

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

РАССМОТРЕНА

На заседании МО учителей технологии,

ОБЖ и эстетического цикла

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » августа 2018 г.

Председатель МО

\_\_\_\_\_/Александрова Ж.В./

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_/Малекова Л.О./

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

ПРИНЯТА

На педагогическом совете ГБОУ  
гимназии №399 Санкт-Петербурга

Протокол № \_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ гимназии № 399  
Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_/Н.М. Бурцева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету «Технология»

Класс 7а, 7б

2018-2019 учебный год

Ф. И.О. учителя Александрова Ж.В.

Категория Высшая

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

**2018**

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание программы .....	8
3. Календарно-тематическое планирование .....	12
4. Лист коррекции .....	26

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа является структурным компонентом основной образовательной программы основного общего образования гимназии 2018-2019 учебного года и соответствует учебному плану и локальным актам гимназии.

Рабочая программа составлена на основе примерной программы по Технологии основного общего образования, в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования и на основе Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» – под ред. О.А. Кожинной, Москва, издательство «Дрофа», 2015г.

### Место предмета в базисном учебном плане

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 7 классах 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Распределение учебных часов по четвертям с учетом КУГ на 2018-2019 учебный год:

1 четверть – 16 часов

2 четверть – 16 часов

3 четверть – 20 часов

4 четверть – 16 часов

### Внесённые изменения в примерную программу

В связи с тем, что уроки могут выпадать на дни каникул и праздничные дни, а также в связи с проведением промежуточной аттестации в рабочую программу внесены изменения.

В примерной программе отведен резерв учебного времени в количестве 8 часов, из них 4 часа добавлены в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Разделы «Рукоделие» и «Конструирование и моделирование швейного изделия» сокращены на 2 часа и за счет этого увеличены на 2 часа разделы «Элементы материаловедения» и «Элементы машиноведения». Объединены разделы «Электротехнические работы» и «Технология ведения дома».

### Используемый учебно-методический комплект

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

*Для учащихся:*

#### Учебник

- Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2017.

*Для учителя:*

- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» – под ред. О.А. Кожинной, Москва, издательство «Дрофа», 2015г.

#### Методическое обеспечение

- Технология. 7 класс. Методическое пособие. К учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаквой, С. Э. Маркуцкой. - М.: Дрофа, 2015.

### Электронные образовательные 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.dublrin.com.ua/work\\_teh.html](http://www.dublrin.com.ua/work_teh.html) - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья

- <http://vyazanki.ru/> - Вязание крючком
- <http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kruckom/> - видео-уроки вязания крючком
- [http://adorn-yourself.at.ua/load/vjazanie\\_spicami/masterklassy\\_uroki/videouroki\\_po\\_vjazaniju\\_spicami\\_nac\\_halo\\_uchimsja\\_vjazat/31-1-0-442](http://adorn-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://www.slabenkaya.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, 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](http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48) - дефекты тканей
- <http://piknad.ru/modvitach.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды
- <http://www.ocostume.ru/> - История мировой моды
- <http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях
- <http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка 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

Целью рабочей программы является обеспечение достижения учащимися 7 класса планируемых предметных результатов освоения курса технологии

### **Планируемые предметные результаты изучения предмета**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов:

#### **Предметные:**

##### 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 возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

##### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,

- стандартов, и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

#### В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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 конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного решения;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов;
- применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

- соблюдение правил этикета;

#### В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов;
- выбор знаковых систем и средств кодирования;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### В физической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук;
- развитие глазомера;
- развитие осязания вкуса обоняния;
- достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

При изучении основных разделов курса:

### **Раздел «Проектная деятельность на уроках технологии»**

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 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

Выпускник научится:

- понимать назначение различных швейных изделий;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты;
- строить чертеж простых швейных изделий;
- 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;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- 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 «Кулинария»**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, отвечающих 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд,
- консервированию и заготовке пищевых продуктов 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;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Учебно-тематический план**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Количество часов</b>
1.	Проектная деятельность на уроках технологии	2
2.	Рукоделие. Художественные ремесла	8
3.	Элементы материаловедения	4
4.	Элементы машиноведения	4
5.	Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий	6
6.	Технология изготовления плечевых швейных изделий	20
7.	Технологии ведения дома	4
8.	Физиология питания	2
9.	Технология приготовления пищи	14
10.	Резервные уроки	4
<b>Итого:</b>		<b>68</b>

