

Рабочая учебная программа по ТЕХНОЛОГИИ

(наименование учебного предмета)

Основное общее образование, 7 класс

(уровень, степень образования)

Рабочая программа разработана на основе программы

Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д .

Программа начального и основного общего образования.

Технология. – М., Вентана-Граф, 2007

(наименование программы, автор программы)

ФИО учителя, составившего рабочую учебную программу:

Лучнева Алла Владимировна

2014

(год разработки)

Нижний Новгород

Пояснительная записка

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 5-9 классах.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Программы обеспечивают преемственность содержания по основным линиям.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

культура и эстетика труда;

получение, обработка, хранение и использование информации;

основы черчения, графики, дизайна;

элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

проектная деятельность;

история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Программой предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Методически построение годового учебного плана занятий реализовано с введением в учебный процесс творческой проектной деятельности в середине учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся сделан акцент на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и

умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями лесной, деревообрабатывающей, металлургической, пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

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

Место предмета в базисном учебном плане. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 ч для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5, 6 и 7 классах по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

Программа предусматривают формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами обще учебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач; умение мотивированно отказываться от образца, искать оптимальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форм результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять иным словами), выбирать и использовать выразительные средств языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативно задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач

различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др.;

- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общи задач коллектива;

- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначения и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлении, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества (наполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания

мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование». Кроме того программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий».

Раздел «Проектирование и изготовление изделий» соединен и изучается в рамках конкретного раздела, в котором и будет выполняться учебный творческий проект.

	Разделы программы и темы	Кол-во часов
1.	Вводный урок.	1 ч
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
2.	Декоративно-прикладное творчество	13 ч
3.	Швейные материалы	2 ч
4.	Бытовая швейная машина	2 ч
5.	Проектирование и изготовление плечевого изделия.	26 ч
6.	Технология ведения дома.	6 ч
7.	Кулинария.	18 ч

Всего: 68 ч

Тематическое планирование

7 Класс					
№	Тема.	Количество часов.	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки уч-ся (результат)	Учебник
1.	Вводный урок.	1 час	Правила ТБ работы в кабинете. Введение в курс технологии	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i> Декоративно-прикладное творчество Всего:	12ч + 1ч			
2. 3.	Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель.	2 часа	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы. Основные виды петель и приемы их выполнения.	Иметь представление об истории рукоделия; об применении его в современной моде. Знать, что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь читать схемы.	§37
4. 5.	Набор петель крючком. Вязание полотна рядами.	2 часа	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь использовать эти правила в работе, набирать петли крючком.	§38
6. 7.	Способы вывязывания петель.	2 часа	Способы провязывания петель. Схема образования петель. Вязание полотна рядами, закрепление вязания.	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель. Уметь вязать рядами: петля подъема, поворот работы.	§38
8. 9.	Вязание полотна рядами. Закрепление вязания.	2 часа	Основные способы вывязывания петель: под обе		§39

			стенки петли, под переднюю стенку, под заднюю стенку. Плотность вязания.		
10. 11.	Способы вязания по кругу. Основное кольцо.	2 часа	Выполнение основного кольца. Вязание по спирали и кругами. Плотное и ажурное вязание по кругу.	Знать правила круговой вязки для столбиков без накида и столбиков с накидом. Уметь вязать по этим правилам	§40
12. 13. 14.	Вязание по спирали, прибавки петель. Выполнение плотного вязания по кругу: образцы круга, квадрата и шестиугольника.	2 часа 1 час	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Расчет количества петель для вязания.	Уметь читать схемы и выполнять различные петли. Уметь вязать полотно по разным схемам, выполняя образцы, рассчитать необходимое количество петель для вязания.	§40
Швейные материалы		2 ч			
15. 16.	Технология производства химических волокон и тканей из них. Свойства тканей из химических волокон.	2 часа	Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон и тканей из них. Сравнительная характеристика тканей их натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Нетканые материалы.	Иметь представление о получении химических волокон, о процессах их обработки и качества. Уметь распознавать виды тканей. Проводить исследования свойств ткани.	§12, §13
Бытовая швейная машина Всего:		2 ч			
17. 18.	Приспособления к швейной машине. Зигзагообразная строчка. Обработки петель. Обметывание срезов.	2 часа	Правила ТБ при работе на швейной машине. Принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнение аппликации. Приспособления к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц.	Знать назначение приспособлений к швейной машины. Уметь их применять при обработке срезов, обметывании петель и т.п.	§16-18

