

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АНСАЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГАДЖИМУРАДА АСХАБОВИЧА НУРАХМАЕВА»
С.АНСАЛТА БОТЛИХСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН.

«Рассмотрено»
на заседании МО
Протокол № 01
от «30» 09 2022 год
М.З

 /Магомедова П.И.

«Согласовано»
заместитель директора по УВР

 /Абдулмаджидова А.Т

от «26» 09 2022 год



«Утверждаю»
директор школы:

 /Запиров

приказ № 28/1
от «29» 09 2022 год

Рабочая программа по ТЕХНОЛОГИИ

Реализация образовательных программы будет осуществляться с использованием оборудования Центра образования цифрового и гуманитарного профилей "Точка роста"

7 класс

Учитель: Магомедова П.И.
Общее количество часов по плану: 68 часа
Количество часов в неделю: 2 часа

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования на основе программы Технология: 7-8 классы /А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М: Вентана - Граф, 2012.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный стандарт начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897;
3. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.
4. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.
5. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.
6. Положения «О структуре и порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов по ФГОС второго поколения». Приказ № 1577 от 31.12.2015г.
7. Региональный учебный план для образовательных учреждений Ботлихского района реализующих программы начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, на 2018-2019 учебный год;
8. Положение о рабочей программе педагога МКОУ «Ансалтинская СОШ им.Г.А. Нурахмаева»
9. Учебный план МКОУ «Ансалтинская СОШ им.Г.А. Нурахмаева» на 2018-2019 учебный год
10. Программа по технологии «Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. М. :Вентана-Граф, 2013

Учебно-методический комплект:

«Технология. Обслуживающий труд» - 7 класс О.В. Табурчак, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др.; под ред. В.Д. Симоненко. - М. : «Вентана-Граф», 2012г.

На изучение предмета «Технология» в 7 классе отведено 68 часов, из расчёта 2 учебный часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

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

Личностными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома» являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

в физиолого-психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате изучения предмета

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание курса

Раздел. «Кулинария»

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. Профессия мастер производства молочной продукции.

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.

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.

Раздел . Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Создание изделий из поделочных материалов

Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Раздел «Роботехника»

Занятия будут проводиться в кабинете «Точка роста».

Интенсивное использование роботов в быту, на производстве и поле боя требует, чтобы пользователи обладали современным знаниями в области управления роботами, что позволит развивать новые, умные, безопасные и более продвинутые автоматизированные системы.

Необходимо прививать интерес учащихся в области роботехники и автоматизированных систем.

Также данный курс даст возможность школьникам закрепить и применить на практике полученные знания по таким предметам, как технология, математика, физика и информатика.

Подведение итогов работы проходит в форме общественной презентации (выставка, состязание, конкурс..).

Для реализации программы используется образовательный конструктор LECO Edukation.

Элементы материаловедения

Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них

Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

Элементы машиноведения

Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

Технология изготовления швейных изделий

Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

Раздел ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Эстетика и экология жилища

Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Уход за одеждой, её ремонт

Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

Раздел «Электротехника»

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА

Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов
1.	Кулинария	16
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	21
3.	Роботехника.	5
4.	Технологии ведения дома	11
5.	Электротехника»	2
6.	Творческие проектные работы	10
7.	Дизайн пришкольного участка	3
	Итого	68

Календарно-тематическое планирование 7 класс.

№ п/п	Тема урока	Домашнее задание	часы	Дата проведения			
				план	факт		
1.	Первичный инструктаж	ПТБ. на уроках технологии.		03.09	7 а	7 б	7 в
2.	Правила поведения и техника безопасности	повторение		10.09			
3.	Микроорганизмы в жизни человека	§ 1 стр.114-115		17.09			
4.	Пищевые инфекции и отравления	§ 2 стр.115-116.		24.09			
5.	Виды мясного сырья	§ 3 стр.117-119		01.10			
6.	Первичная обработка мяса	§ 4 стр.120 Рис.83.		03.10			
7.	Тепловая обработка мяса	§ 5 стр.122-123		08.10			
8.	Приготовление супа с мясными фрикадельками	§ 5 Рецепты приготовления первых блюд из мяса.		10.10			
9.	Изготовление пресного теста	§ 6 стр.126-129		15.10			
10.	Изготовление начинки для вареников	§ 7 стр.130 Виды начинок.		17.10			
11.	Сладкие блюда и десерты	§ 8-9 стр.134 Рецепты сладких блюд.		22.10			
12.	Входная контрольная работа	§ 9. С тр.134-136 Рецепт приготовления желе.		24.10			
13.	Повторительно-обобщающий урок .Итог 1 четверти.	Повторение.		29.10			
14.	Подача десерта к столу	§ 10 стр.140		08.11			
15.	Сладкие заготовки	§ 11 стр.140-144 Рецепты приготовления сладких заготовок.		10.11			
16.	Способы приготовления и сроки хранения	§ 12 стр.145+-146 Рецепты.		12.11			
17.	Вязание крючком	§23 стр.109 Инструменты и материалы .		14.11			
18.	Узоры и их схемы	§24 стр.116 Чтение схемы.		19.11			
19.	Свойства текстильных материалов	§25 стр.147-150		21.11			
20.	Свойства текстильных материалов	§26 стр.150-155		26.11			
21.	Конструирование швейных изделий	§27 стр.164-167.		28.11			
22.	Конструирование швейных изделий	§ 27 стр.167 Снятие мерок.		03.12			
23.	Построение чертежа основы платья	§28 стр.170		05.12			
24.	Построение чертежа плечевого изделия	§28 стр.170		10.12			
25.	Моделирование швейных изделий	§29 стр.169-172		12.12			
26.	Моделирование швейных изделий	§30 стр.173-175		17.12			
27.	Швейная машина. Детали и части швейной машины. Уход , чистка и смазка швейных машин.	§31 стр.175-178 Детали и части швейной машины.		19.12			

