

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ №399
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

РАССМОТРЕНА

На заседании МО учителей
технологии, физической культуры,
ОБЖ и эстетического цикла

Протокол № _____
от «___» августа 2016 г.

Председатель МО

_____/Александрова Ж.В./

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УВР

_____/_____/
«__» _____ 2016г.

ПРИНЯТА

На педагогическом совете ГБОУ
гимназии №399 Санкт-Петербурга

Протокол № ____
от «___» _____ 2016г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ гимназии № 399
Санкт-Петербурга

_____/Н.М. Бурцева/
«___» _____ 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(Обслуживающий труд)

Класс 7 а, 7б, 7в

2016-2017 учебный год

Ф. И.О. учителя Александрова Ж.В.

Категория высшая

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2016

Оглавление

Пояснительная записка к рабочей программе по курсу «Технология» (Обслуживающий труд) 7 класс	4
Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 7 класса	8
Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии (обслуживающий труд)	10
Ресурсное обеспечение программы.....	11
Содержание рабочей программы.....	13
Контроль уровня обучения	17
Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) для 7 класса на 2016 – 2017 учебный год	20

Пояснительная записка к рабочей программе по курсу «Технология» (Обслуживающий труд) 7 класс

Нормативная основа программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования РФ от 05 марта 2004 года №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) образования»
- Приказ Министерства образования РФ от 09 марта 2007 года №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»
- Приказ Министерства образования РФ от 2008 года «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования», утвержденные приказом Министерства образования РФ от 09 марта 2007 года №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»
- Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» - (Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев.- 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2008)
- Учебный план ГБОУ гимназия №399 Красносельского района Санкт-Петербурга на 2016 – 2017 учебный год
- Положение о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в ГБОУ гимназии №399 Санкт-Петербурга

Цели и задачи обучения по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) в 7 классе

Цели:

- ✓ **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- ✓ **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- ✓ **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- ✓ **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- ✓ **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- ✓ формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- ✓ привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ✓ ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- ✓ развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- ✓ обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- ✓ воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма,

- ✓ овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- ✓ использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Творческие, проектные работы», «Технологии ведения дома», «Уход за одеждой».

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструкционными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

В программу были внесены следующие **изменения**:

- добавлены по 2 часа в разделы «Технология изготовления одежды», «Основы материаловедения» и «Уход за одеждой» за счет использования часов раздела «Электротехника». Данный раздел не изучается, так как отсутствует материально-техническая база для проведения занятий по электротехнике;
- добавлено 6 часов на повторение изученного материала за счет сокращения часов в разделах «Кулинария» и «Творческие проектные работы»;
- изменена очередность разделов для изучения. Раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», поскольку нет возможности проводить занятия в классах в разные периоды времени.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Количество учебных часов

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по **70 часов**, из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 35 часов.

Рабочая программа рассчитана на 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 6 классе составит **68 часов**.

Введение 34-недельного учебного года закреплено следующим документом:

- Учебный план ГБОУ гимназия № 399 Красносельского района Санкт-Петербурга на 2016 – 2017 учебный год.

1 четверть – 18 часов

2 четверть – 14 часов

3 четверть – 20 часов

4 четверть – 16 часов

Количество часов для контроля за выполнением практической части программы

	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	За год
Проверочная работа	1	1			2
Защита проектов				1	1
Игра-опрос				1	1
Итоговый контроль				1	1
				Итого	5

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технология (обслуживающий труд)

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Учет особенностей учащихся класса

Рабочая программа разработана с учётом особенностей учащихся 7-х классов.

Особенности организации учебного процесса по предмету: используемые формы, методы, средства обучения

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические, творческие и проектные работы. Тема «Творческий проект» по учебному плану программы дается в середине каждого года обучения. При организации творческой проектной деятельности необходимо акцентировать внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, оказывает благотворное влияние на обучение, способствует осознанному выбору профессии.

Формы обучения:

- фронтальная (общеклассная)
- групповая (в том числе и работа в парах)
- индивидуальная

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы; рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: устные и письменные упражнения, графические работы.

Активные методы обучения: проблемные ситуации, обучение через деятельность, групповая и парная работа, деловые игры, метод проектов, метод исследовательского изучения, игровое проектирование и другие.

Средства обучения:

- для учащихся: учебники, рабочие тетради, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;
- для учителя: книги, методические рекомендации, поурочное планирование, компьютер (Интернет).