## **Виды, формы, периодичность контроля успеваемости**

	<b>Вид контроля</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Форма проверки</b>
1	Текущий	Устный опрос, письменный Открытое наблюдение	Регулярно в течение учебного года (не менее трех отметок за четверть у каждого ученика)	Практические работы Устные ответы Доклады Защита проектов
2	Рубежный		Четвертные отметки	

### **Порядок контроля**

**Текущий контроль** осуществляется по 5-балльной системе.

В начале учебного года учащиеся знакомятся с объемом текущего контроля.

Используется критериальное оценивание. Отметки работу на уроке выставляются в журнал в день проведения урока. Каждая отметка, выставленная в журнал, учитываемая.

За неподготовленность к уроку и не выполнение полного объема заданий по теме урока ставится оценка «2» в журнал.

### **Рубежный контроль**

Отметка за четверть является накопительной и включает оценивание достижения учеником предметных, метапредметных и личностных результатов за четверть и отражает в обобщённом виде все стороны подготовки ученика по предмету, в том числе усвоение теоретического материала, овладение умениями, навыками, видами и способами учебной деятельности.

Отметка за четверть выставляется с учетом рекомендованной отметки и складывается из отметок за выполненную работу на уроке, устных ответов, имеющих одинаковую значимость и вносящих равный вклад в формирование итоговой отметки за четверть.

Отметка 2 «неудовлетворительно» за четверть выставляется ученику, если к моменту определения отметки более половины отметок текущей успеваемости 2 «неудовлетворительно» и им не отработана текущая задолженность по пропущенным темам.

### **Количество часов для контроля за выполнением практической части программы**

	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	За год
Практические работы	4	8	7	5	24
Защита проектов			2		2
				Итого	26

## **2. Содержание программы**

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ (2 ч+2ч на защиту проектов)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие об учебной проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

#### Практические работы

Выполнение проектов.

#### Примерные темы творческих проектов

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера (салфетки, прихватки, коврики).

Изготовление швейного изделия на основе чертежа плечевого изделия с цельнокроемым рукавом и брюк (платье, туника, блузка, брюки).

Оформление интерьера декоративными растениями.

Праздничный сладкий стол.

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**



### Основные теоретические сведения

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

### Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление простых изделий в технике вязания.

### **Элементы материаловедения (4 ч)**

### 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.

Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

### **Элементы машиноведения (4 ч)**

### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины

### **Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч)**

### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки.

### **Технология изготовления швейных изделий (18 ч+2ч на защиту проектов)**

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной

обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Практические работы

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, туника, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат, брюки, шорты.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)**

#### 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. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

#### Практическая работа

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

### **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

#### **Физиология питания (2 ч)**

##### 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.

#### **Технология приготовления пищи (14 ч)**

##### Изделия из теста

##### Основные теоретические сведения

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Тесто для блинчиков.* Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

Приготовление вареников/пельменей (по выбору)

Приготовление изделий из бездрожжевого теста

Приготовление праздничного стола

##### Примерный перечень блюд

1. Печенье из песочного теста.

2. Шарлотка с яблоками.
3. Пельмени.
4. Пицца.
5. Сосиски в тесте.
6. Слоечки с сыром.
7. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

### ***Сладкие блюда и десерты***

#### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

#### Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд

Приготовление киселя

Приготовление компота

#### Примерный перечень блюд

1. Шарлотка с яблоками.
2. Шоколадный пудинг.
3. Ягодное суфле.
4. Яблочное суфле.

### ***Заготовка продуктов***

#### Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром, без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### Практические работы

Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.

Приготовление варенья из ягод.

Приготовление джема, повидла.

Приготовление цукатов апельсиновых корок.

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

#### Примерный перечень блюд

1. Джем яблочный.
2. Джем грушевый.
3. Яблочное варенье.

