

Ростовская область - Каменский район х. Вишневецкий

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Вишневецкая средняя общеобразовательная школа  
Каменского района Ростовской области  
(МБОУ Вишневецкая СОШ)

«Утверждаю»

Директор МБОУ Вишневецкой СОШ

Приказ от «28» августа 2020 г. № 128

Е.Н. Карманович



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
(учебный предмет, курс)

Уровень общего образования (класс)  
Основное общее, 7 класс  
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)

Количество часов 2

Учитель Носенко Людмила Анатольевна

Программа разработана на основе  
авторской программы В.Д.Симоненко. Вентана-Граф, 2016.  
(указать примерную программу/программы, издательство, год издания при наличии)

## **РАЗДЕЛ 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **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 своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
  - б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
  - в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
  - г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
  - д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
  - е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
  - ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка

### **Место курса в учебном плане**

Согласно учебному плану МБОУ Вишневецкой СОШ на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю по ФГОС. В соответствии с календарным учебным планом, исключив праздничные дни 23.02.21, 08.03.21, 03.05.21, 10.05.21 данная программа рассчитана на 66 часов при нормативной продолжительности учебного года 35 учебных недель.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:  
**в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **РАЗДЕЛ 2.**

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Агротехника сельского хозяйства – 8 часов:** Ценные качества плодов и ягод. Группы плодовых и ягодных культур, основные плодовые культуры России. Характеристика ягодных культур. Виды корней плодовых растений. Корневая шейка. Составные части ствола плодового дерева, их характеристика. Крона плодового дерева. Различие ветвей в кроне.

Плодоносные образования семечковых, косточковых и ягодных культур. Выбор места под сад. Защитные полосы. Подготовка почвы под сад. Разметка территории для сада. Сроки посадки сада. Инструменты для разбивки сада. Подготовка посадочных ям. Посадка плодовых деревьев. Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника. Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения корнеплодов, плодов и овощей. Признаки товарных и нетоварных плодов. Средняя урожайность сортов. Группы корнеплодов по сохраняемости. Удаление ботвы. Укладка корнеплодов на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов.

**Кулинария – 14 часов:**

### ***Физиология питания***

**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.

### ***Технология приготовления пищи.***

#### ***Изделия из пресного теста***

**Основные теоретические сведения:** виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий; виды начинок и украшений для изделий из теста. Правила варки пельменей, вареников, способы определения готовности блюд, правила их подачи.

#### ***Блюда из вареного и жареного мяса***

**Основные теоретические сведения:** значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху) Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

**Первичная обработка мяса.** Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса в зависимости от сорта и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. **Приготовление блюд из вареного и жареного мяса.** Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

#### ***Заготовка продуктов***

**Основные теоретические сведения:** значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов; 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).

Способы консервирования овощей.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

*Квашение капусты.* Первичная обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

*Засолка огурцов и томатов.* Первичная обработка огурцов томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

#### **Материаловедение – 2 часа:**

Химические волокна; технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных и синтетических волокон в производстве одежды.

#### **Машиноведение – 2 часа:**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; устройство электропривода шв. машины; правила безопасной работы на машине; технология выполнения обтачных и окантовочных швов; терминология машинных работ; приспособления к швейной машине.

#### **Конструирование и моделирование плечевых изделий – 4 часа:**

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых, их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

#### **Технология изготовления плечевых изделий – 12 часов:**

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, косой бейкой, притачивания кулиски. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей стачным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

#### **Учебно-проектная деятельность – 4 часа:**

Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания.

#### **Создание изделий из поделочных материалов – 8 часов:**

Краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка



материалов к работе, выбор крючка в зависимости от ниток и узора.. Набор петель крючком, вязание столбиков с накидом по кругу. Изготовление салфетки из отдельных элементов.

#### **Технология ведения дома. Интерьер жилых помещений- 6 часов:**

Понятие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

#### **Агротехника сельского хозяйства – 8 часов:**

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. Причины повреждения коры на деревьях. Способы вегетативного размножения растений. Укоренение черенков. Размножение горизонтальными отводками. Размножение вертикальными отводками. Размножение укоренением розеток листьев. Понятие прививки. Условия для хорошего срастания подвоя и привоя. Способы прививки черенком. Понятие окулировки. Виды окулировки. Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зеленого черенкования. Технология нарезки зеленых черенков. Условия для укоренения черенков. Подготовка рассадника к посадке черенков. Понятие плодового питомника. Отделы плодового питомника. Поля в отделе формирования. Стратификация. Условия стратификации семян плодовых культур. Ценность ягодных культур. Виды ягодных культур. Схема посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными растениями. Сорта земляники, черной смородины, малины. Послепосадочная обрезка черной смородины и крыжовника. Обрезка молодого саженца. Ранневесеннее рыхление почвы на ягодном участке.

