МБОУ СОШ №2 г.Волгореченска, Костромской области

**Рабочая программа по предмету**

**«Технология (девушки)»**

**7 класс**

Подготовила:

учитель технологии

Ситникова Наталия Владимировна

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе программы« Технология. 5-11классы (вариант для девочек)» В. Д. Симоненко, Волгоград: Учитель, 2011г.

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются: формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели ( всего 68 часов).

Базовыми для программы являются:

- блок №1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»- 50 часов;

- блок №2«Кулинария»-18 часов.

В блоке «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» контрольная работа по разделу пошив изделия может быть заменена творческим проектом (по желанию учащихся), работа над которым осуществляется параллельно с изготовлением изделия.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

**Основные разделы:**

1. Блок №1создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 50 часов;

* раздел «введение. Инструктаж по правилам технике безопасности». – 2 часа;
* раздел «материаловедение» - 4 часа;
* раздел «машиноведение»- 2 часа;
* раздел «поузловая обработка»- 4 часа;
* раздел «конструирование с элементами моделирования»- 8 часов;
* раздел « технология пошива изделия»-20 часов;
* раздел «рукоделие»- 10 часов;

2. Блок №2 кулинария 18 часов.

**Итого 68 часов. Из них:**

* **лабораторно-практических работ- 2часа;**
* **практических работ-48 часов;**
* **контрольных и зачётных работ-4 часа.**

# Тематический план 7 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **всего часов** | **в том числе** | | **Форма контроля** |
| **теоретич.** | **практич.** |
| **Блок №1.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **40** | 16 | 34 |  |
| Раздел « введение. Инструктаж по технике безопасности» | 2 | 2 |  | Входящая контрольная работа. |
| Раздел «материаловедение» | 4 | 2 | 2 | Лабораторно – практические работы. |
| Раздел «машиноведение» | 2 | 1 | 1 | Фронтальный опрос.  Практическая работа |
| Раздел «поузловая обработка» | 4 | 1 | 3 | Работа с инструкционными картами.  Практическая работа. |
| Раздел « конструирование изделия с элементами моделирования» | 8 | 2 | 6 | Практическая работа |
| Раздел «технология пошива изделия» | 20 | 6 | 14 | Самостоятельная работа.  Практическая работа.  Контрольная работа по разделу. |
| Раздел «Рукоделие» | 10 | 2 | 8 | Практическая работа.  Зачёт. |
| **Блок №2. Кулинария** | **18** | 4 | 14 | Выполнение практических заданий.  Зачёт. |
| **Итого** | **68** | **20** | **48** |  |

Требования к уровню подготовки  
учащихся 7 класса (базовый уровень)

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 классов

**Должны знать:**

* 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;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* основные свойства химических волокон и тканей из них, характеристику слож­ных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обо­значения соединительных швов: (расстрочного, настрочного); технические условия на выполнение машинных швов.
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологиче­скую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения пример­ки, выявление и исправление дефектов изделия;
* историю и многообразие видов вышивок. Инструменты и приспособления необходимые для вышивания лентами. Приёмы и способы вышивания лентами. Выбор способа вышивания в зависимости от вида рисунка.

**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 пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и варе­ников;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны юбок;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асим­метричными полосами, выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий, выбирать модель с учётом особенностей фигуры.

**Содержание программы 7 класс**

# Блок № 1

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов).

***Раздел «введение» (2 часа )***

Цель и задачи курса изучения предмета «технология» в 7 классе. Содержание предмета. Инструктаж по правилам безопасности труда. Правила поведения в кабинете технологии. Санитарно - гигиенические требования. Организация учебного процесса. Входящая контрольная работа.

## Раздел « материаловедение» (4 часа )

### Основные теоретические сведения

### Швейные материалы из химических волокон. Происхождение химических волокон. Процесс получения химических волокон. Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Распознавание тканей по волокнистому составу. Краткие сведения о тканях из химических волокон, отрицательные и положительные качества, физико– механические, гигиенические, эксплуатационные свойства, применение и уход за изделиями из этих тканей. Выбор материалов для изготовления юбки с учётом их свойств.

Входящая контрольная работа.