### **РЕЗЕРВНЫЕ УРОКИ (4 ч)**

### 3. Календарно-тематическое планирование

<b>Условные обозначения, используемые в таблице:</b>		
<b>ОНЗ</b> – урок «открытия» новых знаний	<b>ЛПР</b> – лабораторно-практическая работа	<b>УР</b> – урок рефлексии
<b>ОУиР</b> – урок отработки умений и рефлексии	<b>ОН</b> – урок общеметодологической направленности	<b>ПР</b> – практическая работа

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
<b>1 четверть</b>									
<b>Проектная деятельность (2 часа)</b>									
1.	Творческие учебные проекты	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	01.09-08.09	
2.		1	ОУиР						
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b>									
<b>Рукоделие (8 часов)</b>									
3.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	1	ОН	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о способах вязания, об инструментах и приспособлениях, используемых для вязания, о подготовке материалов к работе, об условных обозначениях, применяемых при вязании крючком, о выборе крючка в зависимости от ниток и узора, об определении количества петель и ниток. <i>Умения:</i> различать способы вязания, организовывать рабочее место.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Набор крючков для вязания, различные виды пряжи для вязания	Повторить пройденный материал, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь, рабочую коробку (крючок для вязания № 2,5-3, пряжа для вязания)	10.09-15.09	
4.	Вязание крючком. Инструменты и приспособления для вязания	1	ОНЗ						

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
5.	Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли, столбики без накида	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком. <i>Умения:</i> выполнять основные петли, образцы по схеме.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ножницы, крючок для вязания № 2,5-3, пряжа для вязания	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь, рабочую коробку (крючок для вязания № 2,5-3, пряжа для вязания)	17.09-22.09	
6.	Практическая работа: «Изготовление образцов вязания крючком»	1	ПР		Практическая работа				
7.	Технология выполнения различных петель. Столбики с накидом	1	ОНЗ		Фронтальный опрос. Контроль за действиями				
8.	Практическая работа: «Изготовление образцов вязания крючком»	1	ПР		Практическая работа				
9.	Технология выполнения различных петель. Вязание по кругу	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о способах вязания по кругу. <i>Умения:</i> читать схемы для вязания крючком, выполнять основные петли, вязать по кругу.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ножницы, крючок для вязания № 2,5-3, пряжа для вязания	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь.	01.10-06.10	
10.	Практическая работа: «Изготовление образцов вязания крючком»	1	ПР						

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
<b>Элементы материаловедения (4 часа)</b>									
11.	Химические волокна	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	08.10-13.10	
12.	Классификация и производство химических волокон	1	ОН		Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Образцы тканей, ножницы, емкость с водой, спички, клей, толстая игла	Повторить пройденный материал, закончить выполнение лабораторно-практической работы, принести рабочую тетрадь	15.10-20.10	
13.	Свойства химических волокон	1	ОНЗ		Практическая работа				
14.	Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон»	1	ПР						
<b>Элементы машиноведения (4 часа)</b>									
15.	Общие сведения о соединении деталей в изделии	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о правилах безопасной работы на швейной машине, об устройстве качающегося челнока швейной машины, о принципе образования двухниточного машинного стежка. <i>Умения:</i> разбирать и собирать челночное	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина	Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (ножницы, линейка, карандаш, игла для ручных работ, булавки, шпулька, х/б ткань	22.10-26.10	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
16.	Образование челночного стежка. Правила безопасной работы при выполнении работ на швейной машине с электрическим приводом	1		устройство швейной машины, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.			размером 20x20 см, ватин (синтепон) размером 20x20 см, косая бейка длиной 1 м), рабочую тетрадь		
<b>2 четверть</b>									
17.	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	1	ОН	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о приспособлениях к швейной машине, правилах безопасной работы при выполнении ВТО.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, ножницы, линейка, карандаш, игла для ручных работ, булавки, шпулька, х/б ткань размером 20x20 см, ватин (синтепон) размером 20x20 см, косая бейка длиной 1 м	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (сантиметровая лента), рабочую тетрадь	05.11-10.11	
18.	Практическая работа «Выстигивание образца с утепляющей прокладкой». Правила безопасной работы при выполнении влажно-тепловых работ.	1	ПР	<i>Умения:</i> выполнять образцы швов с использованием различных приспособлений к швейной машине, выполнять правила безопасной работы при выполнении ВТО.	Практическая работа				
<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)</b>									
19.	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о видах женского легкого платья и спортивной одежды, правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого изделия и брюк, правилах измерения и об условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать их с помощью условных сокращений.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Сантиметровая лента, манекен		12.11-17.11	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
20.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк»	1	ПР		Практическая работа		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А4, линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы), рабочую тетрадь		
21.	Построение основы чертежа плечевого изделия, воротников в масштабе 1:4	1	ПР	<b>Предметные:</b> <b>Знания:</b> общие правила построения чертежей швейного изделия. <b>Умения:</b> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4, в натуральную величину.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Миллиметровая бумага размером А4, линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ножницы, цветная бумага, карандаши цветные, карандаш простой, клей-карандаш, линейка), рабочую тетрадь	20.11-25.11	
22.	Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4	1	ПР		Практическая работа				
23.	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	ОН	<b>Предметные:</b> <b>Знания:</b> о способах моделирования плечевого изделия. <b>Умения:</b> выполнять моделирование швейного изделия в соответствии с	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ножницы, цветная бумага, карандаши цветные, карандаш простой, клей-карандаш, линейка	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	19.11-24.11	



