|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во часов | Элементы содержания | Планируемые результаты | | | | Формы контроля | Дата | | |
| план | | факт |
| предметные | | метапредметные | личностные |
| **II четверть.7 класс. Столярное дело** | | | | | | | | | | | |
| 1 | ***Вводное занятие*** | 1 | Задачи обучения и план работы на четверть. Правила безопас­ности при работе с красками, клеем и выполнение токарных работ. | |  |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| **Угловое концевое соединение на шип с полупотемком несквозной УК-4** | | | | | | | | | | | |
| 2-3 | Понятие *шероховатость обработан­ной поверхности* детали. Шерхебель | 2 | Понятие *шероховатость обработан­ной поверхности* детали. Неровность поверхности: виды, причины, устранение. Шерхебель: назначение, устройство, особенности заточ­ки ножа, правила безопасной работы. Последовательность строга­ния шерхебелем и рубанком. Зависимость чистоты пропила от ве­личины и развода зуба пильного полотна. Ширина пропила. |  | |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| 4 | Соединения УК-4: применение, конструктивные особенности. | 1 | Анализ чертежа соединения. Чертеж детали в прямоугольных про­екциях: главный вид, вид сверху, вид слева. |  | |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| 5-6 | Обработка чистовой заготовки. Размет­ка соединения УК-4. | 2 | Разметка глухого гнезда. Контроль долбления глухого гнезда. Спиливание шипа на полутемок. Сборка изделия без клея. Сборка на клею. Зажим соединений в приспособлении для склеивания. |  | |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| **Непрозрачная отделка столярного изделия** | | | | | | | | | | | |
| 7 | Назначение непрозрачной отделки. Отделка клеевой, масляной и эмалевой красками. | 1 | Основные свой­ства этих красок.  Ознакомление с производственными способами нанесения кра­сок. Время выдержки окрашенной поверхности. Промывка и хране­ние кистей. Отделка олифой. Правила безопас­ной работы при окраске. |  | |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| 8 | Шпатлевание. | 1 | Шпатлевание углублений, трещин, торцов. Сушка и за­чистка шлифовальной шкуркой. |  | |  |  | Текущий контроль |  | |  |
| **Токарные работы** | | | | | | | | | | | |
| 9 | Токарный станок по дереву | 1 | устрой­ство основных частей, название и назначение, правила безопасной работы. |  | |  | | Текущий контроль |  | |  |
|  |  |
| 10 | Токарные резцы для черновой обточки и чистового точения | 1 | ус­тройство, применение, правила безопасного обращения. Кронцир­куль (штангенциркуль): назначение,, применение. Основные правила электробезопасности. Умение. Работа на токарном станке по дереву. Работа кронцир­кулем. |  | |  |  | Текущий контроль |  |  | |
| **Практическое повторение. Самостоятельная работа** | | | | | | | | | | | |
| 11-12 | Городки. Детали игрушечного строительного матери­ала. Шашки. | 2 | По выбору учителя. |  | |  | | Текущий контроль |  | |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II четверть.7 класс. Цветоводство. Многолетние цветковые растения** | | | | | | | | | |
| 1 | Многолетнее цветковое растение: ха­рактеристика, виды (декоративные качества, биологические особен­ности). | 1 | **Наглядное пособие.** Натуральная канна. Сравнение незимующих в открытом грунте растений (канн, георгинов, гладиолусов и др.), с зимующими. Характеристика канны. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Выкопка корневища канны**. **Объект работы.** Канна. | | | | | | | | | |
| 2 | Канна: (строение растения, размно­жение (делением корневища и корневыми отпрысками). | 1 | Подкапывание куста канны со всех сто­рон. Выкопка корневищ. Сроки вы копки корневища канны. |  |  | **Умения.** Выращивание канны. | Текущий контроль |  |  |
| 3 | Условия хранения корневища канны. | 1 | Осмотр куста. Удаление листьев. Срезка стеблей с оставлением пеньков.Укладка корневищ с комом земли в ящики плотно друг к другу. Установка ящиков с корневищами на хранение. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Ремонт садовой дорожки**. **Объект работы.** Садовая дорожка. | | | | | | | | | |
| 4 | Садовая дорожка: устройство на раз­личном основании (естественном грунте, щебенчатом и др.), виды повреждения | 1 | Осмотр садовой дорожки. Определение вида ремонта. Определение размера выбоин. При необходимости вы­емка покрытия из основания дорожки на месте выбоины. Заполне­ние выбоины шлаком. Полив, уплотнение трамбовкой отремонтиро­ванного участка. Устройство уклона. Проверка качества ремонта. |  |  | Умения. Оценка качества работы. Ремонт садовой дорожки. | Текущий контроль |  |  |
| **Уход за молодыми посадками зимующих многолетних цветковых растений**. **Объект работы.** Многолетнее цветковое. растение. | | | | | | | | | |