### Практические работы

Лаб.-практ.раб. №1: распознавание волокнистого состава тканей из химических волокон;

Лаб.-практ.раб. №2:Определение свойств тканей из химических волокон.

### Объекты труда.

Карточки с образцами тканей.

***Раздел «машиноведение» (2 часа)***

**Основные теоретические сведения**

Инструктаж по охране труда при работе на швейной машине и выполнении утюжильных работ. Вспомнить приёмы и навыки работы на швейной машине, наладка качества машинной строчки. Правила ухода и чистки швейной машины. Виды приспособлений к швейной машине.

### Практические работы

Установка приспособлений к машине и работа с ними. Разборка и чистка челночного комплекта машины.

### Объекты труда.

Бытовая швейная машина. Челночный комплект. Приспособления к машине.

### *Раздел «поузловая обработка изделия»(4 часа)*

### Основные теоретические сведения

### Отработка приёмов и навыков работы на швейной машине. Соединительные швы (настрочной, расстрочной): технология выполнения данных швов и область их применения. Технические условия на выполнение машинных швов. Технология обработки вытачек, особенность выполнения В.Т.О. вытачек. Технология обработки застёжки на тесьму «молния».

**Практические работы**

Выполнение настрочного и расстрочного швов на образцах. Выполнение обработки вытачек на образце, их влажно – тепловая обработка. Обработка застёжки на тесьму «молния» на образце.

### Объекты труда.

Швейная машина, образцы швов поузловой обработки.

## Раздел «конструирование швейных изделий с элементами моделирования»

## (8 часов).

## Основные теоретические сведения

Кратко ознакомить учащихся с историей моды и историей возникновения юбки как самостоятельного изделия. Рассмотреть виды поясных изделий. Ввести понятие силуэта и стиля в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Конструирование чертежа- основы прямой юбки и клиньевой. Мерки, необходимые для построения чертежа юбки. Правила снятия мерок с фигуры, запись расчётов для построения чертежа. Построение чертежа в масштабе и в натуральную величину.

### Практические работы

### Измерение фигуры человека; расчёт конструкций и построение чертежа выкройки; моделирование юбки.

### Объекты труда.

Чертеж и выкройка юбки.

***Раздел «технология изготовления юбки» (20 часов)***

### Основные теоретические сведения

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Способы раскроя. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Припуски на швы.

### Правила составления технологической последовательности изготовления юбки согласно модели. Описание модели. Технология выполнения операций влажно - тепловой обработки деталей изделия в процессе пошива. Обработка деталей кроя. Сметывание деталей кроя юбки: подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Способы исправления выявленных дефектов. Технология пошива изделия. Правила контроля и проверки качества обработанных узлов и готового изделия.

### Практические работы

Пошив изделия: изготовление узлов и деталей швейного изделия, выполнение влажно- тепловых работ.

### Объекты труда.

Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Изготавливаемое изделие: юбка.

***Раздел «рукоделие» (10 часов)***

### Основные теоретические сведения

Познакомить учащихся с историей и многообразием видов вышивок. Инструменты и приспособления необходимые для вышивания лентами. Приёмы и способы вышивания лентами. Приобретение навыков вышивания. Выбор учащимися будущего рисунка своего изделия. Подбор ленточек для вышивания изделия (миниатюрная картина, рамка для фотографии). Выбор способа вышивания в зависимости от вида рисунка.

**Практические работы**

Вышивание изделия.

### Объект труда.

Вышивание рамки для фотографии, украшение готового изделия.

**Блок № 2**

**Кулинария (18 часов)**

### Основные теоретические сведения

Занятие №1

Вводное занятие: сообщение учащимся плана работы на весь блок. Инструктаж по охране труда и поведению в кабинете кулинарии. Культура питания. Понятие «микроорганизмы»: их воздействие на пищевые продукты, источники и пути их проникновения в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Занятие №2

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии определения качества мясных продуктов. Технология обработки мяса: механическая (первичная) и тепловая обработка.

Занятие №3

Различные способы приготовления мяса. Технология приготовления вторых блюд из мяса- запекание.

Занятие №4

Мясопродукты и блюда из них. Технология приготовления блюд из мясопродуктов.

Занятие №5

Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Инвентарь для приготовления бисквитного теста.

Занятие №6

Виды теста. Продукты необходимые для приготовления песочного теста, технология приготовления песочного теста.