№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
24.	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом»	1	ПР	замыслом.	Практическая работа		(клей-карандаш, линейку, карандаш, ножницы), рабочую тетрадь		
<b>Технология изготовления плечевого изделия (18 часов+2часа на защиту проектов)</b>									
25.	Готовые выкройки из журналов мод	1	ОН	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о многообразии журналов мод, о моделях и выкройках швейных изделий в журналах мод. <i>Умения:</i> выбирать модель швейного изделия из журналов мод на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом (чертежа брюк).	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Журналы мод	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (калька для копирования выкройки с журнала мод, линейка, карандаш, ножницы), рабочую тетрадь	26.11-101.12	
26.	Практическая работа «Выбор модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом (чертежа брюк)»	1	ПР		Практическая работа			03.12-08.12	
27. 28.	Практическая работа «Копирование выкройки плечевого (поясного: брюки) изделия из журнала мод»	2	ПР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> об особенностях копирования выкроек из журналов мод. <i>Умения:</i> копировать выкройки из журналов мод.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа	Калька, выкройки с журнала мод, линейка, карандаш, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести карандаш, линейку, ножницы, рабочую тетрадь	10.12-15.12	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
29.	Технология изготовления плечевого (поясного: брюки) изделия	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Журналы мод	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ткань для раскроя плечевого (поясного) изделия, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки плечевого изделия), рабочую тетрадь	17.12-22.12	
30.	Технология изготовления плечевого (поясного: брюки) изделия	1	ОУиР						
31.	Раскладка выкройки на ткани. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ	1	ОН	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия, правилах безопасной работы при выполнении ручных работ. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям. выполнять правила безопасной работы при выполнении ручных работ.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ткань для раскроя плечевого (поясного) изделия, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки плечевого изделия	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки катушечные, игла, ножницы), рабочую тетрадь	24.12-28.12	
32.	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	1	ПР		Практическая работа				
<b>3 четверть</b>									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
33.	Подготовка деталей кроя к обработке	1	ОН	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о способах переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. <i>Умения:</i> выполнять подготовку деталей кроя к обработке, оценить качество работы по представленным критериям.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, нитки катушечные, шпулька, игла, ножницы, набор машинных игл), рабочую тетрадь	14.01-19.01	
34.	Практическая работа «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя»	1	ПР		Практическая работа				
35.	Практическая работа «Обработка деталей кроя»	1	ПР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о правилах подготовки кроя к первой примерке и способах устранения дефектов, правилах безопасной работы. <i>Умения:</i> выполнять первую примерку изделия, выявить и устранить дефекты.	Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, нитки катушечные, шпулька, игла, ножницы, набор машинных игл), рабочую тетрадь	21.01-26.01	
36.	Практическая работа «Скалывание и сметывание деталей кроя»	1	ПР						
37.	Проведение примерки, исправление дефектов	1	ОН		Фронтальный опрос. Контроль за действиями				
38.	Практическая работа «Примерка изделия. Исправление дефектов»	1	ПР	Практическая работа					

