Тематическое планирование уроков «Технология» - 7 класс

(68 часов.)

2013-2014 учебный год.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № урока | Тема урока | Дата | | | |
| План | | Факт | |
| Выращивание плодово - ягодных культур - 4часа | | | | | | |
| 1. | 1-2 | Обработка почвы с внесением удобрений под плодово - ягодные культуры.. |  | |  | |
| 2. | 3-4 | Посадка саженцев плодово - ягодных культур. |  | |  | |
| Домашнее консервирование — 4 часа | | | | | | |
| 3. | 5-6 | Санитарно - гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Значение сладких блюд в питании.. П/р: приготовление посуды и продуктов для компота. |  | |  | |
| 4. | 7-8 | П/р: приготовление консервов из кабачков. |  | |  | |
| Кулинария -16 часов | | | | | | |
| 5. | 9-10 | Санитарно - гигиенические требования и правила безопасного труда, Экология окружающей среды. |  | |  | |
| 6 | 11-12 | Физиология питания. Кисло - молочные продукты и блюда из них. П/р: приготовление сырников. |  | |  | |
| 7 | 13-14 | Блюда из варёного мяса. П/р: приготовление блюда из варёного мяса. |  | |  | |
| 8 | 15-16 | . Блюда из жареного мяса. П/р: приготовление блюда из жареного мяса. |  | |  | |
| 9 | 17-18 | Изделия из пресного теста. Сервировка стола к ужину. |  | |  | |
| 10 | 19-20 | Блюда из фруктов и ягод. П/р: приготовление сладкого блюда |  | |  | |
| 11 | 21-22 | Блюда из овощей. П/р: приготовление борща. |  | |  | |
| 12 | 23-24 | Приготовление второго блюда из овощей. Сервировка стола к обеду. |  | |  | |
|  |  | Правила подачи приготовленных блюд. |  | |  | |
| **Основы материаловедения - 4 часа** | | | | | | |
| 13 | 25-25 | Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. |  |  | | |
| 14 | 27-28 | Нетканые материалы из химических волокон.  Уход за одеждой из химических волокон. |  |  | | |
| **Вязание крючком - 4 часов** | | | | | | |
| 15 | 29-30 | Вязание по кругу. П/р: вязание круглой салфетки |  |  | | |
| 16 | 31-32 | Прибавление и убавление петель. П/р: вязание салфетки. |  |  | | |
| **Вязание спицами - 6 часов** | | | | | | |
| 17 | 33-34 | Снятие мерок и расчёт петель для вязания варежки по кругу. Вязание резинки и центральной части варежки. |  |  | | |
| 18 | 35-36 | Вязание разреза для большого пальца варежки. |  |  | | |
| 19 | 37-38 | Убавление петель. Завершение работы. |  |  | | |
| **Русская народная вышивка.**  **Строчевая и счётная вышивка -10 часов** | | | | | | |
| 20 | 39-40 | Правила безопасного труда. Композиция и цветовое решение. П/р: выбор рисунка и цветовое решение. |  |  | | |
| 21 | 41-42 | Перевод рисунка на ткань. Подготовка ткани для вышивки. Техника выполнения строчевой вышив-ки. П/р: Мережки (кисточка, столбик, враскол). |  |  | | |
| 22 | 43-44 | Изготовление дорожки (проект). |  |  | | |
| 23 | 45-46 | П/р: счётная вышивка: крест, полукрест. |  |  | | |
| **"Народный обрядовый календарь Тверской земли"**  **8 часов.** | | | | | | |
| 24 | 47-48 | Истоки национальной культуры и национальных традиций Тверского края. Обрядовые и гулеванные праздники |  | |  | |
| 25 | 49-50 | Традиционные осенне-зимние обряды. Традиционные осенние праздники, связанные с хозяйственной деятельностью человека |  | |  | |
| 26 | 51-52 | Традиционные весенне-летние обряды. Обзор традиционных весенних и летних праздников. |  | |  | |
| 27 | 53-54 | Творческий проект |  | |  | |
| Бисероплетение 6 часов | | | | | |
| 28 | 55-56 | Инструктаж по технике безопасности. Обучение новым видам плетения - двухслойному, объёмному, контурному, петельному, оплетению бусины. Знакомство с новым материалом - «рубка», «стеклярус». |  | |  |
| 29 | 57-58 | Изготовление поделок - «паук на паутине», «привидение», «колокольчик», «сердечко», «пасхальное яичко». Закрепление практических навыков работы с проволокой, бисером, бусинами, рубкой, стеклярусом. |  | |  |
| 30 | 59-60 | Подготовка и участие в выставке.  Теория: ознакомление с правилами оформления выставочных работ, выбор названия выставки, эстетического оформления. |  | |  |
| Сельскохозяйственный труд.  Цветочное оформление усадьбы - 8 часов | | | | | |
| 31 | 61-62 | Проект цветочного оформления территории школы |  | |  |
| 32 | 63-64 | Почвы используемые в цветниках. П/р: подготовка почвы для цветников. |  | |  |
| 33 | 65-66 | Требования к растениям для цветочного оформления, их ассортимент. П/р: посев семян цветочных растений. |  | |  |
| 34 | 67-68 | Рецептура питательных смесей для наиболее распространённых цветов  П/р.: посадка цветочных растений в открытый грунт. |  | |  |