Занятие №7

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

Занятие №8

Домашние заготовки. Основные технологические процессы консервирования с сахаром. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и закрывание консервов.

Занятие №9

Зачётное занятие.

Приготовление сладкого стола. Меню сладкого стола. Расчёт количества и состава продуктов. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды к столу. Культура поведения за столом. Зачётное занятие.

**Практические работы:**

* к занятию №2 Практ.раб.: приготовление первых блюд: борщ, рассольник, суп с фрикадельками;
* к занятию №3 Практ.раб.: вторые блюда ( мясо по купечески, антрекот);
* к занятию №4 Практ.раб.: приготовление блюд из фарша (зразы, котлеты);
* к занятию №5 Практ.раб.: приготовление бисквита.
* к занятию №6 Практ.раб.: приготовление песочного теста(сочни с творогом, печенье) ;
* к занятию №7 Практ.раб.: приготовление самбука, мусса, суфле;
* к занятию №8 Практ.раб.: приготовление варенья, джема;
* к зачётному занятию №9 Практ.раб.: приготовление сладких блюд, сервировка стола, дегустация блюд.

### Объект труда:

* к занятию №2 борщ, рассольник, суп с фрикадельками;
* к занятию №3 мясо по купечески, антрекот;
* к занятию №4 мясные зразы, котлеты;
* к занятию №5 бисквитный пирог;
* к занятию №6 сочни с творогом, песочное печенье;
* к занятию №7 самбук, суфле;
* к занятию №8 варенье, джем;
* к занятию №9 сладкие блюда по своим рецептам.

**Учебно - методическое обеспечение программы:**

- Бешенков А.К., «Методика обучения технологии. 5-9 классы» Москва: Дрофа, 2004г.

- Казакевич В.М. «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии» М.:Дрофа, 2000

Марченко А.В. « Итоговая аттестация выпускников. Технология». М.: Просвещение, 2002

- Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Москва: «Вентана- Граф, 2003г.

Симоненко В.Д. «Технология. 7 класс» М: «Просвещение»,2002г.

- Чернякова В.Н. «Технология обработки ткани 7-9 кл.» М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

Кроме того в работе используются журналы мод.

Сайты, используемые в работе:

-http:// tehnologiya.ucoz.ru

-http:// tehnologi.ru

-http:// trud.ru

-[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru),

-[www.tehnologiya.narod.ru](http://www.tehnologiya.narod.ru)