Используемые виды и формы контроля

Виды контроля:

- вводный,
- текущий,
- тематический,
- итоговый,
- комплексный

Формы контроля:

- проверочная работа;
- тест;
- фронтальный опрос;
- индивидуальный опрос;
- защита проектов.

Используемый учебно-методический комплект

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

- Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, под редакцией В.Д. Симоненко, Вентана-Граф, 2011

Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 7 класса

Обучающиеся должны **знать**:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы.

Обучающиеся должны **уметь**:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствие с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии (обслуживающий труд)

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Ресурсное обеспечение программы

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

литература для учителя:

- Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек 7 класс). Автор-составитель Г.П. Попова: - Волгоград: Учитель, 2009
- Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
- Настольная книга учителя технологии, справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М., АСТ «Астрель», 2005
- Крупская Юлиана Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2010
- Маркуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы
- "Обслуживающий труд". 5-7 классы. К любому учебнику, Экзамен, 2009
- Сборник нормативных документов: Технология: Федеральный компонент государственного стандарта; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы: Примерные программы по технологии, Дрофа, 2008

литература для обучающихся:

- Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2011
- Технология. 7 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2011
- Технология обработки ткани 7-9 кл. В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г

материалы на электронных носителях и Интернет-ресурсы:

<http://zhannet.jimdo.com/обслуживающий-труд/> - Сайт учителя технологии Александровой Ж.В.

<http://www.pechwork.ru/> - Озорные лоскутки

<http://www.quilterscache.com/QuiltBlocksGalore.html> - QuiltBlocksGalore

http://www.dublirin.com.ua/work_teh.html - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья

<http://amigurumi.com.ua/chto-takoe-amigurumi> - Амигуруми

<http://vyazanki.ru/> - Вязание крючком

http://ekzark.com/publ/vyshivka_krestom/video_uroki_po_vyshivke_krestom/6 - Коллекция видео-уроков по вышивке крестом

<http://www.melange-m.ru/articles/4> - Вышивание крестиком для начинающих

<http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kruckom/> - видео-уроки вязания крючком

[\[yourself.at.ua/load/vjazanie_spicami/masterklassy_uroki/videouroki_po_vjazaniju_spicami_nac_halo_uchimsja_vjazat/31-1-0-442\]\(http://yourself.at.ua/load/vjazanie_spicami/masterklassy_uroki/videouroki_po_vjazaniju_spicami_nac_halo_uchimsja_vjazat/31-1-0-442\) - видео-уроки вязания спицами](http://adorn-</p></div><div data-bbox=)

<http://www.slabenkaya.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, Бисероплетение, Вышиваем крестом, Вязание крючком, Вязание на спицах

<http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialovedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии

<http://www.pobiv.ru/art/tkani> - Словарь тканей

http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48 - дефекты тканей

<http://piknad.ru/modvitach.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды

http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01_print.html - Перевод вытачек лифа

<http://odensa-sama.ru/> - Оденься сама: кройка и шитье для начинающих

<http://tvoiubki.ru/> - ТВОИ ЮБКИ. Мода в одежде

<http://www.ocostume.ru/> - История мировой моды
<http://jubka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами
<http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях
<http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка кухни
<http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни
<http://supercook.ru/> - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений
<http://edaplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины
<http://edaplus.info/minerals.html> - Всё про минералы

мультимедийные пособия:

- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты) информационно – техническая оснащенность учебного кабинета.
- Таблицы по технологии обработки ткани (5-7 классы);
- Таблицы по конструированию и моделированию (5-7 классы);

Содержание рабочей программы

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Салфетки, мелочи для кухни.

Элементы материаловедения (4 часа)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Уход за одеждой (2 часа)

Основные теоретические сведения

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Правильный подбор режима стирки и утюжки изделий в зависимости от сырьевого состава ткани.

Практические работы

Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.

Варианты объектов труда

Маркировка символов по уходу.

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 часов)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 часов)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Платье, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

Практические работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Варианты объектов труда

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Творческие, проектные работы (2 часа теория + практическая часть)

Творческий проект (2 часа)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Приготовление кулинарного блюда.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

Кулинария (14 часов)

Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (13 часов)

Блюда из мяса (3 часа)

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы.

Варианты объектов труда

Блюда из мяса.

