

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Косинская средняя общеобразовательная школа»

«Принято»
на заседании ШМО учителей
творческого цикла
руководитель
ШМО
Л.И. Федосеева

Протокол № 1
от «28» августа 2019 г.

«Согласовано»
заместитель директора
по учебной работе

Е.А. Модина
«29» августа 2019 г.

«Утверждаю»
директор школы

Н.Н. Караваева
Приказ № 305-08
от «29» 08 2019 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология (девушки)
7 класс

Составитель:
Митюкова Светлана Алексеевна
учитель технологии

с.Коса 2019 г.

Пояснительная записка

В основе рабочей программы обучения Технологии в 7 классе лежит программа «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений под редакцией И.А.Сасовой, А.В.Марченко, 2007г. Программа разработана в соответствии с федеральным компонентом стандарта основного общего образования по технологии, обязательным минимумом содержания основных образовательных программ, требованиями к уровню подготовки выпускников.

В разделе кулинария представлена рецептура блюд из «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год». Составители: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С

Образовательный минимум содержания программы установлен Государственным образовательным стандартом с учетом базисного учебного плана. В новом базисном учебном плане на курс «Технология» выделяется в инвариантном компоненте в 7 классе по 2 часа в неделю (68 часов в год).

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

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

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

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

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

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

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

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

в физиолого-психологической сфере:

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

Содержание программы

Вводное занятие- 1 час

Раздел 1. Основы проектирования — 3 часа

Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта проекта, включающих: определение типа изделия; пожелание конечного потребителя, рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; испытание и оценка изделия; Защита проекта, способы презентации проекта.

Раздел 2. Кулинария — 16 часов

Тема 1. Технология обработки пищевых продуктов — 6 часов

Мясо мясные продукты. Виды мяса. Сроки хранения мясных продуктов в холодильнике. Механическая обработка мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Мясо птицы. Морепродукты.

Тема 2. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом — 10 часов.

Холодные закуски. Тепловая обработка овощей. Способы хранения витаминов при тепловой обработке овощей. Супы. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов. Десерт. Способы хранения пищевых продуктов. Правила хорошего тона. Проект «Праздничный обед для гостей». Сервировка стола к обеду в русских традициях.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36 часов

Тема 1. Технология обработки такни — 24 часа

Проектирование и изготовление поясного швейного изделия.

Химические волокна — искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон. Развитие моды. Виды поясных изделий. Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Формулы расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Работа на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия. Выбор фасона брюк (юбки, шорт). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. Техническая последовательность изготовления брюк (юбки, шорт). Изготовление поясного изделия.

Тема 2. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества — 12 часов

Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике.

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Вязание крючком и на спицах. Дизайн-анализ вязаных изделий. Способы и виды вязания крючком. Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Технология выполнения исходных элементов. Правила составления и чтения схем узоров. Правила безопасной работы.

Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Планирование проекта.

Раздел 4. Технология ведения домашнего хозяйства - 12

Тема 1 Интерьер жилых помещений — 4 часа

Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений в квартире, их эстетические, гигиенические, композиционные особенности.

Тема 2 Обычаи, традиции, правила поведения — 2 часа

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Тема 3 Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи — 6 часов

Проект «Мой бюджет». Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники. Прожиточный минимум и потребительская корзина. Составление семейного бюджета.

В результате изучения разделов, учащиеся должны:

Раздел «Основы проектирования»

Цель изучения данного раздела – научить школьников творчески использовать знания и трудовые умения для решения задач, выдвигаемых практикой.

В результате изучения этого раздела ученик должен:

ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ

- Что такое учебный проект;
- Основные компоненты проекта;
- С чего начинается технологический проект
- **УМЕТЬ**

- Определять потребности людей и общества;
- Проводить опрос (интервью) для определения потребностей;
- Осуществлять дизайн-анализ изделий;
- Обосновывать выбор изделия для проекта;
- Формулировать задачу проекта;
- Разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;

Представлять результаты проектной деятельности; проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ

- ▲ Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь:

- ▲ выбирать тип ткани для определенных видов швейных изделий
- ▲ снимать мерки с фигуры человека
- ▲ строить чертежи простых поясных швейных изделий
- ▲ выбирать модель с учетом особенностей фигуры
- ▲ проводить примерку изделия
- ▲ выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами

Раздел «Кулинария»

ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ

- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

- санитарно — гигиенические требования к помещению кухни
- виды оборудования современной кухни
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов
- уметь:
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках , углеводах , жирах.
- Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
- Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.
- Заготавливать на зиму овощи и фрукты.
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства»

ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ

- санитарно - гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений.
- Функции различных помещений в квартире
- распределение обязанностей в семье
- значение понятий: «бюджет семьи », «доходы», «расходы», «потребительские качества товара»

уметь:

- ✧ определять традиционные для данной местности формы поведения
- ✧ анализировать бюджет семьи
- ✧ рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи
- ✧ вести учет доходов и расходов
- ✧ анализировать потребительские качества товаров

Тематический план.

