***Календарно-тематическое планирование уроков технологии. 2012 - 2013 уч. год.***

***5 класс (девочки, 2 часа)***

|  |
| --- |
| Тип урока: Б – беседа, О – объяснение нового, П – практическая работа, К – комбинированный (более 3-х типов), Э – экспериментальный урок, Л – лабораторно-практическая работа, В – выравнивание, З – закрепление знаний и умений, И – итоговый урок |
| Раздел | К-во часов | № урока  | Тема урока | Тип урока | Содержание урока, ЗУН, изучаемые на уроке(УУД, развиваемые на уроке) | Формы контроля | Датапланируемая/фактическая |
| пятница |
| Технологии домашнего хозяйства  | 2 | 1 | Интерьер кухни-столовой. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Т/Б | БО | Иметь представление о программе и плане работы; Знать требования к новому предмету, назначение и содержание уроков технологии, сан-гиг правила и т/б в кабинете. Понятие об интерьере. Знать требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). | Опрос | 07.09. |  |
| Электро-техника | 2 | 2 | Бытовые электроприборы. Принципы действия и правила их эксплуатации. Т/Б. | БО | Знать общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне. Изучить правила эксплуатации и безопасных приёмов работы (т/б) с бытовыми электропри­борами.  | Опрос | 14.09. |  |
| Кулинария | 14 | 3 | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Т/Б. | БОП | Знать санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Иметь представление о необходимом наборе посуды для приготовления пищи. Изучить пра­вила и последовательность мытья посуды, уметь применять их на практике. Знать современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола. Уметь подготовить посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания. Иметь пр. о процессах пищеварения, о необходимости тщательного пережёвывания пищи. Соблюдение т/б во время работы на кухне. | Опрос Контроль за действ. | 21.09. |  |
| 4 | Блюда из овощей и фруктов. Общие правила обработки овощей. Т/Б. | ОП | Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью. Т/б с ножом и с другими кухонными приспособлениями. | Опрос Контроль за действ. | 28.09. |  |
| 5 | Формы нарезки овощей. Приготовление гарниров и вторых блюд. Т/Б. | ОП | Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд. Т/б с газовыми плитами, с горячей жидкостью и жиром. | Опрос Контроль за действ. | 05.10. |  |
| 6 | Крупы, бобовые и макаронные изделия Подготовка продуктов и приготовление. | ОП | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. | Опрос Контроль за действ. | 12.10. |  |
| 7 | Бутерброды и горячие напитки. Определение вкусовых сочетаний продуктов. | ОП | Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая.  | Опрос Контроль за действ. | 19.10. |  |
| 8 | Блюда из яиц, их значение в питании. Использование яиц в кулинарии. | ОП | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. | Опрос Контроль за действ. | **26.10.** |  |
| 9 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | ОПЗ | Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. | Опрос Контроль за действ. | 16.11. |  |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 20 | 10 | Вязание спицами. Значение трикотажа в жизни человека. Т/Б. | БОП | Знать о св-вах вязаных изделий, об их многообразии, о правилах т/б при работе со спицами. Уметь правильно подбирать инструменты и материалы для работы, держать спицы в руках во время работы. | Опрос Контроль за действ. | 23.11. |  |
| 11 | НОТ, правильное положение рук. Набор петель начального ряда. Т/Б.  | ОП | Знать условные обозначения и сокращения, т/б с ножницами. Уметь провязывать лицевые классические петли (обр.№ 1), иметь представление о "бабушкиных" петлях. | Опрос Контроль за действ. | 30.11. |  |
| 12 | Вязание лицевых петель. Закрытие петель последнего ряда. | ОП | Знать отличия м/д лицевой и изнаночной стороной образца, способы закрытия петель последнего ряда. Уметь закрывать петли последнего ряда по лицевой стороне изделия любым из способов. | Контроль качества,Опрос | 07.12. |  |
| 13 | Вязание изнаночных петель. Понятие о ровном боковом крае. | ОП | Иметь представление о кромочных петлях и о ровном боковом крае (кромке). Знать принципы образования кромки в виде «косички» или «узелков». Уметь провязывать изнаночные классические петли (обр.№ 2), уметь образовывать ровный боковой край;  | Контроль качества,Опрос | 14.12. |  |
