

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
-СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
С. ЛЕПЕХИНКА КРАСНОКУТСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«Согласовано»**  
Руководитель методического  
объединения учителей  
Естественно-  
математического  
цикла \_\_\_\_\_  
/Л.А.Айтуганова/  
Протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » августа\_2014г.

**«Согласовано»**  
Заместитель директора по  
учебной работе  
МОУ -СОШ  
с. Лепехинка  
\_\_\_\_\_/Н.Х.Нурғалиева\_\_\_\_\_/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

**«Утверждаю»**  
Директор  
МОУ -СОШ  
с.Лепехинка  
\_\_\_\_\_/Е.С.Зайниева/  
Приказ № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

**Гусмановой Гульнaры Зулкaжевны**  
**по предмету**  
**технология**  
**5 -7 классы**

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013г.

**2014 - 2015 учебный год**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА  
«ТЕХНОЛОГИЯ.»  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Статус документа.**

Примерная программа по направлению «Технология.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Примерная программа позволяет всем участникам образова-тельного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Структура документа.**

Примерная программа включает т р и р а з д е л а: *пояснительную записку; основное содержание* с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; *требования* к уровню подготовки выпускников.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Примерная 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. В основной школе «Технология» изучается с 5 по 8 класс данной ступени обучения.

«Технология» 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.

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Сельскохозяйственный 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;
- творческая, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

**В примерную программу внесены следующие изменения.**

**Изменена последовательность изучения разделов программы:**

- ***Введение***
- ***РАСТЕНИЕВОДСТВО***
- ***КУЛИНАРИЯ***
- ***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ***
- ***ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА***
- ***ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ***

Некоторые темы из раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» а именно :

- **Элементы машиноведения**
- **Конструирование и моделирование швейных изделий**
- **Технология изготовления швейных изделий - исключены из программы обучения.**

**Это связано с техническими возможностями кабинета технологии нашей школы.**

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. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

### 5–7 классы

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

Развернутый тематический план ориентирован на использование учебников:

1. Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
2. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Сеница, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
3. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко. – 2-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2007.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.
2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко – Киев: Урожай, 1993.
3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.
4. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999.
5. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.
6. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.
7. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

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 ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

*Главной целью современного школьного образования* 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 личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания 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 экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, 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, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
  - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
  - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, 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 и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся. **Личностная ориентация** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

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

В соответствии с этим реализуется:

– модифицированная программа, разработанная на основе федеральной типовой программы «Технология. 5–7 классы», Министерства образования и науки РФ (под ред. Ю. Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко, 2006).

На основании примерных программ МО РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования области «Технология», реализуется базисный уровень усвоения материала. Программа предполагает обучение в объеме 102 часа в 5–7 классах.

**Требования к уровню подготовки  
учащихся 5 класса (базовый уровень)**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

*Должны знать:*

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, оформление готовых блюд из овощей;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой,;
- правила безопасной работы с ручными инструментами
- виды простейших ручных швов;

*Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- выполнять простейшие ручные швы;
- определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.



## Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6–7 классов

### *Должны знать:*

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- 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 кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

### *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;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

### *Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных

<i>П№</i>	<i>раздел</i>	<i>тема урока</i> <u>5 класс</u>	<i>Кол-во уроков</i>	<i>Наглядность ТСО</i>	<i>Домаш. задание</i>	<i>Дата</i>	<i>Коррек дата</i>
1	<b>Введение 1</b>	Инструктаж по ТБ	1	плакаты	ТБ наиз		
2	<b>РАСТЕНИЕВОДСТВО-10</b> <i>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур</i>	Условия, необходимые для выращивания культурных растений	1	Сельскохозяйственный инвентарь	лекция		
3		Особенности осенней обработки почвы	1				
4		Практическая работа «Осенняя обработка почвы»	1	Сельскохозяйственный инвентарь	лекция		
5		Важнейшие особенности цветочных растений	1				
6-7		Посадка под зиму луковичных растений	2	Сельскохозяйственный инвентарь	Приготовить сообщение правило посадки луковичных растений		
8-9		. Однолетние декоративные растения	2		лекция		
10-11		Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений	2	Сельскохозяйственный инвентарь			
12-13	<b>КУЛИНАРИЯ-26</b> <b>Санитария и гигиена (4 ч).</b>	Санитарные требования к помещению кухни и столовой	2	плакаты	Требование наиз		
14-		Правила санитарии и	2				

15		гигиены при обработке пищевых продуктов.					
16-17	<b>Физиология питания (5ч).</b>	Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	2		*26 РТ стр 56		
18-19		Содержание витаминов в пищевых продуктах.	2				
20		Овощи в питании	1				
21-22	<b>Технология приготовления пищи (8 )</b>	<b>Бутерброды, горячие напитки.</b>	2	Кухонная утварь	*33-34 Задание в РТ стр 66		
23		Продукты, используемые для приготовления бутербродов Виды бутербродов.	1				
24		Способы оформления открытых бутербродов.	1				
25		Приготовление блюд из яиц.	1		*32		
26		Методы определения качества овощей	1	Технологические карты	*28		
27		Механическая обработка овощей	1		* 29		
28		Виды салатов.	1		Прак раб		
29-30	<b>Сервировка стола (4ч).</b>	Эстетическое оформление стола.	2	ИКТ	*35		
31-32		Правила поведения за столом.	2		*36		