№	Разделы программы, темы	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	1. Основы проектирования	3
3	2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
	2.1 Технология обработки такни	24
	2.2 технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	12
4	3. Кулинария	16
	3.1 технология обработки пищевых продуктов	6
	3.2 Приготовление блюд. Сервировка стола.	10
	Правила поведения за столом.	
5	4. Технология ведения домашнего хозяйства	12
	4.1 интерьер жилых помещений	
	4.2 обычаи, традиции, правила поведения	4
	4.3 экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи	2
		6
ИТОГО		68

Учебно- методический комплект:

- Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. И.А.Сасовой. – 2-е изд., с уточн. – М. : Вентана – Граф, 2008. – 224с. : ил.

-Тетрадь творческих работ: Рабочая тетрадь для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. И. А. Сасовой. – М. : Вентана – Граф, 2008. – 80 с. : ил.

-методические пособия

.

Календарно- тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Название раздела программы	Тема урока	Кол – во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки	Вид контр.
1	Вводное занятие	Организация рабочего места. Первичный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1		Содержание разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология	Изучение материала по перечисленным разделам. Организация безопасного труда на рабочем месте. Умение	

					ведения домашнего хозяйства».	распределять обязанности между собой.	
2-3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (36ч.) Технология обработки ткани.(24ч.)	Химические волокна-искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон.	2	Урок ознаком с новым матер.	Технология производства химических волокон. Ткани из синтетических волокон. Ткани из искусственных волокон. Нетканые материалы	Знать основные свойства химические волокон и тканей из них. Уметь применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях	Сам. раб. №1 См. прил.
4-5		Развитие моды. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и ха-	2	Урок ознаком с новым матер.	Силуэты в одежде, требования к одежде. Виды и характеристика поясных изделий.	Знать виды женской одежды, развитие и направление моды, требования к швейным изделиям.	

		рактеристика поясных изделий.				Уметь отличать стили в одежде, работать с журналами мод.		
6-7		Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Формулы расчета для построения чертежа.	2	Урок примен. знаний, умений.	Необходимые мерки и их условные обозначения. Прибавки на свободное облегание Таблица расчетов для построения чертежа.	Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок. Уметь снимать и записывать мерки.	Пр. раб. №6 См. прил. Взаим оконтр .	
8-9		Последовательно сть построения чертежа в масштабе 1: 4. Моделирование изделия.	2	Урок примен. знаний, умений.	Построение основы чертежа прямой юбки. Моделирование изделия.	Знать последовательно сть построения и особенности моделирования поясных изделий. Уметь читать и строить чертеж,	Пр. раб. №7 См. прил.	

						моделировать выбранные фасоны изделий.		
10- 11		Построение чертежа изделия в М: 1:1 Техника безопасной работы на швейных машинах	2					
12- 13		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2	Комбин ирован. урок.	Последовательнос ть подготовки ткани к раскрою. Рациональная раскладка выкройки на ткани. Припуски на швы.	Знать способы раскладки ткани, правила рациональной раскладки выкройки на ткани. Уметь раскроить изделие.	Пр. раб. №9 См. прил.	
14-		Сметывание	2	Практи	Перенос линий	Знать	Пр.	

15		<p>деталей изделия.</p> <p>Подготовка изделия к примерке.</p> <p>Проведение примерки.</p> <p>Выявление и устранение дефектов.</p>		кум.	<p>выкройки на детали кроя.</p> <p>Сметывание изделия для примерки.</p> <p>Дефекты изделия и способы их устранения.</p>	<p>последовательно</p> <p>сть подготовки изделия к примерке.</p> <p>Уметь сметывать детали кроя между собой, проводить примерку и устранять дефекты.</p>	<p>раб.№</p> <p>10См</p> <p>прил.</p> <p>Самоконтр.</p>	
16-17		<p>Стачивание деталей кроя.</p> <p>Обработка вытачек, боковых срезов.</p>	2	Практикум.	<p>Выполнение стачных швов при обработке боковых срезов, вытачек.</p>	<p>Знать особенности обработки вытачек.</p> <p>Уметь выполнять стачные швы.</p>	<p>Пр.</p> <p>раб.№</p> <p>11</p> <p>См.</p> <p>прил.</p>	
18-19		<p>Технология обработки молнии</p> <p>Обработка застежки в</p>	2	Практикум.	<p>Способы обработки застежки тесьмой-молнией.</p>	<p>Знать последовательно</p> <p>сть обработки застежки.</p> <p>Уметь</p>	<p>Пр.</p> <p>раб.№</p> <p>12</p> <p>См.</p> <p>прил.</p>	