Кисломолочные продукты (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пресное тесто (2 часа)

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт (4 часа)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, суфле.

Приготовление обеда в походных условиях (1 час)

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (1 час)

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Итоговый контроль (2 часа)

Резервные часы (6 часов)

Повторение изученного материала

Контроль уровня обучения

Объём проверочных работ в 7 классе

Проверочные работы

1 четверть – 1

2 четверть – 1

Игра-опрос

4 четверть – 1

Защита проектов

4 четверть – 2 часа

Итоговый контроль

4 четверть – 1

Пакет контрольно-измерительных материалов

Урок 13 (14.10-19.10)

Проверочная работа № 1 (тест). Химические волокна

7 класс I вариант

1. Волокна растительного происхождения получают из:
 - а) крапивы;
 - б) льна;
 - в) шерсти;
 - г) хлопка.
2. Текстильные волокна делятся на натуральные и:
 - а) растительные;
 - б) минеральные;
 - в) химические;
 - г) синтетические;
 - д) искусственные.
3. К искусственным волокнам относятся:
 - а) нитрошелк;
 - б) вискозный шелк;
 - в) ацетатный шелк;
 - г) нейлон;
 - д) капрон.
4. К технологическим свойствам тканей относятся
 - а) прочность;
 - б) драпируемость;
 - в) раздвижка нитей в швах;
 - г) усадка;
 - д) осыпаемость.
5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.
6. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
 - а) окрашенная;

- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) отбеленная;
- д) цветная.

7 класс II вариант

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:
 - а) искусственным;
 - б) синтетическим;
 - в) натуральным.
2. Синтетические волокна получают из:
 - а) из древесины;
 - б) нефти;
 - в) растения.
3. К операциям предварительной отделки тканей относятся:
 - а) отбеливание;
 - б) крашение;
 - в) опаливание;
 - г) прядение;
 - д) печатание.
4. Природный цвет волокон шерсти бывает:
 - а) белый;
 - б) черный;
 - в) оранжевый;
 - г) коричневый;
 - д) серый.
5. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:
 - а) полотняном;
 - б) сатиновом;
 - в) саржевом;
 - г) атласном.
6. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
 - а) прочность;
 - б) намокаемость;
 - в) драпируемость;
 - г) воздухопроницаемость;
 - д) пылеемкость.

Урок 25 (02.12-07.12)

Проверочная работа № 2. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Карточки-задания. На основе чертежа выполнить моделирование предложенной модели плечевого изделия



Урок 57-58 (14.04-19.04)

Итоговый контроль. Итоговый тест за курс «Технология» (Обслуживающий труд)

Урок49 (07.04-13.04)

Игра-опрос. Своя игра. Физиология питания

Многопользовательская презентация PowerPoit, созданная автором (С/Мои документы)

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) для 7 класса на 2016 – 2017 учебный год

Условные сокращения:

УОНМ – Урок ознакомления с новым материалом; КУ – Комбинированный урок; УЗИ – Урок закрепления изученного; УПЗУ - Урок применения знаний и умений; УПКЗУ – Урок проверки и коррекции знаний и умений; МП – Многопользовательская презентация PowerPoint, созданная автором; ПК – персональный компьютер; Мп - мультимедийный проектор

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Практические, лабораторные работы	Формы контроля	Планируемые результаты обучения		Задания для учащихся	Оборудование Наглядность	Дата проведения		Примечания	
					Освоение предметных знаний	УУД			план	факт		
I четверть												
Раздел I Рукоделие - 10 часов												
1.	Вязание крючком. Инструменты и материалы	УОНМ			Познакомить с технологией выполнения различных петель. Научить осуществлять выбор крючка в зависимости от ниток и узора, подготавливать материал к работе. Формировать умения самостоятельно работать с журналами мод. Развивать художественный вкус глазомер, мышление, самостоятельность, умения работать с инструкционными картами. Воспитывать аккуратность, творческое отношение к труду	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод. Изготовление декоративного изделия, связанного крючком. Зарисовка схем для вязания крючком	Принести рабочую коробку	МП, ПК, Мп Видеоматериал	01.09-03.09			
2.	Основные виды петель											
3.	Технология изготовления различных петель	КУ						Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	МП, ПК, Мп Видеоматериал Приспособления и материалы для вязания крючком	05.09-10.09		
4.	Упражнения в выполнении воздушных петель и столбиков		Практическая работа «Вывязывание столбика без накида»									
5.	Технология изготовления различных петель	КУ	Практическая работа «Вывязывание столбика с накидом»					Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	МП, ПК, Мп Видеоматериал Приспособления и материалы для вязания	12.09-17.09		
6.	Упражнения в выполнении столбиков с накидом											