| 14 | Простейшие комбинации из классических петель. | ОП | Иметь представление о раппорте одного ряда и целого образца. Уметь внешне отличить провязанную лицевую и изнаночную петлю для того, чтобы вязать «по рисунку». Не путать понятия "по рисунку" и "по описанию" вязать чулочное вязание классическое (обр.№ 3). | Контроль качества,Опрос | 21.12. |  |
| 15 | Определение лицевой и изнаночной стороны образца. | ОП | Знать, чем отличается двустороннее вязание от одностороннего. Иметь представление о том, что чередуя всего лишь два вида петель, можно получать самые разнообразные узоры. Уметь вязать резинку 1х1 (обр.№ 4). | Контроль качества,Опрос | **28.12.** |  |
| 16 | Определение плотности вязания. Счёт рядов. | ОПЭ | Уметь считать к-во провязанных рядов. Знать, в какой степени плотность вязания зависит от материалов и инструментов, а также от рук вязальщицы, уметь рассчитать свою плотность вязания (сколько петель в 1 см?). Уметь вывязывать лицевые и изнаночные классические петли, резинку 2х2 (обр.№ 5); вязать по схеме и по рисунку, различать эти понятия; Схемы для дополнительного вязания.Теневые узоры. Горизонтальная резинка 2х2 (обр.№ 6). Путанка 1х1 (обр.№ 7).Шахматка 3х3 (обр.№ 8). "Бабушкины" петли (обр.№ 9, № 10). | Контроль качества,Опрос | 11.01. |  |
| 17 | Текстиль. Понятия о прядении и ткачестве. Натуральные волокна. | ОБ | Знать основные сведения о текстильных волокнах: их классификацию по происхождению, их свойства, ассортимент тканей. Иметь представление о процессах их обработки, о прядении и ткачестве, о производстве и этапах изготовления тканей, о видах ткацких переплетений. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях.  | Опрос | 18.01. |  |
| 18 | Простые ткацкие переплетения. Определение лицевой стороны ткани. | ОЛ | Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Иметь представление о работе челнока, о долевой и уточной нити, знать способы их определения. Уметь различать лицевую и изнаночную стороны ткани. Уметь продёргивать нить в ткани с полотняным переплетением для выравнивания её краёв. Уметь определять направление долевой нити. Знать схему полотняного переплетения. Лабораторно-практическая работа: «Определение долевой нити».  | Лабор.работа,тестиров. | 25.01. |  |
| 19 | Свойства текстильных материалов из растительных волокон. | ОЛ | Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Иметь представление о характере расцветки тканей. Лабораторно-практическая работа: «Выполнение из цветной бумаги макета полотняного переплетения». Профессии оператор прядильного произв-ва, ткач. | Лабор.работа,тестиров. | 01.02. |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности.Благотвори-тельность  | 10 | 20 | Проектирование. Определение потребности и объёма работы.  | БП |  Уметь составить описание будущего изделия и алгоритм проектирования, анализируя идеи. Уметь правильно выбрать материалы и инструменты для выполнения изделия, связать контрольный образец в соответствии с четырьмя условиями плотности, произвести расчёт КП. | Контроль за действ. | 08.02. |  |
| 21 | Разработка критериев для оценки трикотажного изделия. | БП | Уметь рассчитать скорость вязания, определить время работы над изделием; чётко вывязывать петли полотна, согласно технологии изготовления изделия. | Контроль качества | 15.02. |  |
| 22 | Украшающие элементы: бубоны, кисточки и бахрома. | К | Знать, как можно исправить некоторые из имеющихся недостатков вязаного полотна (пропущенные и спущенные петли, неровные края изделия и т.д.).Уметь изготовить украшающие элементы, вышить на трикотаже цветы «вприкреп». | Контроль качества | 22.02. |  |
| 23 | Экономическое обоснование, оценка финансовых затрат. | БП | Уметь рассчитывать себестоимость изделия и просчитывать экономическую выгоду, сравнивая своё изделие с магазинным аналогом. Выяснить, какие ещё преимущества у изделий, выполненных своими руками (заданные параметры, индивидуальность). | Контроль качества | 01.03. |  |