33-34	<b>Заготовка продуктов (5 ч).</b>	Способы приготовления домашних запасов	2	Технологические карты	Подготовить сообщение по теме, подготовить презентацию		
35-36		Определение доброкачественности овощей	2		икт		
37		Приготовление блюд из овощей САЛАТЫ практическая работа	1	Технологические карты	Творческий проект		
38	<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-12</b>  <b>Рукоделие. Художественные ремесла-3</b>	Организация рабочего места для ручного шитья	1	Плакаты инструкции	*20		
39		Пришивание пуговицы	1	инструкции	Практическая работа №18		
40		Выполнение Заплатки	1		Презентация		
41	<b>Вышивка.-3</b>	Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».	1	ИКТ	*21-22		
42-43		Практическая работа	2				
44-45	<b>Элементы Материаловедения</b>  <b>3</b>	Классификация текстильных волокон	1		*1		

46		Технология изготовления швейного изделия из лоскутов Практическая работа №17	2	ИКТ			
47	<b>Технология изготовления рабочей одежды-3</b>	Организация рабочего места для ручных работ. Инструменты и приспособления	1	инструкции	*3		
48		Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	1	Плакаты Альбомы карточки	*4		
49		Практическая работа	1				
50-51	<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-4</b>	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.	2	ИКТ	*38 *40		
52-53		Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	2	ИКТ			
54-55	<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ - 5</b>	Творческий проект «Фартук»	2	Икт Технологические карты	Стр 174		
56-57		Подготовка ткани к раскрою	2				
58		Изготовление фартука	1				

59-60	Растениеводство-10	Очистка почвы от остатков растений и листвы.	2	Сельхоз инвентарь			
61-62		Перекопка грядок	2				
63-64		Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
65-66		Подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).	2	Технологические карты инструкции			
67-68		Обустройство цветников.	2				

П№	раздел	<u><b>6 класс</b></u> Тема урока	Кол-во часов	Наглядность ТСО	Домаш. задание	Дата по плану	Фактич.
1	Введение 1	Инструктаж по ТБ	1	плакаты	ТБ наиз		
2-3	РАСТЕНИЕВОДСТВО-8 Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур -осенние работы	Размножение растений семенами.	2	Технологич карты Работа с книгой и наглядным материалом	лекция		
4-5		Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.	2	икт . Работа с книгой и наглядным материалом	Подготовить сообщение о мальве и лунарии		
6		Понятие о сорте. мульчирование посевов, полив, рыхление почвы.	1	Беседа, работа с книгой			
7-8		Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке	2		Приготовить сообщение исторические сведения о растении ( маргаритка)		
9		Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом	1	Сельхоз инвентарь			
10-11	КУЛИНАРИЯ-28 Физиология питания (4 ч).	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	2	ИКТ	Приготовить сообщение «Значение минеральных веществ для здоровья че-ка»		

12-13		Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека	2		лекция		
14-15	Технология приготовления пищи (20ч)	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2		*21		
16-17		Первичная обработка крупы. Приготовление молочного супа или молочной каши.	2	Практическое занятия Технологическая карта	Составить технологическую карту приготовления салата с применением творога или сыра		
18-19		Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	Технологическая карта	*22		
20-21		Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.	2	икт	*23		
22-23		Блюда из вареной и жареной рыбы.	2	Справочный материал	Стр 198		
24-25		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Учебно справочная информационная литература	*25		
26-27		Виды круп и макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий	2		*32		
28-29		Технология приготовления блюд из бобовых	2	икт	Прак раб		
30-31		Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.	2	Плакаты правила ТБ при пожаре	*28		



32-33		Соблюдение мер противопожарной безопасности.	2	Учебно справочны материал	* 29		
34-35	Заготовка продуктов (4 ч).	Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары.	2		Прак раб		
36-37		Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов.	2	Практическая работа	*35		
38-39	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-8 (2)  Рукоделие. Художественные ремесла-2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута	2		*36		
40-41	Свободная роспись по ткани-4	Приемы выполнения свободной росписи.	2	икт	Закончить работу		
42-43		Свободная роспись с применением солевого раствора.	2		*20		
44-45	Элементы Материаловедения-2	Натуральные волокна животного происхождения.	2	Учебно- справочный материал Работа с книгой	*1		
46-47	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-6 Уход за одеждой и обувью (6 ч).	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Закладка на летнее хранение зимней обуви.	2	Учебно справочный материал	Перечислить средства ухода защиты одежды и обуви, оборудование и приспособление для уборки		

