходные продукты, ароматические вещества.		
	57	Контрольная работа по теме «Кулинария»			
	58	Заготовка продуктов. Значение количества сахарного сиропа для сохранности и качества варенья.	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра.	Учебно-познавательная: уметь отвечать на поставленные вопросы.	ИКТ-технологии: презентация урока
	59	Приготовление варенья из ягод.			
	60	Резерв 1ч * Экскурсия Тема: Пути получения профессии кондитера. Технология изготовления изделий из теста. 1ч. Кондитерский цех.			* Экскурсия Тема: технология изготовления изделий из теста. 1ч. кондитерский цех. <i>Урок по профориентации</i>
	61	Моя профессиональная карьера 9ч Внутренний мир человека и возможности его познания.	"Я-концепция»	Рефлексивная: оценивание своих достижений, поведения, черт своей личности	<i>Урок по профориентации</i>
	62	Роль самооценки в решении проблемы профессионального выбора.	Самооценка: позитивная, негативная, заниженная, завышенная, адекватная.	Рефлексивная: оценивание своих достижений, поведения, черт своей личности.	<i>Урок по профориентации</i>
май	63	Способности, склонности и интересы в профессиональном выборе	Интересы, склонности, виды способностей, свойства специальных	Рефлексивная: оценивание своих учебных достижений,	ИКТ-технологии: Презентация урока

			способностей. Эмоции. Талант.	физического и эмоционального состояния.	<i>Урок по профориентации</i>
64	Работа с опросниками и интерпретация результатов	Тесты «Определение склонностей», «Коммуникативно-организаторские склонности».		Рефлексивная: осознанное определение сферы своих интересов и возможностей	<i>Урок по профориентации</i>
65	Особенности проявления темперамента в профессиональной деятельности	Виды темперамента. Понятие характера. Их влияние на профессию.		Учебно-познавательная: классификация по одному или нескольким критериям.	ИКТ-технологии: Презентация урока <i>Урок по профориентации</i>
66	Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности	Характеристика ощущений, виды восприятий, представлений, памяти, внимания, мышления		Информационная: умение свернуть информацию и представить в компактной форме	<i>Урок по профориентации</i>
67	Работа с опросниками и интерпретация результатов	Основы самопрезентации		Коммуникативная: работа в группе, умение вести диалог.	<i>Урок по профориентации</i>
68	Профессиональная проба	Требования к выполнению профессиональной пробы		Информационно-коммуникативная: использование различных источников информации, включая словари, Интернет-ресурсы	<i>Урок по профориентации</i>
69	Творческий отчет по теме «Профессиональное самоопределение»	Защита творческих проектов		Рефлексивная: владение навыками контроля и оценки своей деятельности.	<i>Урок по профориентации</i>
70	Резерв 1ч				