		боковом шве юбки тесьмой-молнией.				обрабатывать застежку в боковом шве.		
20-22		Раскрой и обработка пояса. Раскрой и обработка обтачки	3	Практикум.	Заготовка пояса или обтачки. Использование дублирующих материалов.	Знать правила обработки пояса или обтачки. Уметь выполнять раскрой обтачки по верхнему срезу изделия.	Пр. раб.№ 13 См. прил.	
23-25		Соединение пояса с верхним срезом юбки. Соединение обтачки с верхним срезом юбки.	3	Практикум.	Обработка пояса. Обработка обтачек. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Соединение обтачки с верхним срезом юбки.	Знать последовательность обработки пояса или обтачки; технология соединения пояса или обтачки с верхним срезом юбки. Уметь обрабатывать	Пр. раб.№ 14 См. прил.	

						пояс, обтачку, соединять их с изделием.		
28- 28		Обработка нижнего среза изделия.	2	Комбин ирован. урок.	Технология обработки нижнего среза изделия.	Знать способы обработки нижнего среза изделия. Уметь обрабатывать нижний срез изделия одним из способов.	Пр. раб.№ 15 См. прил.	
30- 31		Обработка петли и пришивание пуговицы. Окончательная отделка изделия.	2	Практи кум.	Выбор фурнитуры. Пришивание фурнитуры. Обработка петли. Окончательная отделка изделия.	Знать последовательно сть разметки и обработки петли. Уметь обметывать петли зигзагообразной машинной строчкой, пришивать	Пр. раб.№ 16 См. прил.	

						фурнитуру.		
32-33	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.(1 2ч.)	Декоративно-прикладное творчество, его виды. Назначение декоративно-прикладных изделий.	2	Урок ознаком. с новым матер.	Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий.	Знать виды декоративно-прикладного творчества, назначение декоративно-прикладных изделий. Уметь выполнять работы крючком, спицами, вышивку и др.	Опрос.	
34-35		Вязание крючком. Материалы, инструменты и приспособления.	2	Урок примен. знаний, умений.	Способы и виды вязания крючком. Виды крючков. Нитки.	Знать историю развития рукоделия вязания крючком. Уметь выполнять основные виды петель.	Пр. раб.№ 17 См. прил.	
36-37		Правила безопасной	2	Комбинирован.	Основные виды петель.	Знать технологию	Пр. раб.№	

		работы. Технология выполнения исходных элементов.		урок.	Начальная петля. Воздушная петля. Столбики с накидами, полустолбики.	выполнения основных видов петель. Уметь выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, с накидом.	18 См. прил.	
38- 39		Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения.	3	Урок обобщен	Схемы из журналов. Выбор рисунка и чтение его схемы. Условные обозначения.	Знать правила составления схем узоров. Уметь читать схемы по условным обозначениям.	Сам. раб.№ 3 См. прил.	
40- 41		Технология вязания круга. Технология вязания квадрата.	3	Практи- кум.	Вязание по кругу. Два способа вязания по кругу. Вязание квадрата.	Знать способы вязания круга, квадрата, фигурного полотна. Уметь вязать	Пр. раб.№ 19 См. прил.	

						квадратное полотно, полотно по кругу.		
42- 43	Кулинария(1 6 ч.)	Инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах. Биологическое значение пищи и её химический состав.	2	Урок Ознако мление с новым матери алом	Организация безопасного труда при кулинарных работах. Биологическое значение белков, жиров, витаминов, углеводов, минеральных веществ. Основы рационального питания.	Знать правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ, основы рационального питания, роль питательных веществ. Уметь организовывать рабочее место соответственно заданной теме.		
44- 45		Технология обработки	2	Урок обобщ.	Механическая и тепловая	Знать механическую	Опрос.	