### **РАЗДЕЛ 3.**

#### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

##### **Учебно - тематический план.**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Количество часов на раздел</b>	<b>Сроки изучения</b>
1. Агротехника сельского хозяйства (осень)	8	02.09-23.09
2. Кулинария	14	30.09-18.11
3. Материаловедение	2	25.11-25.11
4. Машиноведение	4	02.12-09.12
5. Конструирование и моделирование плечевых изделий	6	16.12-13.01
6. Технология изготовления плечевого изделия	14	20.01-10.03
7. Учебная проектная деятельность	4	17.03-24.03
8. Создание изделий из поделочных материалов	4	07.04-14.04
9. Технология ведения дома. Интерьер помещения.	6	21.04-05.05
10. Агротехника сельского хозяйства (весна)	6	12.05-26.05
Итого:	68	

#### Раздел 4. Календарно-тематическое планирование. 7 класс технология

№ п/п	№ в теме	Дата		Тема урока (контрольная работа, лабораторная, практическая работа)	Виды учебной деятельности
		План.	Факт.		
<b>Агротехника сельского хозяйства (8 ч)</b>					
1	1	01.09		Классификация и характеристика плодовых растений. Пр/р №1 «Знакомство с группами плодово-ягодных культур»	1. Лекция. 2. Поактивная работа на школьном участке.
2	2			Строение плодовых растений. Пр/р №2 «Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур»	
3	3	08.09		Закладка плодового сада. Пр/р №3 «Посадка плодовых культур»	1. Лекция. 2. Устный опрос. 3. Практическая работа на пришкольном участке.
4	4			Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Пр/р №4 «Обрезка смородины»	
5	5	15.09		Хранение плодов и овощей. Пр/р №5 «Сбор урожая и закладка на хранение плодов»	1. Лекция. 2. Устный опрос. 3. Практическая работа на пришкольном участке.
6	6			Хранение корнеплодов. Пр/р №6 «Сбор урожая корнеплодов и закладка на хранение»	
7	7	22.09		Удобрение, обработка почвы.  Пр/р №7 «Внесение удобрений, перекопка почвы».	1. Лекция. 2. Устный опрос. 3. Практическая работа на пришкольном участке.
8	8				
<b>Кулинария (14 ч)</b>					
9	1	29.09		Физиология питания. Виды мясного сырья. Механическая обработка мяса.	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Ассортимент и

10	2			Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Пр/р №8 «Приготовление борща»	кулинарное использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса. Приготовление блюд из мяса. ПТБ.
11	3	06.10		Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр/р №9 «Приготовление сырников»	Ассортимент к/м продуктов, пищевая ценность. Приготовление к/м продуктов в домашних условиях. Блюда из к/м продуктов
12	4				
13	5	13.10		Приготовление блюд из теста. Пр/р №10 «Приготовление домашнего печенья»	Инструменты, приспособления и продукты, используемые для приготовления мучных изделий. Способы проверки качества продуктов. Технология приготовления блюд из теста.
14	6				
15	7	20.10		Фрукты и ягоды. Пр/р №11 «Приготовление яблочного мусса»	Ассортимент сладких блюд, их значение в питании человека, сырье для приготовления сладких блюд Практическая работа.
16	8				
17	9	27.10		Домашнее консервирование. Пр/р №12 «Приготовление варенья из яблок» Пр/р №13 «Приготовление цукатов из апельсиновых корок»	Консервирование, бланширование, пастеризация, стерилизация.
18	10				
19	11	10.11		<b>Проверочный тест по теме Кулинария»</b> Приготовление обеда в походных условиях. Пр/р № 14 «Приготовление каши гречневой с мясными консервами»	Проверочный тест. Практическая работа.

20	12				
21	13	17.11		<b>Проект по теме «Кулинария»</b>	Защита и оценка проекта.
22	14				
<b>Материаловедение (2 ч)</b>					
23	1	24.11		Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. Пр/р №15«Определение состава тканей и изучение их свойств»	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства.
24	2			Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон. Пр/р № 16 «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями»	Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки
<b>Машиноведение (4 ч)</b>					
25	1	01.12		<b>Проверочный тест по теме «Материаловедение».</b>	Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного
26	2		Приспособления к швейной машине. Пр/р № 17 «Применение приспособлений к швейной машине»		
27	3		Зигзагообразная строчка и её применение . Пр/р№18«Применение зигзагообразной строчки»		
28	4	08.12	Машинные швы Пр/р №19«Изготовление образцов машинных швов»		
<b>Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч)</b>					
29	1	15.12		Проверочный тест по теме «Машиноведение» Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	Проверочный тест. Беседа: требования предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий, их характеристика. Ткани и отделки применяемые для изготовления плечевых изделий. Мерки необходимые для построения чертежа, Приёмы снятия мерок.
30	2			Снятие мерок для построения чертежа основы. Пр/р №20 «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия»	