	<p>Проектирование и изготовление плечевого изделия. Технология швейных работ. <i>Конструирование и моделирование</i> <i>Раскройные работы</i> <i>Технология изготовления плечевого изделия.</i></p>	<p>Всего: 26 ч 4 ч 2 ч 20ч</p>			<p>Проектная деятельность:</p>
--	---	---	--	--	---------------------------------------

<p>19 20</p>	<p>Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>2 часа</p>	<p>Силуэт, стиль, особенности фигура и выбор фасона. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Правила снятия мерок для плечевого изделия</p>	<p>Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигура. Знать требования, предъявляемые к легкому женскому платью; правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия</p>	<p>Запуск проекта. §19, § 20 Исследование и определение потребности. Краткая формулировка задачи</p>
<p>21 22</p>	<p>Расчет величин для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа плечевого изделия. Моделирование.</p>	<p>2 часа</p>	<p>Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Особенности моделирования плечевых изделий.</p>	<p>Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия. Знать особенности моделирования плечевого изделия. Уметь их применить для своего изделия</p>	<p>§21, §22 Исследование и анализ возможности изготовления изделия</p>
<p>23 24.</p>	<p>Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Припуски на швы. Раскрой изделия</p>	<p>2 часа</p>	<p>Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани, с учетом припуска на швы, проведение контурных</p>	<p>Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь применить эти правила</p>	<p>§24,25 Составление перечня критериев Выработка и оценка идей</p>

			и контрольных линий на деталях кроя и раскрой изделия. Экономичная раскладка выкройки на ткани.		
25. 26.	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к первой примерке.	2 часа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке.	Уметь перенести на деталях кроя контурные и контрольные точки. Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие.	§26 Планирование изготовления изделия
27. 28	Проведение примерки. Технология обработки плечевых и боковых срезов.	2 часа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения. Способы обработки плечевых и боковых срезов.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты. Уметь обрабатывать плечевые и боковые срезы.	§31 Оформление папки проекта Изготовление изделия
29. 30.	Обработка изделия после первой примерки. Технология обработки срезов.	2 часа	Способы обработки вытачек, застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски. Технология обработки срезов горловины и пройм подкройной обтачкой	Иметь представления о способах обработки застежек, пройм и швов. (поузловая обработка изделия).	§29 Оформление папки проекта Изготовление изделия
31 32.	Обработка горловины окантовочным швом	2 часа	Правила раскроя обтачки. Технология обработки горловины окантовочным швом	Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной. Знать правила ТБ ВТО.	§30-32
33. 34	Обработка изделия. Проведение второй примерки. Уточнение длины изделия.	2 часа	Технологическая последовательность изготовления плечевого изделия. Обработка изделия после примерки.	Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения швов, уметь их выполнять. Уметь проводить контроль и оценку качества изделия на всех этапах изготовления. Уметь стачивать вытачки, детали кроя и т.п.	§33 Оформление папки проекта Изготовление изделия
35. 36.	Изготовление плечевого изделия после примерки.	2 часа			§34 Изготовление изделия Экономическая оценка производства изделия
37.	Обработка нижнего среза изделия.	2 часа	Способы обработки нижнего среза изделия различными	Знать назначение, конструкцию и	§18

38.	Расчет материальных затрат на изготовление изделия.		способами. Правила расчета материальных затрат на изготовление изделия.	технологии выполнения машинных швов и уметь их выполнять. Уметь рассчитать затраты на изготовление изделия.	
39 40	Технология окончательной обработки изделия.	2 часа	Способы окончательной обработки изделия. Критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного изделия.	Уметь выполнить окончательную обработку изделия и дать оценку качества изделия.	§33 Оценка изделия в соответствии с критериями Самооценка
41 42	Окончательная обработка изделия. Оценка качества изделия	2 часа	Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей, оттягивание деталей	Знать особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; Правила ТБ при ВТО Выполнить ВТО своего изделия. Оценка изделия в соответствии с критериями	§33-36
43 44	Защита проекта Презентация творческого проекта	2 часа	Презентация проектной папки и готового изделия.	Уметь оценить выполненную работу и защитить ее.	Защита проекта. Презентация работы §45
Технология ведения дома. Всего:		6 ч			
45 46	Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.	2 часа	Способы ухода за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды.	Уметь расшифровать символы на ярлыках одежды. Знать способы ухода за одеждой.	§15
47 48	Комнатные растения в интерьере квартиры. Уход за растениями.	2 часа	Роль комнатных растений в жизни людей и в создании интерьера. Уход за комнатными растениями: почвенные смеси, полив, пересадка, перевалка. Размножение комнатных растений семенами, отрезками стебля, черенками, прививками, делением куста. Посуда для цветов.	Знать о роле и об уходе комнатными растениями. Уметь ухаживать за растениями. Знать разновидности комнатных растений и требования по их размещению по отношению к свету и тени. Уметь разместить комнатные растения в	§41-43