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
39. 40.	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	ПР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о последовательности обработки швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять обработку швейного изделия согласно технологии изготовления.	Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, нитки катушечные, шпулька, игла, ножницы, набор машинных игл), рабочую тетрадь	04.02-09.02	
41. 42.	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль качества изделия	2	ПР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о последовательности окончательной обработке швейного изделия, правилах ВТО. <i>Умения:</i> выполнять окончательную обработку швейного изделия, провести контроль качества.	Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, подготовиться к защите проекта	11.02-16.02	
43. 44.	Защита проекта по изготовлению швейного изделия	2	УР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Защита проекта		Принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	18.02-23.02	
<b>Технология ведения дома (4 часа)</b>									
45. 46.	Оформление интерьера комнатными растениями	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. <i>Умения:</i> составлять паспорт комнатного растения.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь, подготовить сообщение о любом комнатном растении	25.02-02.03	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
47.	Виды комнатных растений	1	ОНЗ		Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	04.03-09.03	
48.	Практическая работа «Составление паспорта комнатного растения»	1	ПР		Практическая работа				
<b>Кулинария (16 часов)</b>									
<b>Физиология питания (2 часа)</b>									
49.	Понятие о микроорганизмах	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <b>Знания:</b> о микроорганизмах, их полезных и вредных воздействиях на пищевые продукты. <b>Умения:</b> определять качество пищевых продуктов; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Принести клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	11.03-16.03	
50.	Пищевые отравления. Безопасные приемы работы на кухне	1	ОНЗ						
<b>Технология приготовления пищи (14 часов)</b>									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
51.	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста	1	ОНЗ	<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о видах теста, о требованиях, предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из теста, к качеству посуды и инвентаря.  <i>Умения:</i> подбирать продукты, посуду и инвентарь для приготовления различных видов теста.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления изделий из бездрожжевого теста	18.03-22.03	
52.	Приготовление бездрожжевого теста	1		<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из бездрожжевого теста.  <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления изделий из бездрожжевого теста.</p>					
<b>4 четверть</b>									
53.	Приготовление дрожжевого теста	1	ОНЗ	<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из дрожжевого и пресного теста, о технологии приготовления вареников и пельменей.  <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления изделий из дрожжевого и пресного теста.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления изделий из дрожжевого и пресного теста	01.04-06.04	
54.	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	1							
55.	Приготовление холодных десертов и горячих сладких блюд	1	ОНЗ	<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда.  <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления сладких блюд и десертов.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления холодных десертов и горячих сладких блюд	08.04-13.04	
56.	Сервировка десертного стола и правила этикета	1							

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
57.	Заготовка продуктов	1	ОНЗ	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о способах заготовки продуктов, варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> составлять технологические карты.	Фронтальный опрос Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, подготовиться к практической работе «Приготовление вареников (пельменей) и киселя»	15.04-20.04	
58.	Консервирование плодов и ягод	1	ОН						
59.	Практическая работа «Приготовление вареников (пельменей)»	1	ПР	<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о требованиях, предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из пресного теста, к качеству посуды и инвентаря; о технологии приготовления вареников и пельменей, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах. <i>Умения:</i> готовить изделия из пресного теста с соблюдением технологии приготовления, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне.	Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление изделий из бездрожжевого теста и компота»	22.04-27.04	
60.	Практическая работа «Приготовление киселя»	1		<b>Предметные:</b> <i>Знания:</i> о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> готовить кисель с соблюдением технологии приготовления, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне.					

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
61.	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста»	1	ПР	<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из бездрожжевого теста.  <i>Умения:</i> готовить изделия из пресного теста с соблюдением технологии приготовления, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне.</p>	Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление праздничного стола»	29.04-04.05	
62.	Практическая работа «Приготовление компота»	1		<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда.  <i>Умения:</i> готовить компот с соблюдением технологии приготовления, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне.</p>					
63. 64.	Практической работе «Приготовление праздничного стола»	2	ПР	<p><b>Предметные:</b>  <i>Знания:</i> о способах приготовления блюд для праздничного стола, требованиях к качеству готовых блюд.  <i>Умения:</i> готовить блюда для праздничного стола с соблюдением технологии приготовления, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила безопасных приемов работы на кухне.</p>	Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка		06.05-11.05	
65. 66.	Резервные уроки	2							



№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт 7а,7б
67.	Резервные уроки	2						20.05-25.05	
68.									

#### 4. Лист коррекции

<b>Дата внесения корректировки</b>	<b>Содержание корректировки</b>	<b>Основание для внесения корректировки</b>	<b>Решение МО о целесообразности корректировки</b>