48-49		Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Влажная уборка дома.	2	Учебно справочный материал	*3		
50-51		. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом.	2		*4		
52-53	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4ч)	Общее понятие об электрическом токе. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2	Плакаты по ТБ Работа с книгой	*38 *40		
54-55		Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов..	2		Приготовить реферат «Профессии связанные с электричеством»		
56	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ -4	Творческий проект блинчики «Лакомка»	1	Учебно справочный материал	Подбор материала для выполнение проекта		
57		Организационно подготовительный этап	1		Поиск сведений в литературе		
58		Технологический этап выполнения проекта	1	ИКТ			
59		Заключительный этап (защита проекта)	1	ИКТ	Защита презентации		
60-61	Сельхоз труд Растениеводство-8 ВЫРАЩИВАНИЕ	Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.	2	Сельхоз инвентарь	Реферат «Источники заболеваний		

	ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР-весенние работы.				растений»		
62-63		Планирование весенних работ на учебно-опытном участке	2	Сельхоз инвентарь	Составить зарисовки клуб		
64-65		Подготовка почвы, внесение удобрений,	2		Подготовить сообщение «Значение удобрения»		
66-67		Подкормка растений, защита от болезней и вредителей.	2	Сельхоз инвентарь			
68		Обобщающий урок	1				

<i>П№</i>	<i>раздел</i>	<i><u>7 класс</u></i>	<i>тема</i>		<i>наглядность</i>	<i>Домаи зад</i>	<i>Дата по плану</i>	<i>Фактич.</i>
-----------	---------------	-----------------------	-------------	--	--------------------	------------------	----------------------	----------------

1	<b>Введение 1</b>	Инструктаж по ТБ	1	плакаты	ТБ наиз		
2-3	<b>РАСТЕНИЕВОДСТВО-12</b> <i>ВЫРАЩИВАНИЕ ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР осенние работы</i>	. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
4-5		Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями.	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
6-7		перекопка приствольных кругов с внесением удобрений,	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
8-9		Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме:	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
10-11		Выбор способа защиты от повреждений грызунами.	2	Сельхоз инвентарь инструкции			
12-13	<b>КУЛИНАРИЯ-14</b> <b>Физиология питания (2 ч).</b>	Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека	2	Учебная справочно-информационная литература			
14-15		Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2	Учебная справочно-информационная литература			
16-17	<b>Технология приготовления пищи (10 ч)</b>	Виды теста.	2				

18-19		Виды начинок и украшений для изделий из теста.	2	икт			
20-21		Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных	2				
22-23		Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления.	2	Технологические карты рецепты			
24-25		Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека.	2	Учебная справочно-информационная литература			
26-27		Роль десерта в праздничном обеде.	2				
28-29		Приготовление желе и муссов.	2				
30-31		Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.	2	Икт Вырезки из журнала			
32-33		Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.	2	Учебная справочно-информационная литература			
34-35		Варка пельменей Определение времени		Технологические карты	пр		

		варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.					
36-37	<b>Заготовка продуктов (4 ч).</b>	Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	2		Прак раб		
38-39		Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.	2				
40-41	<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-5</b>  Рукоделие. Художественные ремесла-	Изделия, связанные крючком,	2	Инструменты и приспособления Вырезки из журнала			
42-43	<b>Вязание крючком</b>	Подготовка материалов к работе. Набор петель крючком.	2	Учебная справочно-информационная литература			
44-45		Выполнение различных петель. Изготовление образцов вязания крючком.	2	Учебная справочно-информационная литература			

46-47	<b>Элементы Материаловедения-6</b>	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.	2		П П стр 65		
48-49	<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-6 Эстетика и экология жилища-</b>	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор и посадка декоративных комнатных растений	2				
50-51		Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	2	икт			
52-53		. Декоративные панно (изготовление роз)	2	икт			
54	<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (8ч)</b>	Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии.	1	Учебная справочно-информационная литература			



55		Электрический ток и его использование	1	Учебная справочно-информационная литература			
56-57		Профессии связанные с электричеством	2	Икт Учебная справочно-информационная литература			
58-59	<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ -8</b>	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства «Вторая жизнь ненужным вещам»	2	икт			
60-61		Организационно подготовительный этап выполнения творческого проекта	2				
62-63		Выбор оборудования и инструментов приспособлений, составление технологической последовательности	2	Учебная справочно-информационная литература			
64-65		Заключительный этап оценка проделанной работы		икт			
66	<b>Сельхоз труд . Сельхоз труд Растениеводство-10</b>	Обработка почвы		Сельхозинвентарь			

	- <i>ВЫРАЩИВАНИЕ РАСТЕНИЙ РАССАДНЫМ СПОСОБОМ И В ЗАЩИЩЕННОМ ГРУНТЕ</i> <b>весенние работы.</b>						
67		. Выбор культур для выращивания рассадным способом		Учебная справочно- информационная литература			
68		Подготовка и посев семян, уход за сеянцами		Учебная справочно- информационная литература			