| 24 | Анализ проделанной работы. Оценка и самооценка готового изделия. | ЗИ | Уметь анализировать качество исполнения, оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку. | Защита проекта | **15.03.** |  |
| Художествен-ные ремёсла | 10 | 25 | Декоративно-прикладное искусство. Традиции и современность. | ОБ | Знать: виды декоративно-прикладного искусства, понимать значение термина «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. | Опрос | 05.04. |  |
| 26 | Основы композиции и законы восприятия цвета. | ОБ | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.Знать свойства цвета и элементы построения вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт). | Опрос | 12.04. |  |
| 27 | Вышивание ручное. НОТ. Простейшие ручные швы.  | ОП | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Уметь: закреплять ткань в пяльцы и нити на ткани без узелков разными способами; выполнять украшающие швы на основе шва «пунктир». Профессия вышивальщица. | Контроль качества,Опрос | 19.04. |  |
| 28 | Выполнение различных украшающих швов. Т/Б. | ОП | Знать способы перевода рисунка на ткань. Уметь выполнять швы «козлик», «за иголку» и стебельчатый. Уметь выполнять швы: петельный, тамбурный и «вприкреп». Знать т/б при ВТО вышитых изделий, т/б при работе с иголками и ножницами.  | Контроль качества, | 26.04. |  |
| 29 | Выполнение различных украшающих швов. | ОП | Знать способы изменения величины рисунка. Иметь представление о масштабе. Уметь выполнять швы: «набор», «навив» и «кардане». | Контроль качества, | 03.05. |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 8 | 30 | Выбор темы, составление композиции, подбор цветовой гаммы. | БП | Уметь: в качестве закрепления материала выбрать посильную работу, соотносить желаемое с возможным, аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; провести исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Уметь составить алгоритм проектной деятельности, правильно выбрать материалы и инструменты для выполнения изделия. | ОпросКонтроль за действ. | 10.05. |  |
| 31 | Разработка критериев для оценки изделия, требования к качеству. | БП | Уметь: конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы согласно критериям оценки; определить и своевременно исправлять трудности, возникающие при проектировании и изготовлении изделия. | Контроль качества | 17.05. |  |
| 32 | Творческое использование знаний и умений. Изготовление проекта. | Б П | Уметь чётко следовать намеченному плану работы, рассчитывать себестоимость изделия и просчитывать экономическую выгоду. Уметь создать рекламный проспект изделия. | Контроль качества | 24.05. |  |
| 33 | Представление проекта. Анализ, оценка и самооценка работы. | И | Уметь анализировать качество исполнения, оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку своей работы и представить ее. Обобщение материала, изученного в 5 классе. | Защита проектаОпрос | **31.05.** |  |
| Итого учебных часов | 66 |  | Учитель технологии МАОУ «Гимназия № 1 МО «Ахтубинский район»Семёнова Ольга Ивановна |

***Календарно-тематическое планирование уроков технологии. 2012 - 2013 уч. год.***

***6 класс (девочки, 2 часа)***

|  |
| --- |
| Тип урока: Б – беседа, О – объяснение нового, П – практическая работа, К – комбинированный (более 3-х типов), Э – экспериментальный урок, Л – лабораторно-практическая работа, В – выравнивание, З – закрепление знаний и умений, И – итоговый урок |
| Раздел | К-во часов | № урока  | Тема урока | Тип урока | Содержание урока, ЗУН, изучаемые на уроке(УУД, развиваемые на уроке) | Формы контроля | Датапланируемаяфактическая |
| ВТ | ЧТ |
| Кулинария | 16 | 1 | Санитарно-гигиенические требования, Т/Б в учебной мастерской. Блюда из яиц. | ОБ | Иметь представление о программе и плане работы. Знать требования к предмету, назначение и содержание уроков технологии, санитарно-гигиенические правила и т/б в кабинете, в частности, на уроках кулинарии. | Опрос | 04.09. | 06.09. |
| 2 | Строение и состав яйца. Свежесть, хранение, и обработка яиц. | БО | Иметь пр. о строении и составе яиц, о маркировке продукта, понимать, в чём разница м/д диетическими и столовыми яйцами. Уметь определить свежесть яиц. Знать, как правильно хранить яйца, виды тепловой обработки, время варки яиц с момента закипания воды. | Опрос | 11.09. | 13.09. |
