

Календарно-тематическое планирование
7 класс

Предмет: технология

Класс: 6 класс

Количество часов: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

Количество практических работ: 9

Количество часов в 1 чет. _____, во 2 чет. _____, в 3 чет. _____, в 4 чет. _____.

Учебник И.Д.Симоненко.

№	Тема	Кол- во час	Дата		ЗУН	ОУУН
			план	факт		
Кулинария						
1	Вводное занятие. Техника безопасности и гигиена на кухне.	1			Знать правила безопасности работы в кабинете технологии. Уметь организовывать рабочее место.	Организовывать деятельность в группах и парах. Формулировать проблемные вопросы.
2	Последовательность механической обработки при приготовлении блюд из разных продуктов. Организация труда.	1				
3	Мясо и мясные продукты.	1			Иметь представление о пищевой ценности мяса и мясных продуктов; правила хранения. Знать способы обработки мяса и мясных продуктов, блюда из варёного и жареного мяса. Уметь определять доброкачественность мяса и мясных продуктов; определять готовность блюд из мяса.	Количественно и качественно описывать объект.
4	Виды механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов.	1				
5	Мясо птицы. Способы механической и тепловой обработки мяса птицы.	1			Иметь представление о пищевой ценности мяса птицы; способах механической и тепловой обработки. Уметь готовить блюда из мяса птицы.	Подбирать и группировать материал по теме.
6	Блюда из мяса птицы,	1				

	технология их приготовления.					
7	Хлебобулочные изделия.	1			Иметь представление о пище-вой ценности хлебобулочных изделий; видах муки. Уметь готовить тесто и изделия из него.	Организовывать деятельность в группах и парах.
8	Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него.	1				
9	Виды закусок. Способы сохранения витаминов при тепловой обработке овощей.	1			Иметь представление о видах закусок; способах сохранения витаминов при тепловой обработке овощей. Уметь выполнять нарезку овощей и других продуктов для холодных закусок; готовить закуски.	Организовывать деятельность в группах и парах
10	Приготовление холодных закусок.	1				
11	Виды супов. Продукты для приготовления супов.	1			Иметь представление о разнообразии видов супов, их пищевой ценности. Уметь готовить супы, бульоны.	Самостоятельно вырабатывать алгоритм действий.
12	Технология приготовления супов.	1				
13	Виды десертов. Продукты для приготовления десертов.	1			Иметь представление о видах десертных блюд, технологии их приготовления.	Организовывать деятельность в группах и парах
14	Технология приготовления десертов.	1				
15	Виды консервирования . Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании.	1			Иметь представление о спосо-бах заготовки продуктов в прок; условия сохранения витаминов в консервируемых продуктах. Знать требования к сырью для консервирования; способы профилактики пищевых отравлений консервами. Уметь подготавливать продукты для консервирова-ния; готовить соки из фруктов и ягод.	Вырабатывать общее решение.
16	Приготовление консервов в домашних условиях.	1				

17	Способы снижения экологического загрязнения продуктов.	1			Иметь представление о видах экологического загрязнения пищевых продуктов и способах снижения степени загрязнённости.	Формулировать проблемные вопросы. Организовывать деятельность в группах и парах
18	Сервировка стола к обеду.	1			Знать виды посуды; правила сервировки стола к обеду; правила подачи приготовленных блюд. Уметь сервировать стол к обеду.	
19	Экономическая оценка обеда.	1			Уметь производить расчёт расходов на приготовление обеда; оценивать разумность трат.	Продолжать и развивать мысль собеседника. Кратко формулировать свои мысли.
20	Работа над проектом.	1			Знать основные компоненты проекта. Уметь проводить опрос потребителей; анализировать первоначальный набор идей; разрабатывать критерии к обеду; планировать свою работу; готовить блюда для обеда; оценивать качество выполненной работы; делать презентацию своего проекта.	
			Проектирование и изготовление поясного швейного изделия			
21	Виды поясных изделий. Разновидности юбок и брюк.	1			Иметь представление о разно-видностях юбок и брюк; современных модных тенденциях; о процессе получения химических волокон.	Уметь вести дискуссию, диалог. Вырабатывать общее решение. Выслушивать и объективно оценивать другого.
22	Искусственные и синтетические волокна	1			Знать свойства химических волокон.	
23	Свойства тканей из химических волокон	1			Знать разновидности тканей из химических волокон; правила ухода за швейными изделиями из тканей, изготовленных из химического волокна.	Подбирать и группировать материал по теме. Комментировать текст. Организовывать деятельность в группах и парах
24	Уход за изделиями	1			Уметь распознавать ткани из химических волокон по внешнему виду, на ощупь и по характеру горения.	
25	Неполадки в работе швейной машины.	1			Знать виды неполадок в работе швейной машины. Уметь устранять неполадки связанные с регулировкой натяжения нитей.	Выделять свойства объекта. Планировать собственную деятельность.
26	Снятие мерок, необходимых для конструирования	1			Понимать, что от точности измерения зависит точность чертежа, а в результате – качество изделия. Уметь выполнять измерение фигуры человека; определять	