**Календарно - тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **Урока** | **Тема урока.** | **Содержание урока.** | **Вид контроля.** | **Дата по плану.** | **Дата по факту.** | **Домашнее задание.** |
| **Блок 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 50 часов** | | | | | | |
|  | **Раздел**  **«Введение»**  **2часа** |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Вводное занятие по предмету «технология». Первичый инструктаж по охране труда. Входящая контрольная работа. |  | Контрольная работа. | 03.09-08.09 |  |  |
|  | **Раздел «Материаловедение»**  **4 часа** |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон. Лаб.практ.раб.: определение волокнистого состава материалов из химических волокон. | Повторение классификации текстильных волокон. Изучение технологии производства химических волокон. Изучение свойств химических волокон. Лаб.практ.раб.: определение волокнистого состава материалов из химических волокон. | Лабораторно - практическая работа. | 10.09-15.09 |  | Тетрадь для записей. |
| 5-6 | Швейные материалы. Свойства швейных материалов из химических волокон. Лаб.-практ.раб.: определение свойств швейных материалов из химических волокон. Экскурсия в магазин тканей. | Швейные материалы. Свойства швейных материалов из химических волокон ( гигиенические, технологические, физико – механические). Лаб.-практ.раб.: определение свойств швейных материалов из химических волокон. | Фронтальный опрос.  Лабораторно - практическая работа. | 17.09-22.09 |  | Тетрадь для записей. |
|  | **Раздел**  **«Машиноведение»**  **2 часа** |  |  |  |  |  |
| 7-8 | Инструктаж по охране труда. Работа на швейной машине. Уход и чистка швейной машины. Приспособления к швейной машине. Практ.раб.: разборка и чистка челночного комплекта. | Повторить инструктаж по охране труда при работе на швейной машине и выполнении утюжильных работ. Вспомнить приёмы и навыки работы на швейной машине, наладка качества машинной строчки. Виды приспособлений к швейной машине. Правила ухода и чистки швейной машины. Практ.раб.: разборка и чистка челночного комплекта. | Фронтальный опрос.  Практическая работа. | 24.09-29.09 |  | Лоскутки ткани. |
|  | **Раздел**  **«Поузловая обработка»**  **4 часа** |  |  |  |  |  |
| 9-10 | Классификация и технология выполнения машинных швов. Практ.раб.: выполнение образцов настрочного, расстрочного швов. | Рассмотреть классификацию и технологию выполнения машинных швов ( расстрочного, настрочного); рассмотреть технические условия на выполнение машинных швов. Практ.раб.: выполнение образцов настрочного, расстрочного швов. | Практическая работа. | 01.10-06.10  каникулы |  | Инструменты и приспособления для швейных работ. Лоскутки тканей. Образцы швов. |
| 11-12 | Обработка застёжки на тесьму «молния», обработка вытачек. Практ.раб.: обработка выточек на образце; обработка застёжки на тесьму «молния». | Технология обработки застёжки на тесьму «молния» и обработки вытачек, самоконтроль при выполнении работ. Практ.раб.: обработка выточек на образце; обработка застёжки на тесьму «молния». | Практическая работа. | 15.10-20.10 |  | Инструменты и приспособления для швейных работ. Лоскутки тканей. Образцы швов. |
|  | **«Конструирование швейных изделий с элементами**  **моделирования»**  **8 часов** |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Виды поясных изделий. История юбки. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | Кратко ознакомить учащихся с историей моды и историей возникновения юбки как самостоятельного изделия. Рассмотреть виды поясных изделий. Ввести понятие силуэта и стиля в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. |  | 22.10-27.10 |  |  |
| 15-16 | Снятие мерок для изготовления чертежа прямой юбки основы. Построение клиньевой юбки. Практ.раб.: снятие мерок с фигуры. Чертёж юбки в масштабе. | Правила снятия мерок для построения чертежа прямой юбки основы. Правила построения клиньевой юбки. Практ.раб.: снятие мерок с фигуры. Чертёж юбки в масштабе. | Практическая работа. | 29.10-03.11 |  | Сантиметровая лента, тетрадь, чертёжные инструменты. |
| 17-18 | Построение выкройки. Практ.раб.: построение выкройки прямой юбки- основы в натуральную величину. | Правила построения выкройки. Практ.раб.: построение выкройки прямой юбки- основы в натуральную величину. | Практическая работа. | 05.11-10.11 |  | Сантиметровая лента, тетрадь, чертёжные инструменты, выкройка изделия. |
| 19-20 | Моделирование юбки. Практ.раб.: моделирование учащимися юбки своего фасона. | Правила моделирования юбки согласно выбранной модели. Практ.раб.: моделирование учащимися юбки своего фасона. | Практическая работа. | 12.11-17.11  Окончание 1 триместра.  каникулы |  | Сантиметровая лента, тетрадь, чертёжные инструменты, выкройка изделия. |
