

Рассмотрено
методическим
советом №7 от 23.06.2015

Утверждаю:
и.о. директора И. С. Подойникова
Дата 28.08.2015



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИЯ 7 класс
на 2015-2016 учебный год

Учитель: Шмакова Л.М.

Календарно- тематическое поурочное планирование по технологии. 7класс

№ урока	Разделы и темы	Ко л-во часов	Элементы содержания образования	Требования к уровню подготовки учащихся	Сроки
1	Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте	1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Оказание первой помощи при ожогах. Безопасные приемы работы	Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями, режущими инструментами, соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	
Раздел I. Кулинария 15 часов					
2	Физиология питания, пищевые отравления.	1	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Приготавливать блюдо из творога. Определять качество блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	1 неделя-
3-4	Основы домашнего консервирования.	2	размещение оборудования кухни. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Приготавливать блюдо из творога. Определять качество блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	8 неделя
5-6	Приготовление компота из фруктов.	2	на здоровье человека. Экологическая оценка технологий	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Приготавливать блюдо из творога. Определять качество блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	
7-8	Кисломолочные продукты и блюда из них. Приготовление сырников.	2	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления. Причины и профилактика пищевых отравлений. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Рецепт и способы приготовления компотов, варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д.	Определять качество блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	
9-10	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда. Приготовление желе.	2	и отравления. Причины и профилактика пищевых отравлений. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Рецепт и способы приготовления компотов, варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д.	находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	
11-12	Виды мясного сырья. Первичная и тепловая обработка мяса.	2	Причины и профилактика пищевых отравлений. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Рецепт и способы приготовления компотов, варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	
13-14	Приготовление котлет. Тепловая обработка мяса. Приготовление супа с	2	Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Рецепт и способы приготовления компотов, варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению	

15-16	мясными фрикадельками. Технология приготовления блюд из песочного теста. Приготовление печенья песочного.	2 Определение качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определение срока годности молочных продуктов и качества блюд из кисломолочных продуктов. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Виды желирующих веществ и ароматических. Рецепттура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.). Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Оформление блюд и подача к столу. Сервировка стола правила поведения за столом Гарниры к мясным блюдам Способы определения готовности, условия и сроки хранения Виды начинок и украшений для изделий. Виды теста, рецепттура и технология приготовления теста с различными	мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией повар и кондитер. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
-------	--	--	---	--

			разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия из теста .Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Традиционные национальные (региональные) блюда.. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов, 42 часа					
17-18 19-20	Элементы материаловедения. Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон. Лабораторная работа «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств»	. 4 2 2	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	9 -10 недели
21-22 23-24	Элементы машиноведения Выполнение зигзагообразной строчки на образце. Приспособления к швейной машине. Классификация машинных швов. Изготовление образцов	4 2 2	Организация рабочего места. Соблюдение безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Выполнение ручных и машинных швов. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Принцип образования	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества	11-12 неделя

	машинных швов.		двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Правила регулировки и наладки швейной машины	зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	
25-26	Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе. Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	8 2	Современные направления моды в одежде. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Измерение параметров фигуры человека. Эскизная разработка модели и Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения и оформления основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	13-16 недели
27-28	Построение основы чертежа плечевого изделия.	2	Организация рабочего места для выполнения графических работ.		
29-30	Моделирование плечевого изделия.	2	Использование условно-графических символов и обозначений для отражения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.		
31-32	Изменение горловины изделия.	2	Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертёжных инструментов. Конструирование одежды. Построение чертежа с технического рисунка. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Особенности моделирования плечевых изделий.		

			Художественное оформление и отделка изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.		
33-34	Технология обработки плечевого изделия Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	16 2	Правила подготовки выкройки к раскрою подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Технология соединения деталей в швейных изделиях.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали края клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали края с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	17-24 недели
35-36	Подготовка деталей края к обработке.	2	Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани. Выполнение ВТО в зависимости от волокнистого состава ткани. Правила края обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой		
37-38	Подготовка изделия к 1-й примерке. Примерка изделия и устранение дефектов.	2	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения		
39-40	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	2	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.		
41-42	Обработка срезов горловины.	2			
43-44	Обработка пройм изделия.	2			
45-46	Вторая примерка изделия. Обработка нижнего среза изделия.	2			
47-48	Окончательная отделка изделия. Последовательность выполнения творческого проекта. Работа над творческим проектом.	2			
	Рукоделие. Вязание	10	Традиционные виды рукоделия и	Изучать материалы и инструменты для	

49-50	крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Набор петель. Вывязывание столбиков без накида. Выполнение столбиков с накидом. Вязание узорного полотна. Вязание по кругу.	2	декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна. Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание крючком. Использование приспособлений и средств компьютеоной поддержки. Копирование и тиражированиеграфической документации. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	25-30 недели
51-52		2			
53-54		2			
55-56		2			
57-60		4			
Раздел 3. Технологии ведения дома 8					
61-62	Интерьер жилого дома Уход за комнатными	2	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в	Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды	31 неделя

	растениями		оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.	бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники. Посадка декоративных комнатных растений. Творческий проект	
63-64	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2	Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств ухода для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.	32 неделя
65-66	Гигиена девушки. Косметика. Особенности кожи лица и уход за ней. Нанесение масок на кожу лица	2	Общие сведения об истории костюма, прически, косметики. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные красители. Правила нанесения и снятия масок, выполнение макияжа.	Знать приемы ухода за кожей подросткового возраста. Определять вид кожи. Уметь накладывать маски для лица из свежих продуктов.	33 неделя
Раздел 4. Электротехнические работы, 2 часа					
67-68	Освещение квартиры	2	Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электрических материалов и изделий в приборах. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Влияние электрических	Понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроприборов от перегрузки, правила безопасной эксплуатации бытовой техники, пути экономии электрической энергии в быту.	34 неделя

			и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.		
69-70	Резерв	2			35 неделя

Итого 70 часов, резерв 2 часа

Итого : 68 часов