31	3	22.12		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Взаимосвязь технического и художественного моделирования. Моделирование изменением длины. Изменение формы выреза горловины. Моделирование кокетки.
32	4		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Пр/р № 21 «Построение чертежа основы плечевого изделия»		
33	5	12.01		Пр/р № 22 «Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою»	
34	6			Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.	
<b>Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)</b>					
35	1	19.01		<u>Тест по теме «Конструирование и моделирование»</u> Раскрой изделия. Пр/р № 23 «Выполнение раскроя изделия» Дублирование деталей. Пр/р №24 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	Проверочный тест. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой.
36	2				
37	3	26.01		Подготовка и проведение первой примерки. Пр/р № 25 «Подготовка изделия к примерке»  Устранение дефектов. Пр/р26«Проведение примерки и устранение дефектов»	Сметывание изделия для первой примерки. Последовательность подготовки изделия к первой примерке. Проведение примерки. Выявление и устранение дефектов.
38	4				
39	5	02.02		Обработка вытачек, среднего шва спинки плечевых швов и нижних срезов рукавов.	Технология стачивания вытачек. Обработка среднего шва спинки. Обработка плечевых швов.

40	6			Пр/р № 27 «Обработка вытачек, среднего шва спинки плечевых швов и нижних срезов рукавов».	
41 42	7 8	09.02		Способы обработки горловины и пройм. Пр/р № 28 «Обработка срезов подкройной обтачкой»	Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой.
43 44	9 10	16.02		Пр/р № 29 «Обработка срезов косой бейкой» Обработка боковых срезов. Пр/р № 30 «Обработка боковых срезов»	Обработка боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом. Обработка боковых срезов в изделиях приталенного силуэта
45 46	11 12	02.03		Обработка срезов горловины и застежки. Пр/р № 31 «Обработка срезов горловины и застежки подбортом»  Вторая примерка	. . . Обработка горловины и застежки цельнокроеными подбортами
47 48	13 14	09.03		Пр/р № 32 «Обработка нижнего среза изделия»  Окончательная отделка изделия. Пр/р № 33 «Окончательная отделка»	Последовательность проведения второй примерки. Обработка нижнего среза и разреза в шве. Окончательная отделка изделия.
<b>Учебная проектная деятельность (4 часа).</b>					
49 50	1 2	16.03		Аналитический этап. Технологический этап. Контрольный этап.	Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) Защита и оценка проекта
51	3	06.04		Презентация творческого проекта «Наряд ко дню рождения».	

52	4				
<b>Создание изделий из поделочных материалов (4 ч).</b>					
53	1	13.04		Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы Способы провязывания петель. Схема образования петель
54	2			Вязание полотна. Упражнения в выполнении петель без накида. Пр/р №34 «Вывязывание столбиков без накида различными способами»	
55	3	20.04		Вязание по кругу.	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание  Защита и оценка проекта.
56	4			Пр/р №35 «Выполнение плотного вязания по кругу» <b>Защита творческих проектов «Вязаное изделие»</b>	
<b>Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения (6 часов).</b>					
57	1	27.04		Роль комнатных растений в жизни человека.	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями.
58	2			Уход за комнатными растениями. Пр/р № 36 «Перевалка комнатных растений»	
59	3	04.05		Разновидности комнатных растений.	История появления растений в жилище человека. Творческое задание.
60	4			Комнатные растения в интерьере квартиры.	
61	5	11.05		<b>Итоговый тест</b>	Итоговый тест. Защита и оценка проекта.
62	6			<b>Защита проекта</b>	
<b>Агротехника сельского хозяйства.</b>					
63	1	18.05		Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур.	1.Лекция. 2.Правила ТБ. 3.Практическая работа на пришкольном участке.

64	2			Пр/р №37 «Технология ухода за плодовыми деревьями»	
65	3	25.05		Промежуточная аттестация. Защита индивидуальных проектов.	1.Лекция. 2.Устный опрос. 3.Практическая работа на пришкольном участке.
66	4			.	



СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания  
методического объединения учителей  
гуманитарного цикла  
МБОУ Вишневецкой СОШ  
от 27 августа 2020 года № 1

\_\_\_\_\_ Лунченкова Т.В.  
(подпись Ф.И.О  
руководителя МО) .

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ Терibunская О.В.  
(подпись)

27 августа 2020года