28.	Тестирование.	§32 стр.178-190 Смазка и чистка швейной машины.		24.12			
29.	Повторительно-обобщающий урок .Итог 2 четверти.	Повторение.		26.12			
30.	Технология изготовления швейных изделий..Правила раскладки выкройки на ткань	§33 стр.191 Раскрой платья-халата.		09.01			
31.	Технология изготовления швейных изделий	§34 стр.193		14.01			
32.	Технология изготовления швейных изделий	§ 34 стр.193		16.01			
33.	Технология изготовления швейных изделий	§ 34 стр.193-195		21.01			
34.	Основные операции при ручных работах	§ 35 стр.196-197		23.01			
35.	Основные операции при ручных работах	§ 35 стр.196-197		28.01			
36.	Технология изготовления швейных изделий	§ 36 стр.198-199		30.01			
37.	Обработка нижнего среза рукава,боковых срезов	§ 36 стр.199		04.02			
38.	Обработка горловины,застежки	§ 36 стр.200-201		06.02			
39.	Обработка нижнего среза рукава. ВТО изделия	§36 стр.201 Символы по уходу за одеждой		11.02			
40.	Роботехника.введение в роботехнику	Знакомство с деталями конструктора		13.02			
41.	Основы конструирования	Простые механизмы		15.02			
42.	Конструирование.Творческий проект	Простые механизмы		18.02			
43.	Конструирование.Сервомоторы.Гоночный автомобиль.	Сервомоторы.		20.02			
44.	Гоночный автомобиль	Творческий проект		25.02			
45.	Технологии ведения дома	§38 стр.5-7		27.02			
46.	Эстетика и экология жилища	§39 стр.8-10		04.03			
47.	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	§ 40 стр.15-17		06.03			
48.	Электроосветительные приборы. Электроприводы	§41 стр.87-89		11.03			
49.	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	§41 стр.92-93		13.03			
50.	Тестирование.	§41 стр.94-95		18.03			
51.	Повторительно-обобщающий урок.	Повторение.		20.03			
52.	Электроосветительные приборы. Электроприводы	§42 стр.95-96		01.04			
53.	Электроприборы, человек и окружающая среда	§42 стр.95-96		03.04			
54.	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	§43 стр.96-97		08.04			
55.	Творческие проектные работы	§44 стр.97-99 Творческий проект		10.04			
56.	Технология выполнения изделия	§45 стр.97-99 Творческий проект		15.04			
57.	Технология выполнения изделия	§45 стр.97-99 Творческий проект		17.04			
58.	Творческие проектные работы	§46 стр.100-101 Изготовление		22.04			

		изделия.				
59.	Практическая работа «Изготовление изделия»	§47 стр.102-105		24.04		
60.	Творческие проектные работы	§47 стр.105-106		27.04		
61.	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	§47 стр.107		29.04		
62.	Творческие проектные работа	§47 стр.107-109		06.05		
63.	Защита творческого проекта	§ 46-47 стр.100-109		08.05		
64.	Дизайн пришкольного участка	Практическая работа.		13.05		
65.	Дизайн пришкольного участка	Практическая работа.		15.05		
66.	Дизайн пришкольного участка	Практическая работа.		20.05		
67.	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	Сроки уборки и хранения урожая.		22.05		
68.	Тестирование.	Защита растений от неблагоприятных факторов.		27.05		
69.	Повторительно-обобщающий урок . Итог 4 четверти.			29.05		

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.