

Рабочая программа составлена на основе и в соответствии:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
* ООП ООО;
* Примерной программы основного общего образования по технологии;
* Авторской программы по технологии И.А. Сасова, «Вентана-Граф», 2015;
* Учебного плана МБОУ Быстрогорской СОШ на текущий учебный год.

На изучение технологии в 7-х классах отводится 68 часов в год (2 раза в неделю).

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса:**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

***Должны знать:***

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
* современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
* традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

* ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***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 материалов.

**Учебно-тематический план по технологии 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ТЕМА УРОКА** | **Кол-во часов** |
|  | **Введение**  | **2** |
|  | **Основы проектирования.** **Исследовательская и созидательная деятельность.**  | **2** |
|  | **Кулинария**  | **20** |
|  | *Технологии обработки пищевых продуктов*  | *6* |
|  | *Приготовление блюд для обеда. Сервировка стола к обеду. Правила хорошего тона*  | *10* |
|  | *Проект праздничный обед*  | *4* |
|  | **Технологии создания изделий из текстильных материалов**  | **6** |
|  | *Технология обработки ткани*  | *2* |
|  | *Конструирование*  | *4* |
|  | **Моделирование** | **10** |
|  | *Моделирование на основе чертежа прямой юбки*  | *6* |
|  | *Моделирование на основе чертежа клиньевой юбки*  | *2* |
|  | *Моделирование на основе чертежа конической юбки*  | *2* |
|  | **Технологии художественных ремесел**  | **22** |
|  | *Вязание крючком и спицами*  | *2* |
|  | *Технология вязания спицами*  | *10* |
|  | *Вязание крючком*  | *10* |
|  | **Технологии домашнего хозяйства (5 часов + 1 час заключительный урок)** | **6** |
|  | **Итого**  | **68** |

**Раздел «Введение»**

Тема

***«Вводное занятие. Правила ТБ и внутреннего распорядка»***

Правила техники безопасности, внутреннего распорядка, противопожарной безопасности.

Тема

***«Санитария и гигиена»***

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.

Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.

Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

**Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность»**

Тема

***«Исследовательская и созидательная деятельность»***

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Тема

***«Блюда из мяса»***

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.

Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.

Тема

***«Блюда из птицы»***

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.

Тема

***«Заправочные супы»***

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах.

Тема

***«Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»***

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

Тема

***«Интерьер кухни, столовой»***

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема

***«Свойства текстильных материалов»***

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.

Оформлять результаты исследований.

Знакомиться с профессией оператор

на производстве химических волокон.

Тема

***«Конструирование швейных изделий»***

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.

Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.

Тема

***«Моделирование швейных изделий»***

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.

Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Тема

***«Технология изготовленияшвейных изделий»***

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема

***«Вязание крючком»***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.

Тема

***«Вязание спицами»***

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ТЕМА УРОКА** | **Кол-во часов** | **УУД** | **Дата проведения** |
| **План** | **Факт** |
| **Введение (2 часа)** |
| **1** | Вводное занятие. Правила ТБ и внутреннего распорядка | 1 | **Предметные:** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации,умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи.**Личностные:** проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области, выражение желания учится и трудится на производствеучебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи**Метапредметные:** задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности, организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками, формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач |  |  |
| **2** | Санитария и гигиена  | 1 |  |  |
| **Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (2 часа)** |
| **3** | Этапы проектной деятельности. | 1 | **Предметные:** Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач, освоение основ проектно-исследовательской деятельности**Личностные:** Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда**.** Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий**Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности, алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности |  |  |
| **4** | Способы представления результатов проектирования | 1 |  |  |
| **Кулинария (20 часа)** |
| *Технологии обработки пищевых продуктов (6 часов)* |
| **5** | Правила безопасной работы при кулинарной обработке продуктов питания | 1 | **Предметные:** определять свежесть мяса, состав­лять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса, развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,**слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта**Личностные:** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала**Метапредметные:** умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи |  |  |
| **6** | Мясо и мясные продукты.  | 1 |  |  |
| **7** | Механическая обработка мяса. Тепловая обработка мяса | 1 |  |  |
| **8** | Мясо птицы. Механическая обработка птицы | 1 |  |  |
| **9** | [*Традиционная казачья кухня.*](http://www.kazaky.kz/16-restoran-ataman/159-traditsionnaya-kazachya-kukhnya-retsepty-blyud)*Приготовление блюда донских казаков «КАРТОФЕЛЬ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ ПО-ДОНСКОМУ».* | 1 |  |  |
| **10** | 1 |  |  |
| *Приготовление блюд для обеда. Сервировка стола к обеду. Правила хорошего тона (10 часов)* |
| **11** | Какие блюда подают на обед. Холодные закуски | 1 | **Предметные:** составлять технологическую кар­ту приготовления супа, знать о калорийно­сти продуктов, прави­лах сервировки стола, сервировать стол к обеду, владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации**Личностные:** Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда, закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике**Метапредметные:** принятие и сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность |  |  |
| **12** | Тепловая обработка овощей. Основное горячее блюдо | 1 |  |  |
| **13** | Технология приготовления бульонов. Супы  | 1 |  |  |
| **14** | Десерт. Способы сохранения пищевых продуктов | 1 |  |  |
| **15** | *Приготовление блюда донских казаков. Борщ казачий.* | 1 |  |  |
| **16** | 1 |  |  |
| **17** | Консервирование Подготовка плодов и овощей к консервированию. | 1 |  |  |
| **18** | Правила хорошего тона | 1 |  |  |
| **19** | *Застольный этикет донских казаков* | 1 |  |  |
| **20** | Сервировка стола к обеду. Украшение стола | 1 |  |  |
| *Проект праздничный обед (4 часа)* |
| **21** | Краткая формулировка задачи. Исследование. Количество порций. Требование (критерии) к обеду. | 1 | **Предметные:** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**Личностные:** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда**Метапредметные:** анализировать, выбирать способы решения задачи, по­строение цепи рассуждений, по­иск информации, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи |  |  |
| **22** | Первоначальные идеи блюд. Выбор лучшей идеи. Анализ блюд для обеда. Меню обеда | 1 |  |  |
| **23** | Планирование работы по приготовлению обеда. Продукты для приготовления обеда. Время необходимое для приготовления обеда  | 1 |  |  |
| **24** | Составлен технологических карт: приготовление пельменей, приготовление свежих шей, приготовление чая. Условная стоимость обеда | 1 |  |  |
| **Технологии создания изделий из текстильных материалов (6 часов)** |
| *Технология обработки ткани (2 часа)* |
| **25** | Ассортимент и особенности, история поясных изделий. Юбка, брюки | 1 | **Предметные:** владение методами чтения технологической и инструктивной информации**Личностные:** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике, оценка и самооценка учебной деятельности**Метапредметные:** принятие и сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, организовывает рабочее место. |  |  |
| **26** | Свойства текстильных материалов. Искусственные и синтетические волокна | 1 |  |  |
| *Конструирование (4 часа)* |
| **27** | Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия | 1 | **Предметные:** снимать мер­ки, записывать их, выполнять чертеж швейного из­делия в масштабе 1:4, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**Личностные:** Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, развитие эстетического вкуса, творческого мышления, развивать умение слушать, самооценку учебной деятельности**Метапредметные:** умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи |  |  |
| **28** | Построение чертежа прямой юбки | 1 |  |  |
| **29** | Построение чертежа конической юбки | 1 |  |  |
| **30** | Построение чертежа клиньевой юбки | 1 |  |  |
| **Моделирование (10 часов)** |
| *Моделирование на основе чертежа прямой юбки (6 часов)* |