| 5 | Уход за молодыми посадками: прави­ла заготовки елочных веток, толщина слоя укрытия. | 1 | Обламывание веток елей на местах заго­товки деловой древесины или нижних ветвей на растущих деревь­ях Накопление снега зимой на укрытиях. Укрытие рядков короткими ветвями. |  |  | **Умение.** Уход за молодой посадкой. | Текущий контроль |  |  |
| **Органические удобрения** | | | | | | | | | |
| 6 | Удобрение: значение, виды (органи­ческие и минеральные), разница между видами. | 1 | **Наглядные пособия.** Разные виды органического удобрения. Виды органическо­го удобрения (навоз, торф, птичий помет, компост). |  |  | **Умение.** Распознавание органических удобрений. | Текущий контроль |  |  |
| 7 | Перегной: по­лучение, назначение. | 1 | **Упражнение.** Определение вида органического удобрения. Органические удоб­рения, используемые в цветоводстве. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Классификация цветковых культур** | | | | | | | | | |
| 8 | Классификационные признаки цвет­кового растения: место выращивания, длительность жизненного цикла, декоративные качества, отношение к зимним холодам и др. | 1 | **Упражнение.** Определение цветкового растения. Цветковые растения открытого и закрытого грунта, однолетние, двулетние и многолетние. |  |  | **Умение.** Отнесение цветкового растения к классификационной группе. | Текущий контроль |  |  |
| 9 | Однолетние цветковые растения красивоцветущие, декоративно-лиственные, вьющиеся, плетистые, сухо­цветы, ковровые. | 1 | Определение цветкового растения. |  |  | Зимняя работа в сквере и парке. | Текущий контроль |  |  |
| 10 | Многолетние цветковые растения, зимующие и незимующие. | 1 | Определение цветкового растения |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Практическое повторение** | | | | | | | | | |
| 11 | Зимние работы в скверах или парке. | 1 | Зимние работы в скверах или парке. Заготовка перегноя. Накопление снега в цветнике |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 12 | Уход за комнатными растениями. | 1 | Правила ухода за комнатными расте­ниями. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | | | | | | |
| 13 | Классификация цветковых растений, которые учащиеся выра­щивали в предыдущем году. | 1 | Классификация цветковых растений, которые учащиеся выра­щивали в предыдущем году. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II четверть**. Младший обслуживающий персонал. 7класс. **Обработка оборудования и уборка на кухне**. **Объект работы.** Школьная кухня. | | | | | | | | | |
| 1 | Вводное занятие. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. | 1 | Чистка и мытье алюминиевой, эмалиро­ванной и никелированной посуды. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 2 | Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особен­ности обработки деревянного кухонного инвентаря. | 1 | Чистка моеч­ной ванны. Уборка кухни. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Работа в пищеблоке**. **Объект работы.** Школьный пищеблок. | | | | | | | | | |
| 3 | Столовая посуда: виды, назначение. *>* | 1 | Сбор и транспортировка использован­ной посуды в моечное отделение. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 4 | Керамическая и стеклянная посуда. | 1 | Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 5 | Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. | 1 | Суш­ка посуды и столовых приборов. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 6 | Обязанности мойщицы посуды. | 1 | Сбор и транспортировка использован­ной посуды в моечное отделение. Правила безопасности при работе в моечном цехе. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 7 | Спецодежда работ­ника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. | 1 | Личная гигиена работника кухни. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Генеральная уборка помещения**. **Объект работы.** Школа. | | | | | | | | | |
| 8 | Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. | 1 | Обработка стенной панели, подоконни­ка, двери. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 9 | Чист­ка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. | 1 | Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 10 | Средства для об­работки полированной мебели. | 1 | Обработка полированной ме­бели. Мастика для покрытия паркетного пола. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы. |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| 11 | Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечис­ленных работ. | 1 |  |  |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Практическое повторение. Самостоятельная работа** | | | | | | | | | |
| 12 | Проведение генеральной уборки различных школь­ных помещений. | 1 | Проведение генеральной уборки различных школь­ных помещений. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II четверть. 7 класс. Домоводство.** | | | | | | | | | |
| 1 | Посуда для обеда, сервирование. | 1 | Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи. |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин (3 час).** | | | | | | | | | |