|  | **Раздел «Технология изготовления юбки»**  **20 часов** |  |  |  |  |  |
| 21-22 | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Практ.таб.: подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой юбки. | Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою. Способы раскроя. Особенности раскладки выкройки на ткани. Практ.таб.: подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой юбки. | Практическая работа. | 2 триместр  26.11-01.12 |  | Выкройка юбки, ткань. |
| 23-24 | Технологическая последовательность изготовления юбки. Самостоятельная работа: составление технологической последовательности обработки юбки. Практ.раб.: подготовка деталей кроя к обработке. | Правила составления технологической последовательности изготовления юбки. Самостоятельная работа: составление технологической последовательности обработки юбки. Практ.раб.: подготовка деталей кроя к обработке. | Практическая работа.  Самостоятельная работа. | 03.12-08.12 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 25-26 | Подготовка изделия к примерке. Практ.раб.: подготовка юбки к примерке. Смётывание юбки. | Правила подготовки изделия к примерке: смётывание вытачек, боковых швов. Практ.раб.: подготовка юбки к примерке. Смётывание юбки. | Практическая работа. | 10.12-15.12 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 27-28 | Проведение примерки изделия. Практ.раб.: проведение примерки юбки. Устранение неточностей в крое изделия. | Правила проведения примерки юбки. Особенности посадки юбки на фигуру. Правила устранения неточностей кроя юбки выявленных в ходе примерки. Практ.раб.: проведение примерки юбки. Устранение неточностей в крое изделия. | Практическая работа. | 17.12-22.12 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 29-30 | Т.Б. при выполнении машинных работ. Обработка вытачек в юбке. Практ.раб.: обработка вытачек в юбке. | Повторение правил техники безопасности при выполнении машинных работ. Последовательность и приёмы обработки вытачек в юбке, самоконтроль. Особенность выполнения В.Т.О. вытачек. Практ.раб.: обработка вытачек в юбке. | Практическая работа. | 24.12-29.12  каникулы |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 31-32 | Обработка боковых швов юбки. Практ.раб.: обработка боковых швов юбки. | Правила обработки боковых швов юбки, самоконтроль. Практ.раб.: обработка боковых швов юбки. | Практическая работа. | 09.01-12.01 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 33-34 | Обработка застёжки на тесьму «молния». Практ.раб.: обработка застёжки юбки. | Разные способы обработки застёжек на тесьму «молния», в зависимости от вида тесьмы. Технология обработки застёжки на тесьму «молния», самоконтроль. Практ.раб.: обработка застёжки юбки. | Практическая работа. | 14.01-19.01 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, крой. |
| 35-36 | Обработка пояса юбки. Практ.раб.: обработка пояса юбки. | Технология обработки пояса юбки: раскрой пояса, дублирование, В.Т.О. пояса. Практ.раб.: обработка пояса юбки. | Практическая работа. | 21.01-26.01 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, юбка. |
| 37-38 | Обработка верхнего среза юбки поясом или обтачкой. Практ.раб.: обработка верхнего среза юбки поясом или обтачкой. | Технология обработки верхнего среза юбки поясом или обтачкой, самоконтроль. Практ.раб.: обработка верхнего среза юбки поясом или обтачкой. | Практическая работа. | 28.01-02.02 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, изготавливаемое изделие. |
| 39-40 | Обработка низа юбки. Окончательная обработка изделия. Практ.раб.: обработка низа юбки. Окончательная обработка изделия. Расчёт затрат на пошив юбки.  Контрольная работа. | Способы обработки низа изделия. Технология обработки низа юбки. Окончательная обработка изделия. Практ.раб.: обработка низа юбки. Окончательная обработка изделия. Расчитываются затраты на изготовление юбки. Выполняется контрольная работа по теме «изготовление изделия», либо может быть заменена творческим проектом. | Практическая работа. Контрольная работа. | 04.02-09.02 |  | Инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, юбка. |
|  | **Раздел «Рукоделие»**  **10часов** |  |  |  |  |  |
| 41-42 | История вышивки. Виды вышивок. Вышивка лентами. Практ.раб.: пробное вышивание лентами. | Познакомить учащихся с историей и многообразием видов вышивок. Инструменты и приспособления необходимые для вышивания лентами. Приёмы и способы вышивания лентами. Практ.раб.: пробное вышивание лентами. Приобретение навыков вышивания. | Практическая работа. | 11.02-16.02  Окончание 2 триместра  каникулы |  | Принести ткань, ленточки, иглу. |