| **31** | Изменение длины, моделирование разреза. | 1 | **Предметные:** выполнять моделирование в со­ответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою, владение методами чтения технологической и инструктивной информации**Личностные:** Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике**Метапредметные:** принятие и сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность |  |  |
| **32** | Расширение юбки по линии низа. Сужение юбки по линии низа | 1 |  |  |
| **33** | Моделирование юбки с кокеткой | 1 |  |  |
| **34** | Моделирование юбки с запахом | 1 |  |  |
| **35** | Моделирование юбки трапеции | 1 |  |  |
| **36** | Моделирование юбки со складкой | 1 |  |  |
| *Моделирование на основе чертежа клиньевой юбки (2 часа)* |
| **37** | Моделирование клиньев, расширенных по линии низа. Расширение за счет дополнительных клиньев вставок | 1 | **Предметные:** выполнять моделирование в со­ответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою, владение методами чтения технологической и инструктивной информации**Личностные:** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике**Метапредметные:** принятие и сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность |  |  |
| **38** | Моделирование юбки годе | 1 |  |  |
| *Моделирование на основе чертежа конической юбки (2 часа)* |
| **39** | Моделирование трехцветной конической юбки | 1 | **Предметные:** выполнять моделирование в со­ответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою, владение методами чтения технологической и инструктивной информации**Личностные:** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике**Метапредметные:** принятие и сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность |  |  |
| **40** | Моделирование конической юбки с оборкой | 1 |  |  |
| **Технологии художественных ремесел (22 часа)** |
| *Вязание крючком и спицами (2 часа)* |
| **41** | Из истории вязания. Материалы для вязания: вязальные нитки (пряжа). Подбор пряжи для вязания. Расчет количества пряжи для работы. | 1 | **Предметные:** читать про­стой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздуш­ных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта**Личностные:** Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления**Метапредметные:** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму (плану). |  |  |
| **42** | Инструменты для вязания. Спицы. Крючки. Творческий проект по вязанию (по выбору учащегося). | 1 |  |  |
| *Технология вязания спицами (10 часов)* |
| **43** | ТБ при вязании.Основы работы спицами. Приемы набора петель. | 1 | **Предметные:** основные петли, образцы по схеме, составить план реали­зации проекта, выполнять набор петель, лице­вые и изнаночные петли, закрывать пет­ли последнего ряда, развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,**слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта**Личностные:** Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла впредметно-практи­ческой деятельности, осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала**Метапредметные:** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте).умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи |  |  |
| **44** | Основные приемы вязания. Лицевая петля. Изнаночная петля. | 1 |  |  |
| **45-47** | Основные образцы. 1. Платочное вязание
 | 1 |  |  |
| 1. Чулочное вязание
 | 1 |  |  |
| 1. Резинка 1х1
 | 1 |  |  |
| **48** | Основные правила вязания спицами | 1 |  |  |
| **49** | Убавление петель | 1 |  |  |
| **50** | Двойное убавление петель на лицевой стороне изделия | 1 |  |  |
| **51** | Прибавление петель. Накидная петля | 1 |  |  |
| **52** | Расчет петель начального ряда. Сборка деталей изделия | 1 |  |  |
| *Вязание крючком (10 часов)* |
| **53** | Основы вязания крючком | 1 | **Предметные:** выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реали­зации проекта, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**Личностные:** Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-практи­ческой деятельности, учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи**Метапредметные:** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте),умение организовывать своё рабочее место и работу, принятие и сохранение учебной задачи |  |  |
| **54** | Условные обозначения на схемах | 1 |  |  |
| **55** | Цепочка воздушных петель | 1 |  |  |
| **56** | Столбик без накида, столбик с накидом | 1 |  |  |
| **57** | Вязание по кругу, вязание квадрата | 1 |  |  |
| **58** | Вязание деталей треугольной формы | 1 |  |  |
| **59** | Ажурное вязание | 1 |  |  |
| **60** | Узоры. Расчет петель начального ряда | 1 |  |  |
| **61** | Вязание изделия по схеме. Защита творческого проекта по вязанию. | 1 |  |  |
| **62** |  | 1 |  |  |
| **Технологии домашнего хозяйства (5 часов + 1 час заключительный урок)** |
| **63** | Эстетика и экология жилища. Семейная экономика. Бюджет семьи. | 1 | **Предметные:** Иметь представление о понятии «семейный бюджет»; знать составные части семейных доходов и расходов**Личностные:** Осознавать важность потребностей развития своего внутреннего мира и необходимость расходов на эти потребности,Формировать свою позицию**Метапредметные:** Характеризовать составные части семейных доходов и расходов; определять свои потребности и составлять приблизительную смету расходов на эти потребности |  |  |
| **64** | Примерный бюджет семьи на один месяц | 1 |  |  |
| **65** | Проект «Мой бюджет». | 1 |  |  |
| **66** | Определение потребностей. Исследование. Варианты идей. Мои доходы. Мои расходы. Результаты исследования | 1 |  |  |
| **67** | Оценка проекта | 1 |  |  |
| **68** | Итоговый урок. | 1 |  |  |
| **Итого**  | **68** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседанияметодического объединенияучителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МБОУ Быстрогорской СОШот\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_года №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) ФИО руководителя МО | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Макаренко/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года |