Раздел 3 Уход за одеждой - 2 часа											
15.	Уход за одеждой из химических волокон	КУ			Формировать знания по выбору современных бытовых средств по уходу за бельевыми изделиями, одеждой из различных видов ткани, обувь. Развивать наглядно-образное мышление, умение рационально планировать свою работу	Подбор различных стирально-моющих средств, учитывая вид ткани, ее окраску и загрязненность вещи. Расшифровка символов на маркировочных лентах. Пришивание фурнитуры	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	МП, ПК, Мп		17.10-22.10	
16.	Маркировка символов по уходу	УОИМ									
Раздел 4 Машиноведение - 4 часа											
17.	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях. Техника безопасности при работе с тканью и утюгом	КУ			Продолжить формировать знания об устройстве швейной машины и ее возможностях. формировать умения по применению приспособлений малой механизации бытовых швейных машин. способствовать осознанному формированию навыка по соблюдению безопасных приемов труда и санитарно-гигиенических	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на заправленном оверлоке.	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	МП, ПК, Мп Швейная машина Инструменты и материалы для шитья	24.10-29.10		
18.	Приспособления к швейной машине		Практическая работа «Применение зигзагообразной строчки»								
II четверть											
19.	Классификация машинных швов	КУ	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»		требований. Развивать внимание, самостоятельность, глазомер. Воспитывать бережное отношение к материалам, швейному оборудованию, инструментам, аккуратность	Выполнение безопасных приемов труда	Закончить выполнение практической работы	МП, ПК, Мп Швейная машина Инструменты и материалы для шитья	07.11-12.11		
20.	Изготовление образцов. Правила безопасного труда при работе на швейной машине										
Раздел 5 Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом - 8 часов											

21.	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	КУ			Продолжать формировать знания и умения по снятию мерок с фигуры человека, по построению чертежа швейного изделия и требований к нему, по моделированию швейных изделий. Развивать художественный вкус, глазомер, мышление, самостоятельность, умение работать с инструкционными картами. Воспитывать аккуратность, творческое отношение к труду	Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Перевод выкройки из журналов мод. Построение выкройки в компьютерной программе. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Расчет количества ткани на изделие. Расчет параметров и	Закончить выполнение практической работы, принести лист миллиметровки (формат А4) – 2 шт., простой карандаш, цветные карандаши – 2шт.	МП, ПК, Мп	14.11-19.11									
22.	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроевым рукавом		Практическая работа «Снятие мерок»															
23.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроевым рукавом	КУ	Практическая работа «Конструирование плечевого изделия с цельнокроевым рукавом»				Закончить выполнение практической работы	МП, ПК, Мп	21.11-26.11									
24.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроевым рукавом																	
25.	Моделирование плечевого изделия с цельнокроевым рукавом	КУ	Практическая работа «моделирование плечевого изделия с цельнокроевым рукавом»	Проверочная работа «Моделирование плечевого изделия с цельнокроевым рукавом»									Закончить выполнение практической работы	МП, ПК, Мп	28.11-03.12			
26.	Моделирование плечевого изделия с цельнокроевым рукавом																	

27.	Компьютерный метод конструирования. Готовые выкройки из журналов мод	КУ	Практическая работа «Перевод выкройки из журнала мод»			построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения). Работа в группе.	Читать конспект в тетради, принести ткань для раскроя	Выкройки из журналов мод Инструменты и материалы для перевода выкройки	05.12-10.12		
28.	Компьютерный метод конструирования. Готовые выкройки из журналов мод										
Раздел 6 Технология изготовления швейного изделия (ночная сорочка, туника, топ, платье, халат) - 12 часов											
29.	Подготовка ткани к раскрою	УПЗУ			Формировать знания и умения по раскрою и пошиву плечевых изделий: раскладке выкройки на ткани с учетом разнообразного рисунка на ткани, по подготовке изделия к первой примерке и устранения дефектов, по обработке плечевых, боковых срезов, горловины и проймы, по отделке изделия и ВТО. Развивать умение работать с инструкционной картой и другой швейной документацией, логическое и наглядно-образное мышление, глазомер, самостоятельность, умение контролировать свою деятельность. Воспитывать трудолюбие, ответственность, внимательность, аккуратность, творческое отношение к труду, бережное отношение к материалам, оборудованию, инструментам	Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	Инструменты и материалы для раскроя швейного изделия Инструкционная карта "Последовательность изготовления швейного изделия"	12.12-17.12		
30.	Раскрой изделия		Практическая работа «Раскрой изделия»								
31.	Подготовка деталей кроя к обработке	УПЗУ					Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	Инструменты и материалы для пошива швейного изделия Швейная машина Утюг Инструкционная	19.12-28.12		