		пищевых продуктов. Определение доброкачественн ости продуктов по внешним признакам.		и систем. знаний.	обработка мяса. Термическое состояние мяса. Правила хранения мяса и мясопродуктов. Определение доброкачественно сти мяса по внешним признакам.	обработку мяса, правила приготовления мяса, правила хранения мяса. Уметь использовать различные виды тепловой обработки.		
46- 47		Технология приготовление закусок , супов, вторых блюд, десерта. Практическая работа приготовление борща из свежей капусты.	2 2	Комбин ирован. урок.	Последовательнос ть приготовления обеда, закусок, вторых блюд, десерта.	Знать виды мясного сырья, понятия о пищевой ценности супов, вторых блюд, десертов. Уметь приготовливать супы, вторые блюда; определять	Пр. раб. №1 См. прил.	

						готовность блюд и подавать их к столу.		
48-49		Значение мяса и мясных продуктов в питании человека. Практическая работа: приготовление голубцов с мясом(говядина) и рисом	2	Урок примен. знаний, умений.	Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Разработка требований к блюдам из мяса.	Знать правила варки мяса, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюд. Уметь готовить блюда из мяса, определять готовность и подавать к столу.	Пр. раб. №2 См. прил.	
50-51		Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Приготовление	2	Урок примен. знаний, умений.	Механическая обработка муки. Способы и последовательность приготовления теста и изделий	Знать способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста,	Пр. раб. №3 См. прил.	

		молочного коржика			из него.	технология приготовления пельменей, блинов, пирогов.		
52- 53		Значение консервирования как способа длительного хранения пищевых продуктов. Приготовления варенья.	2	Комбин . урок.	Экономическая целесообразность консервирования. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке ягод, фруктов, овощей.	Знать общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, технология приготовления варенья. Уметь проводить первичную обработку фруктов и ягод, варить варенье, определять готовность варенья.	Пр. раб. №4 См. прил.	
54- 55		Сервировка стола к обеду.	2	Практи- кум.	Сервировка стола к обеду с учетом национальных	Знать способы сервировки стола к обеду,	Пр. раб. №5	

		Правила поведения за столом.			традиций. Правила подачи приготовленных блюд.	культуру поведения за столом. Уметь сервировать стол к обеду, подавать приготовленные блюда.	См. прил.	
56-57	Основы проектирования. (3ч.)	Разработка требований для выполнения проекта. Эскизы, чертежи, назначение и изготовление изделия. Защита проекта.	2	Урок прим. знаний умений.	Определение функционального назначения изделия; допустимые пределы стоимости; экономичность производства изделия и его эксплуатация; безопасность; конструирование и моделирование;	Знать что такое творческий проект; основные компоненты проекта. Уметь составлять технологическую карту изготовления изделия, делать эскизы, строить чертежи,	Работа над проектом.	
58			1	Урок презентации проекта в.			Защита проекта.	

					использование компьютера при выполнении проекта.	разрабатывать требования к изделию, защищать проект.		
59-60	Технология ведения домашнего хозяйства. 10ч. Интерьер жилых помещений.(4ч.)	Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи.	2	Урок ознкомл с новым матер.	Оформление интерьера в зависимости от состава семьи, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи.	Знать санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Уметь оформлять интерьер прихожей.	Опрос.	
61-62		Функции различных помещений в квартире. Средства ухода за помещением, одеждой, обувью.	2	Урок обобщен	Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Особенности различных помещений в	Знать эстетические, гигиенические, композиционные особенности различных помещений в квартире.	Сам. раб.№ 4 См. прил.	

					квартире. Правила выбора средств ухода за помещением, одеждой и обувью.	Уметь рационально использовать способы и средства ухода за помещением, одеждой и обувью.		
63-64	Обычаи, традиции, правила поведения. (2ч).	Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.	2	Урок ознаком с новым матер.	Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.	Знать традиционные формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.		
65-66	Экономика домашнего хозяйства.	Цели и значение домашней экономики.	2	Урок ознаком .	Семья как экономическая ячейка общества.	Знать значение домашней экономики,	Сам. раб. №5	

	Бюджет семьи. (4ч).	Составление семейного бюджета.		с новым матер.	Потребности семьи. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета.	структуру семейного бюджета. Уметь вести домашнюю бухгалтерию.	См. прил.	
67-68		Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника.	2	Урок обобщен	Структура семейного бюджета. Бюджет школьника. Трудовые отношения в семье.	Знать источники дохода семейного бюджета, виды расходов. Уметь вести учет расхода средств.	Опрос.	