****

 КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ 7 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата проведения | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Универсальные учебные действия | Домашнее задание |
| план | факт |
|  |  | личностные | метапредметные | предметные |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Раздел: Сельскохозяйственный труд |
|  |  | Тема 1: Подготовка к осенним садово-огородным работам. Техника безопасности. **(2 часа)** | Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении осенних работ на пришкольном участке. Меры борьбы с сорняками | 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; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | выполнять очистку пришкольного участка от сорняков | Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при выполнении садово-огородных работ |
|  |  | Тема2: Сбор и учёт урожая корнеплодов**(2 часа)** | Правила уборки и учёта урожая корнеплодов | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | выполнять сбор и учёт урожая корнеплодов. | Повторение правил техники безопасности, сортировки овощей |
|  |  | Тема 3: Закладка овощей на хранение**(2 часа)** | Правила и условия закладки овощей на хранение. Виды зимних хранилищ | 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; | 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; | выполнять закладку корнеплодов на хранение | Реферат «Хранение овощей в промышленных масштабах» |
|  |  | Тема 4: Подготовка приусадебного участка к зиме**(2 часа)** | Сроки и условия подготовки почвы к зиме. Понятие агротехники | выполнять механическую обработку почвы ручными инструментами | Подготовка к работе в учебном кабинете.Сообщение на тему «Освещение жилого помещения» |
| Раздел «Технологии жилого дома» |
|  |  | Тема 1.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере(**2 часа)** | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведе­ниями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | 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; | 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 | Находить и представлять информа­цию об устройстве системы освеще­ния жилого помещения. Выполнять электронную презента­цию на тему «Освещение жилого дома».Находить и представлять информа­цию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения Знакомиться с профессией дизай­нер |  |
|  |  | Тема 2.Гигиена жилища **(2 часа)** | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | . 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; | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и предъявлять информа­цию о пищевых веществах, с пособных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки поме­щений, имеющиеся в ближайшем магазинеИзучать санитарно-технические требования, предъявляемые к убор­ке помещений |  |
| Раздел «Кулинария» |
|  |  | Тема 1.Блюда из молока и кисломолочных продуктов **(2 часа)** | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. На­туральное (цельное) молоко. Мо­лочные продукты. Молочные кон­сервы. Кисломолочные продукты.Сыр. Методы определения качест­ва молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продук­тов. Молочные супы и каши: техно­логия приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломо­лочных продуктов | 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; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Определять качество молока и мо­лочных продуктов органолептиче-скими методами.Определять срок годности молоч­ных продуктов.Подбирать инструменты и приспо­собления для приготовления блюд из молока и кисломолочных про­дуктов.Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.Приготовлять молочный суп, молоч­ную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.Находить и представлять информа­цию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продук­тах в регионе проживания | сообщение на тему «Молочно-кислое брожение» |
|  |  | Тема 2.Изделия из жидкого теста **(2 часа)** | Виды блюд из жидкого теста. Про­дукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвен­тарь для замешивания теста и вы­печки блинов. Технология приго­товления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.Определение качества мёда органо-лептическими и лабораторными методами | 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; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Определять качество меда органо-лептическими и лабораторными методами.Приготовлять изделия из жидкого теста.Дегустировать и определять качест­во готового блюда. Находить и представлять информа­цию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой бли­нов |  сообщение «Почему на Масленицу готовят блины?», презентация на выбор «Выпечка жаворонков», «Приготовление пряников» |
|  |  | Тема 3.Виды теста и выпечки **(4 часа)** | Продукты для приготовления выпеч­ки. Разрыхлители теста. Инструмен­ты и приспособления для приготов­ления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изде­лий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготов­ления пресного слоёного и песоч­ного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | 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; | 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; | Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать,Подбирать инструменты и приспо­собления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информа­цию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классиче­ской и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёно­го теста; происхождении традицион­ных названий изделий из теста |  презентация на выбор «Слоёное тесто», «Песочное тесто»«Цукаты», «Безе», «Сладкие напитки» |
|  |  | Тема 4.Сладости,десерты, напитки **(2 часа)** | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значе­ние в питании человека. Виды де­сертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу | 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;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; | 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; | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовле­ния сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по при­готовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качест­во приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией конди­тер сахаристых изделий. Находить и представлять информа­цию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления Подбирать столовое бельё для сер­вировки сладкого стола. |  презентация «Сервировка сладкого стола», «Фуршет» |
|  |  | Тема 5.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет **(2 часа)** | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за сто­лом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Раз­работка пригласительных билетов с помощью ПК | 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 |  |  |
|  организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчиты­вать количество и стоимость про­дуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |  творческий проект «Праздничный сладкий стол» |
|  | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» |  |
|  |  | Тема 1.Свойства текстильных материалов **(2 часа)** | Классификация текстильных в олокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристикасвойств тканей из различных воло­кон | 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; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Оформлять результаты исследований Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей.Находить и представлять информа­цию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследова­ний |  Подготовить реферат «Шерстяные ткани» |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Тема 2.Конструирование швейных изделий**(2 часа)** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовле­ния поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | 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; | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информа­цию о конструктивных особенно­стях поясной одежды |  Подготовить презентация «Конструкции юбок» |