			Разновидности комнатных растений. Требования к их размещению. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Комнатные растения в интерьере: одиночные растения, композиции, комнатный садик. Размещение комнатных растений на стене, полу, подоконнике, полках и т.п.	интерьере квартира.	
49 50	Виды обоев. Технология оклейки ими помещения.	2 часа	Основы технологии оклейки помещения обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями.	Изучить виды обоев и технологии оклейки ими помещений.	§44
Кулинария.		Всего:	18 часов.		
51 52	Микроорганизмы и их воздействие на пищевые продукты.	2 часа	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты и организм человека. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Знать о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; об источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями; о средствах профилактики инфекций и отравлений; первой помощи при них.	§1
53 54	Виды мяса. Качество мясных продуктов. Первичная обработка мяса.	2 часа	Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Первичная обработка мяса.	Уметь провести сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса; определять качество мяса; провести первичную обработку мяса	§2

55 56	Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.	2 часа	Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу.	Уметь применять различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Проводить оценку качества приготовленного блюда; подачу их к столу.	§3
57 58	Кисломолочные продукты и блюда из них. Приготовление блюд из творога.	2 часа	Значение кисломолочных продуктов для организма человека. Пищевая ценность кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.	Знать о значении и ценности кисломолочных продуктов для человека; условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из творога.	§4
59	Приготовление обеда в походных условиях	1 час	Приготовление обеда в походных условиях. Меню обеда. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление обеда.	Знать правила противопожарной безопасности; способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе.	§11
60	Виды пресного теста.	1 час	Посуда и инвентарь для приготовления теста. Виды пресного теста.	Иметь представление о видах теста и разрыхлителей;	§6
61 62	Мучные изделия. Изделия из пресного теста.	2 ч	Посуда и инвентарь для приготовления выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.	технологии приготовления теста и изделий из него; видах начинок и украшений для изделий из теста. Знать состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки и рецептуру начинок.	§5
63 64	Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе,	2 ч	Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд:	Знать о роли сахара в питании человека, видах сладких блюд и десертов, о желирующем свойстве	§7, 8

	мусса, суфле.		желе, мусс, самбук, суфле, крем. Технология приготовления сладких блюд.	крахмала. Уметь приготовить сладкие блюда.	
65 66	Сервировка стола. Меню сладкого стола. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.	2 часа	Составление меню сладкого стола. Правила подачи блюд, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола, правила приема гостей и правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфетками.	Знать особенности сервировки стола, набор посуды; правила приема гостей, оформления комнаты. Уметь составлять меню из нескольких блюд.	§9
67 68	Заготовка продуктов. Подготовка к консервированию. Пастеризация. Консервирование с сахаром.	2 часа	Значение консервирования. Оборудование, инвентарь, тара для консервирования. Подготовка к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. Стерилизованные консервы. Консервирование с помощью сахара. Сушка плодов и ягод.	Знать о процессах, происходящих при консервировании продуктов; об условиях и сроках хранения консервированных продуктов; о правилах первичной обработки продуктов и тары перед консервированием.	§10

Литература.

1. Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. . Программа начального и основного общего образования. Технология. – М., Вентана-Граф, 2007
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М. Просвещение. 2010 – (Стандарты второго поколения).
3. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы// Сборник нормативных документов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования. – М., 2004
4. М.Б. Павлова, Дж.Питт, М.И. Гуревич, И.А.Сасова. Метод проектов в технологическом образовании школьников. /Пособие для учителя/ – М., Вентана-Граф, 2003
5. К.Н. Поливанова. Проектная деятельность школьников. / Пособие для учителя/М., Просвещение, 2011
6. Н.В. Сеница. Методические рекомендации. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Под редакцией В.Д. Симоненко. – М.,Вентана-Граф, 2008
7. Нагель О.И. Художественное лоскутное шитье. Методическое пособие для учителя. – М., 2003
8. Павлова М.Б., Питт Дж. Дизайн-подход как основа обучения. – Нижний Новгород: НГЦ, 2000
9. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) /Под редакцией В.Д. Симоненко –М., Вентана-Граф, 2012
10. Е.А. Киселева, О.В. Павлова, Г.П. Попова, Е.А. Иванова. Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко. Технология 5-11 классы (вариант для девочек). – Волгоград, Издательство «Учитель», 2008.