32.	Дублирование деталей кроя							карта "Последовательность изготовления швейного изделия"				
III четверть												
33.	Подготовка изделия к первой примерке	УПЗУ	Практическая работа «Примерка швейного изделия, устранение дефектов»			Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	Инструменты и материалы для пошива швейного изделия Швейная машина Утюг Инструкционная карта "Последовательность изготовления швейного изделия"	09.01-14.01			
34.	Примерка изделия и устранение дефектов											
35.	Способы обработки пройм	КУ					Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	Инструкционная карта "Последовательность изготовления швейного изделия"	16.01-21.01			
36.	Способы обработки горловины											

37.	Обработка плечевых и боковых срезов	УПЗУ	Практическая работа «Обработка плечевых и боковых срезов швейного изделия»				Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	Инструменты и материалы для пошива швейного изделия Швейная машина Утюг Инструкционная карта "Последовательность изготовления швейного изделия"	23.01-28.01		
38.	Обработка горловины и пройм (рукавов)	УПЗУ	Практическая работа «Обработка срезов горловины и пройм»								
39.	Вторая примерка изделия. Обработка нижнего среза изделия	УПЗУ	Практическая работа «Сметывание деталей кроя юбки. Проведение примерки. Исправление дефектов»				Закончить выполнение практической работы, принести готовое изделие	Инструменты и материалы для пошива швейного изделия Швейная машина Утюг Инструкционная карта "Последовательность изготовления швейного изделия"	30.01-04.02		
40.	Окончательная отделка изделия		Практическая работа «Обработка вытачек. Соединение и обработка боковых срезов»								

Раздел 7 Технология ведения дома - 4 часа

41.	Роль комнатных растений в жизни человека	КУ			Формировать знания и умения по оформлению интерьера комнатными растениями и уходу за ними. Развивать эстетический вкус, индивидуальные способности. Воспитывать аккуратность ответственность, доброжелательность	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями	Закончить выполнение практической работы	МП, ПК, Мп Видеоматериал	06.02-11.02		
42.	Уход за комнатными растениями										
43.	Разновидности комнатных растений	КУ					Читать конспект в тетради	МП, ПК, Мп Видеоматериал	13.02-18.02		
44.	Комнатные растения в интерьере квартиры										
Раздел 8 Проектная деятельность - 2 часа (теория) + практическая часть (изготовление блюда)											
45.	Учебная проектная деятельность. Аналитический этап	КУ			Формировать знания и умения по самостоятельному выполнению творческих проектов от замысла до материального воплощения. Развивать логическое мышление, творческое воображение, внимание, общеучебные навыки. Воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда, коллективизм	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление кулинарного блюда. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Приготовление блюда самостоятельно. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления блюда. Подсчет материальных затрат на изготовление блюда	Ознакомиться с проектами по кулинарии	МП, ПК, Мп Образцы выполненных проектов	20.02-25.02		
46.	Учебная проектная деятельность. Технологический этап										
Раздел 9 Кулинария - 14 часов											

47.	Физиология питания. Техника безопасности при кулинарных работах	КУ		Своя игра (игра-опрос по физиологии питания)	Формировать понятия о микроорганизмах, об их полезном и вредном воздействии; знания об основах рационального питания. Повторить санитарно-гигиенические требования и правила по безопасным приемам труда. Развивать познавательный интерес, общеучебные навыки. Воспитывать культуру питания, аккуратность, ответственное отношение к выполняемой работе	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.	Схемы технологического процесса приготовления блюда	МП, ПК, Мп	27.02-04.03		
48.	Кисломолочные продукты				Формировать знания о значении кисломолочных продуктов в питании человека	Определение сроков хранения кисломолочных продуктов в разных условиях					
49.	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса	КУ			Формировать знания о мясе и мясных продуктах, видах мяса, о признаках доброкачественности и обработке мяса. Развивать умения по экономному расходованию пищевых продуктов, вниманию, аккуратность, глазомер. Воспитывать трудолюбие, коллективизм	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки мяса. Планирование последовательности технологических операций. Механическая и тепловая обработка мяса	Схемы технологического процесса приготовления блюда	МП, ПК, Мп	06.03-11.03		