	поясного изделия.				размер одежды.	
27	Чтение чертежей. Формулы расчёта для построения чертежа поясного изделия.	1			Знать последовательность построения чертежа. Уметь читать чертежи; выбирать прибавки с учётом вида и назначения изделия, силуэта, ткани; строить чертёж выкройки поясного изделия.	Выделять свойства объекта. Планировать собственную деятельность.
28	Последовательность построения чертежа поясного изделия.	1				
29	Формулы расчета для построения чертежа юбок разных видов.	1			Уметь строить чертежи выкроек юбок разных видов	Выстраивать рациональную последовательность действий по выполнению учебной задачи.
30	Последовательность построения чертежей юбок.	1				
31	Детали брюк. Способы моделирования брюк.	1			Знать правила подготовки выкройки к раскрою.	Планировать собственную деятельность.
32	Подготовка выкройки к раскрою.	1			Уметь вносить изменения в чертёж брюк в соответствии с выбранным фасоном.	
33	Детали юбок. Способы моделирования юбок.	1			Знать правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь вносить изменения в чертёж юбки в соответствии с выбранным фасоном.	Осуществлять самоконтроль учебной деятельности.
34	Подготовка выкройки к раскрою.	1				
35	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия.	1			Уметь формулировать задачу проекта. Определять требования к изделию, проводить анализ первоначальных идей.	Формулировать вывод. Систематизировать информацию.
36	Исследование материалов и конструкций юбок.	1			Уметь производить изменение выкройки в соответствии с выбранным фасоном; подбирать ткань для изделия; выполнять расчёт расхода ткани на изделие.	
37	Подготовка ткани к раскрою.	1			Уметь выполнять подготовку ткани к раскрою; производить экономную раскладку деталей выкройки на ткани; выкраивать детали изделия и подготавливать их к обработке.	Планировать собственную деятельность
38	Раскрой изделия и подготовка деталей кроя к обработке.	1				

39	Составление технологической последовательности изготовления изделия.	1			Уметь составлять технологи-ческую последовательность изготовления выбранного изделия.	Оценивать свою работу и деятельность одноклассников.
40	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	1			Знать последовательность проведения примерки поясного изделия; способы устранения возможных дефектов. Уметь выполнять примерку изделия и устранять выявленные недочеты.	
41	Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия.	1			Знать правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработки застёжки, притачивания пояса; виды обработки нижнего среза изделия. Уметь выполнять пошив поясного изделия.	Планировать собственную деятельность. Выслушивать и объективно оценивать другого.
42	Виды отделки швейных изделий.	1				
43	Приемы влажно-тепловой обработки изделия.	1				
44	Оценка качества готового изделия.	1				
			Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов			
45	Декоративно-прикладное творчество и его виды.	1			Иметь представление о видах декоративно-прикладного творчества, местных художественных промыслах, назначении декоративно-прикладных изделий.	Уметь вести дискуссию, диалог.
46	История вязания. Вязание крючком и на спицах. Правила безопасной работы.	1			Иметь представление об истории рукоделия; применение его в современной модели; свойствах трикотажа	
47	Трикотаж: его виды и свойства. Материалы, инструменты и принадлежности для вязания.	1			Знать материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Уметь различать изделия из трикотажа и ткани.	Планировать собственную деятельность.
48	Подготовка инструментов и материалов к работе.	1			Знать правила подбора пряжи для конкретного изделия. Уметь рассчитывать количе-ство пряжи на изделие; подби-рать инструменты в зависи-мости от толщины ниток.	
49	Способы и виды	1			Знать виды вязания крючком; условные обозначения на	Задавать вопросы

	вязания крючком				схемах вязания. Уметь составлять и читать схемы вязания.	разного вида. Планировать собственную деятельность.
50	Технология выполнения исходных элементов при вязании крючком.	1			Уметь выполнять вязание основных элементов, используемых при вязании крючком; вязать круг.	
51	Виды вязания спицами.	1			Иметь представление о видах вязания спицами. Уметь ориентироваться в схемах вязания	Самостоятельно вырабатывать алгоритм действий.
52	Узоры и схемы. Условные обозначения, применяемые на схемах для вязания на спицах.	1				
53	Приёмы набора петель. Лицевая и изнаночные петли.	1			Овладевать основными приёмами вязания спицами. Уметь вывязывать лицевые, изнаночные петли, закреплять петли последнего ряда; убавлять и прибавлять петли.	Оценивать свою работу и деятельность одноклассников.
54	Закрепление петель последнего ряда. Убавление и прибавление петель.	1				
55	Вязание резинки 1х1.	1			Вывязывать резинку 1х1, 2х2, английскую резинку; вязать в шахматном порядке; делать декоративный набор петель; делать накиды; вывязывать жгуты; вывязывать бугристые узоры; вязать орнамент по схеме.	Организовывать собственную деятельность. Оценивать свою работу и деятельность одноклассников.
56	Вязание резинки 2х2.	1				
57	Вязание английской резинки.	1				
58	Вязание в шахматном порядке.	1				
59	Накиды. Снятые петли.	1				
60	Жгуты. Обхватывающие петли. Бугристые узоры.	1				
61	Декоративный набор петель.	1				
62	Вязание орнамента по схеме.	1				
63- 68	Общественно-полезный труд.	6				