| 43-44 | Выбор рисунка изделия. Подбор ленточек для вышивания изделия. Практ.раб.: перенос рисунка на ткань. Вышивание изделия. | Выбор учащимися будущего рисунка своего изделия. Подбор ленточек для вышивания изделия (миниатюрная картина, рамка для фотографии). Выбор способа вышивания в зависимости от вида рисунка. Практ.раб.: перенос рисунка на ткань. Вышивание изделия. | Практическая работа. | 3 триместр 25.02-02.03 |  | Принести ткань, ленточки, иглу. |
| 45-46  47-48 | Инструктаж по технике безопасности. Практ.раб.: вышивание изделия. | Проведение инструктажа по технике безопасности. Практ.раб.: вышивание изделия. | Практическая работа. | 04.03-09.03  11.03-16.03 |  | Принести ткань, ленточки, иглу |
| 49-50 | Окончательная отделка изделия. Зачёт: представление готовых изделий. | Окончательная отделка изделия. Уход за изделием вышитым лентами. Зачётное занятие: представление учащимися готовых изделий. | Зачёт. | 18.03-23.03 |  | Принести готовое изделие. |
| **Блок № 2. Кулинария 18 часов** | | | | | | |
| 51-52 | Вводное занятие: сообщение плана работы. Инструктаж по охране труда. Культура питания. Понятие «микроорганизмы»: их воздействие на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. | Вводное занятие: сообщение учащимся плана работы на весь блок. Инструктаж по охране труда и поведению в кабинете кулинарии. Культура питания. Понятие «микроорганизмы»: их воздействие на пищевые продукты, источники и пути их проникновения в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. |  | 25.03-30.03 |  | Тетрадь для записей. |
| 53-54 | Значение мяса в питании человека. Критерии определения качества мясных продуктов. Технология обработки мяса. Приготовление первых блюд – варка мяса. Практ.раб.: приготовление первых блюд( борщ, рассольник, суп с фрикадельками). | Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии определения качества мясных продуктов. Технология обработки мяса: механическая (первичная) и тепловая обработка. Практ.раб.: приготовление первых блюд: борщ, рассольник, суп с фрикадельками. | Практическая работа. | 01.04-06.04  каникулы |  | Принести продукты для приготовления блюда, рабочую одежду. |
| 55-56 | Способы приготовления мяса. Приготовление вторых блюд из мяса- запекание. Практ.раб.: вторые блюда ( мясо по купечески, антрекот). | Различные способы приготовления мяса. Технология приготовления вторых блюд из мяса- запекание. Практ.раб.: вторые блюда ( мясо по купечески, антрекот). | Практическая работа. | 15.04-20.04 |  | Принести продукты для приготовления блюда, рабочую одежду. |
| 57-58 | Мясопродукты и блюда из них. Приготовление блюд из мясопродуктов. Практ.раб.: приготовление блюд из фарша (зразы, котлеты). | Мясопродукты и блюда из них. Технология приготовления блюд из мясопродуктов. Практ.раб.: приготовление блюд из фарша (зразы, котлеты). | Практическая работа. | 22.04-27.04 |  | Принести продукты , рабочую одежду. |
| 59-60 | Виды теста. Приготовление теста и выпечки. Приготовление бисквитного теста. Практ раб.: приготовление бисквита. | Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Инвентарь для приготовления теста. Практ раб.: приготовление бисквита. | Практическая работа. | 29.04-04.05 |  | Принести продукты , рабочую одежду. |
| 61-62 | Виды теста. Продукты для приготовления песочного теста. Практ.раб.: приготовление песочного теста( сочни с творогом, печенье). | Виды теста. Продукты необходимые для приготовления песочного теста, технология приготовления песочного теста. Практ.раб.: приготовление песочного теста( сочни с творогом, печенье). | Практическая работа. | 06.05-11.05 |  | Принести продукты для приготовления блюда, рабочую одежду. |
| 63-64 | Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Практ.раб.: приготовление сладких блюд (самбук, мусс). | Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Практ.раб.: приготовление сладких блюд (самбук, мусс). | Практическая работа. | 13.05-18.05 |  | Принести продукты , рабочую одежду. |
| 65-66 | Домашние заготовки. Основные технологические процессы консервирования с сахаром. Практ.раб.: приготовление варенья, джема. | Домашние заготовки. Основные технологические процессы консервирования с сахаром. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и закрывание консервов. Практ.раб.: приготовление варенья, джема. | Практическая работа. | 20.05-25.05 |  | Принести продукты для приготовления блюда, рабочую одежду. |
| 67-68 | Зачётное занятие.  Приготовление сладкого стола. Практ.раб.: приготовление сладких блюд, сервировка стола, дегустация блюд. | Зачётное занятие.  Приготовление сладкого стола. Меню сладкого стола. Расчёт количества и состава продуктов. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды к столу. Культура поведения за столом. Зачётное занятие. Практ.раб.: приготовление сладких блюд, сервировка стола, дегустация блюд. | Практическая работа.  Зачёт. | 27.05-31.05 |  | Принести продукты для приготовления блюда, рабочую одежду. |

|  |
| --- |
|  |