|  |  | Тема 3.Моделирование швейных изделий **(2 часа)** | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирова­ние юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журна­ла мод, с CD-диска и из Интернета | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; | 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; | Выполнять эскиз проектного изде­лия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информа­цию о выкройках |  презентация «Модели юбок» |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Тема 4.Швейная машина **(2 часа)** | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращаю­щихся частей | 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; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Выполнять чистку и смазку швей­ной машиныНаходить и представлять информа­цию о видах швейных машин последнего поколения | Повторение конспекта 6 класса по теме «Швейная машина», презентация «Устройство швейной машины» |
|  |  | Тема 5.Технология изготовления швейных изделий. Подготовительные и раскройные работы**(2 часа)** | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Прави­ла раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнуто­го края потайными стежками — подшивание. | 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; |  алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной рабо­ты ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообраз­ными стежками.Стачивать косую бейку. | Записи в тетрадях |
|  |  | Тема 6 Основные машинные операции.Узлы швейного изделия**(6 часов)** | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайногоподшивания; стачивание косыхбеек; окантовывание среза бейкой.Классификация машинных швов:краевой окантовочный шовс закрытым срезом и с открытымсрезом.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёж­ки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байто­вой складок. | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | 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;  | Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с за­крытым срезом и с открытым сре­зом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образ­цах. |  образцы машинных швов  |
|  |  | Тема 7 Подготовка и проведение пример­ки поясной одежды.**(2 часа)** | Подготовка и проведение пример­ки поясной одежды. Устранение де­фектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.  | 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; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |  презентация «Дефекты поясного изделия» |
|  |  | Тема 8 Окончательная обработка поясного изделия**( 2 часа)** | Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притач­ным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.Обработка разреза в шве. Оконча­тельная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | 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; | 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; | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и представлять информа­цию о промышленном оборудова­нии для влажно-тепловой обработки | Записи в тетрадях» |
|  | Раздел «Художественные ремёсла» |  |
|  |  | Тема 1.Ручная роспись тканей(**2 часа)** | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего бати­ка. Декоративные эффекты в горя­чем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | 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; | выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией худож­ник росписи по ткани. Находить и представлять информа­цию об истории возникновения техники батик в различных странах |  образец в технике «Холодный батик» |
|  |  | Тема 2.Вышивание. Ручные стежки и швыВышивание счётными швамиВышивание по свободному контуру.Атласная и штрихования гладь.Швы французский узелок и рококо. Вышивание лентами.**(10 часов)** | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использова­ние ПК в вышивке крестом.Техника вышивания художествен­ной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штри­ховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Подбирать материалы и оборудова­ние для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки пря­мыми, петлеобразными, петельны­ми, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; ат­ласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручны­ми стежками.Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией выши­вальщица.Находить и представлять информа­цию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в Рос­сии и за рубежом |  Сделать вышивку |
| **Раздел: Семейная экономика** |
|  |  | Тема 1. Бюджет семьи**(6 часов)** | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявленияпотребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Техноло­гия совершения покупок. Потреби­тельские качества товаров и услуг. Способы защиты прав | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к | осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и | Оценивать имеющиеся и возмож­ные источники доходов семьи.Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свой­ | Презентация «Бюджет семьи», расчёт расходов семьи по доходам на 1 месяц. |
|  |  |  |  потребите­лей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предприни­мательской деятельности для по­полнения семейного бюджета |  обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; |  регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | ства товаров. Планировать возмож­ную индивидуальную трудовую деятельность |  |
| **Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение»** |
|  |  | Тема 1.Сферы производства и разделение труда **(2 часа)** | Сферы и отрасли современного производства. Основные состав­ляющие производства. Основные структурные подразделения произ­водственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образова­ния. Факторы, влияющие на уро­вень оплаты труда. Понятие о профессии, специально­сти, квалификации и компетентно­сти работника | 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  | 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; | Исследовать деятельность произ­водственного предприятия или предприятия сервиса. Анализиро­вать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопре­деление | Сообщение «Сферы и отрасли современного производства» |
|  |  |  |  | самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |  |  |  |
|  |  | Тема 2.Профессиональное образование и профессио­нальная карьера **(2 часа)** | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональныеинтересы, склонности и способно­сти. Диагностика и самодиагности­ка профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии | 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; | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профес­сионального образования. Прово­дить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональ­ное самоопределение | Презентация или сообщение на выбор по теме «Здоровье и выбор профессии» |
|  | Раздел «Сельскохозяйственный труд» |  |
|  |  | **Тема1.** Подготовка к весенним садово-огородным работам. Техника безопасности, сан.гигиен. требования**(2 часа)** | Техника безопасности и санитарно-гигиенические нормы при выполнении весенних садово-огородных работ. Инвентарь садово-огородный, правила использование орудий труда при выращивании овощей на пришкольном участке. | 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; | алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Определять приёмы безопасной работы по видам работ; использовать сельхозинвентарь с соблюдением техники безопасности при работе на пришкольном участке | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |
|  |  | **Тема 2.** Подготовка почвы к посевам и посадкам**(2 часа)** | Понятие агротехники. Механическая обработка почвы весной ручным способом. | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | Выполнять обработку почвы ручным способом (заготовка грядок, лунок) | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |
|  |  | **Тема 3**. Посев корнеплодов.**(2 часа)** | Условия, правила, глубина заделки семян корнеплодов. Виды посева (сухой, увлажнённый) | 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; | определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Выполнять посев корнеплодов сухим способом и «с подливом» | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |
|  |  | **Тема 4.**Уход за посевами.**(2 часа)** | Виды и правила ухода за посевами. Полив, режим полива, прополка, рыхление почвы | 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 . | Выполнять уход за посевами овощей на пришкольном участке, соблюдая режим полива | Правила техникиБезопасности,Рабочая форма |