| 2 | Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). | 1 | Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодный, горячий ужин | 1 | Меню, способы приготовления |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола. | 1 | Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола. |  |  |  |  |  |  |
| **Хлеб в доме (2час).** | | | | | | | | | |
| 5 | История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. | 1 | История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. | 1 | Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин. |  |  |  |  |  |  |
| **Соль, сахар, пряности, приправы (2час).** | | | | | | | | | |
| 7 | Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. | 1 | Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Виды пряностей и приправ в пище. | 1 | Виды пряностей и приправ в пище. |  |  |  |  |  |  |
| **Основные требования к знаниям и умениям учащихся**  1-й уровень  Учащиеся должны **знать:**   * Основные продукты и их стоимость.   Учащиеся должны **уметь:**   * Составлять меню из доступных продуктов; * Рассчитывать стоимость завтрака, обеда, ужина; * Самостоятельность приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида); * Сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.   2-й уровень  Учащиеся должны **знать:**   * Основные продукты питания и их стоимость; * Правила сервировки и приема пищи.   Учащиеся должны **уметь:**   * Приготовить бутерброды, чай, кофе; * Приготовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов; * Приготовить холодный ужин. | | | | | | | | | |
| **Праздник в доме (2час).** | | | | | | | | | |
| 9 | Когда случаются праздники? | 1 | Когда случаются праздники? |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. | 1 | Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II четверть. 7 класс. Картонажное дело.** Виды форзаца и их назначение в разных переплетах | | | | | | | | | | | |
| 1 | Вводное занятие**.** Понятие *форзац.* | | 1 | Подборка бумаги и ткани на разные виды форзаца. Назначение форза­ца в переплете. |  | **Упражнения.** Определение на образцах переплетного изделия видов форзацев. | | | Текущий контроль |  |  |
| 2 | Виды форзаца по конструкции (приклейной, при­шивной, прошивной, пришивной с фальчиком, накидной, составной выклейной с фальчиком) и по оформлению (простой, цветной, де­коративный и тематический). | | 1 | Выполнение форзацев с фальчиками (прошивного, пришивного и составного выклейного). Назначение фальчика |  |  | |  | Текущий контроль |  |  |
| **Изготовление блоков с разными видами форзаца. Изделия.** Записная книжка. Общая тетрадь. Модель книги. | | | | | | | | | | | |
| 3 | Ознакомление с разными конструкция­ми блока и применением в них форзаца. | | **1** | **Лабораторные работы.** Сравнение способов шитья блоков с ис­пользованием прошивного и пришивного форзацев. Подборка бумаги на форзацы. Определение прочности форзацев с тканевым фальчиком и без него. |  |  | |  | Текущий контроль |  |  |
| 4 | Технологический процесс изготовления форзаца разных видов. | | **1** | Определе­ние прочности соединения блока с переплетными крышками при использовании форзацев разных конструкций. Прин­ципиальная разница между брошюрной и книжно-журнальной продук­циями. |  |  | |  | Текущий контроль |  |  |
| 5 | Технические требования к качеству книжно-журнальной про­дукции. | | **1** | Промазка клеем определенных частей форзацных листов. Использование новых материалов в полиграфической про­мышленности. |  |  | |  | Текущий контроль |  |  |
| 6 | Роль расставов в переплетной крышке. | | **1** | Понятие *роспуск.* Соблю­дение технологических требований при обрезке блока и изделия на бумагорезательной машине. |  |  | |  | Текущий контроль |  |  |
| Соединение в книжном и брошюрном изделиях  **Изделия.** Детская книга. Дневник наблюдений. Записные книж­ки в однотетрадном и многотетрадном переплетах. | | | | | | | | | | | |
| **7** | | Обложка и переплетная крышка. Кон­струкции книжных и брошюрных соединений. | **1** | Изготовление переплетной крышки раз­ных конструкций в гибком и твердом переплетах и вставка в них блоков. Изготовление однотетрадного переплета |  | |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **8** | | Порядок и технология вставки вручную книжного блока и шитья внакидку обложек с блоками на проволокошвейной машине. | **1** | Отделка переплетной крышки. Разница между понятиями *сброшюровать* и *соединить блок с пере­плетной крышкой.* |  | |  |  | Текущий контроль |  |  |
| **Практическое повторение** | | | | | | | | | | | |
| **9** | | Изготовление записной книжки в мягком пере­плете с подушечками. | **1** | Изготовление записной книжки в мягком пере­плете с подушечками. Выполнение подушечек для переплета. Заго­товка патронок. Сборка переплетной крышки с заправкой скруглен­ных углов. Соединение блока с переплетной крышкой. |  | |  |  | Текущий контроль |  |  |