50.	Тепловая обработка мяса										
51.	Мучные изделия	КУ			Формировать знания о видах теста, о способах выпечки, видов начинок и украшений для изделий из теста. Познакомить с рецептурой изделий и технологией приготовления. Развивать творческое воображение, внимание. Воспитывать аккуратность, чувство взаимопомощи, трудолюбие	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки.	Схемы технологического процесса приготовления блюда	МП, ПК, Мп	13.03-18.03		
52.	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда				Формировать знания о роли сахара в кулинарии и питании человека, технологии приготовления сладких блюд, художественному оформлению сладких блюд. Развивать умение планировать свою работу и применять знания на практике, глазомер, умения по экономному расходованию продуктов. Воспитывать культуру питания, осознанное бережное отношение к своему здоровью	Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.					
53.	Приготовление обеда в походных условиях	КУ			Формировать знания и умения о приготовлении обеда в походных условиях, умения правильно выбрать кухонный и столовый инвентарь, составления примерного меню обеда. Развивать сосредоточенность и внимание, умение логически мыслить, экономно расходо-	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопо-	Схемы технологического процесса приготовления блюда, подготовиться к итоговому тесту	МП, ПК, Мп	20.03-24.03		

54.	Заготовка продуктов				вать продукты. воспитывать умение работать в коллективе, доброжелательность	жарной безопасности и бережного отношения к природе. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил.					
IV четверть											
55.	Итоговый контроль за курс «Технология»	УПКЗУ		Итоговый контроль в форме теста		Проверка знаний, полученных при изучении курса в 5-7 классах	Подготовится к практической работе		03.04-08.04		
56.	Итоговый контроль за курс «Технология»										
57.	Приготовление супа	КУ	Практическая работа «Приготовление супа, напитка»		Формировать умения по механической и тепловой обработке мяса, приготовлению борща (щей), напитка. Развивать внимание, умение работать с инструкционными картами. Воспитывать ответственность, умение работать в коллективе.	Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Приготовление напитка. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета	Подготовится к практической работе	Кухонная посуда и инвентарь Плиты	10.04-15.04		
58.	Приготовление напитка										

59.	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	УОНМ	Практическая работа «Приготовление блюд из пресного теста (пельмени, вареники)»		Формировать умения по кулинарной обработке кисломолочных продуктов. Развивать познавательный интерес, умение рационально планировать свою работу. Воспитывать культуру труда, умение работать в коллективе, бережное отношение к продуктам	Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе	Подготовиться к практической работе	Кухонная посуда и инвентарь Плиты	17.04-22.04		
60.	Приготовление блюд из пресного теста (пельмени, вареники)				Формировать знания о составе теста для вареников, пельменей, умения по их приготовлению. Развивать творческое воображение, внимание, умение работать с инструкционными картами. Воспитывать ответственность, умение работать в коллективе, художественный вкус	Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста					
61.	Приготовление праздничного обеда	КУ	Практическая работа «Приготовление праздничного обеда»		Формировать умения по приготовлению блюд для праздничного стола, оформлению и сервировке праздничного стола. Развивать творческое воображение, внимание. Воспитывать ответственность, умение работать в коллективе, художественный вкус	Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд	Подготовиться к защите проекта	Кухонная посуда и инвентарь Плиты	24.04-29.04		
62.	Приготовление праздничного обеда										
63.	Повторение изученного материала	УЗИ							01.05-06.05		

64.	Повторение изученного материала										
65.	Повторение изученного материала	УЗИ									
66.	Повторение изученного материала										
67.	Повторение изученного материала	УЗИ									
68.	Повторение изученного материала										

08.05-13.05

15.05-25.05

Лист коррекции

Дата внесения корректировки	Содержание корректировки	Основание для внесения кор- ректировки	Решение МО о целесообразности корректировки