| 3 | Виды омлетов. Технология приготовления омлета с гарниром. Т/Б. | БОП | Знать о видах загрязнения продуктов, о болезнетворных микробах, влияющих на здоровье человека. Иметь представление о разнообразии блюд, приготовленных с использованием яиц. Знать правила т/б с электрическими приборами, Уметь правильно подобрать гарнир, приготовить блюдо, подать его. | ОпросКонтроль за действ. | 18.09. | 20.09. |
| 4 | Бутерброды и горячие напитки. Определение вкусовых сочетаний продуктов. | ОП | Понимать влияние способов т/о на пищевую ценность продуктов. Знать виды бутербродов.Уметь заваривать правильно чай и готовить бутерброды на поджаренном хлебе. | ОпросКонтроль за действ. | 25.09. | 27.09. |
| 5 | Молоко, молочные и кисломолочные продукты, их хранение и использование. | ОП | Иметь представление о разнообразии молочных и кисломолочных продуктов, об их полезном воздействии на организм человека; Знать о видах молока в промышленности, о способах его хранения, о необходимости обращать внимание на состав продуктов при покупке. Уметь приготовить «ленивые» вареники из творога. | ОпросКонтроль за действ. | 02.10. | 04.10. |
| 6 | Макаронные изделия, их виды, первичная и кулинарная обработка.  | ОП | Знать виды макаронных изделий, их первичную обработку; основной способ тепловой обработки. Иметь представление о сортах макаронных изделий. Уметь отварить макароны, оформить и подать готовое блюдо. | ОпросКонтроль за действ. | 09.10. | 11.10. |
| 7 | Виды круп, их первичная и тепловая обработка.  | ОП | Иметь представление о питательной ценности круп и о главном их достоинстве – легко усваиваться организмом. Знать о признаках их доброкачественности, о необходимой подготовке и обработке круп перед варкой. Уметь приготовить молочно-шоколадную манную кашу, оформить и подать готовое блюдо.  | ОпросКонтроль за действ. | 16.10. | 18.10. |
| 8 | Итоговый урок по кулинарии. Проект «Один дома». | ЗИ | Знать все сл.сл. и правила по теме; Уметь составить алгоритм проектирования, самостоятельно спроектировать и приготовить ужин для семьи или гостей; рассчитать себестоимость приготовленных блюд. Рецепты для домашнего приготовления. | ОпросСамооц. | 23.10. | **25.10.** |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 14 | 9 | Вязание спицами. НОТ. Работа с контрольными вопросами. Т/Б. | ОБ | Знать и соблюдать т/б при работе со спицами, основные правила вязания. Уметь провязать лицевую и изнаночную петли (контрольное вязание), правильно держать спицы в руках во время работы.  | ОпросКонтроль за действ. | **30.10.** | 15.11. |
| 10 | Виды и подвиды накидов, способы их выполнения. | ОП | Знать условные обозначения и сокращения. Уметь выполнять прямой и обратный накид, понимать разницу м/д ними. Уметь вязать английскую резинку 1х1 (обр.№ 11). | Контроль качества | 13.11. | 22.11. |
| 11 | Закрепление навыков по выполнению прямых накидов.  | ОП | Знать все правила и условные обозначения по курсу вязания (диктант). Уметь вязать образец № 12 «Ёжик» или вязка типа «букле» Счёт рядов в образце или изделии. | Контроль качества | 20.11. | 29.11. |
| 12 | Двукратные накиды. Устранение внезапного обрыва рабочей нити. | ОП | Знать, как исправить ситуацию с оборвавшейся нитью. Уметь выполнять двукратные накиды, выполнить отделку для шарфа (обр.№ 14). | Контроль качества | 27.11. | 06.12. |
| 13 | Вязание по схеме. Чтение и составление схем.  | ОП | Понимать разницу м/д понятиями: вязание по схеме, …по описанию, …по рисунку. Уметь прочитать схему и связать «ажурные треугольники» (обр.№ 18). | Контроль качества | 04.12. | 13.12. |
| 14 | Вязание образцов из двух или более цветных нитей. | ОП | Знать, как правильно ввязать в полотно нить другого цвета, иметь представление о перекручивании нитей по изнаночной стороне изделия, о максимальной величине протяжек. Уметь выполнить цветной орнамент из треугольников в кромку (обр.№ 19). | ОпросКонтроль качества | 11.12. | 20.12. |
| 15 | Цветной орнамент на трикотажном полотне. | ОП | Знать, в чём отличие вывязывания цветного орнамента способами «в кромку» и «по центру», уметь правильно обращаться с кромочными петлями в этих двух различных случаях.Схемы для дополнительного вязания: Ажур «змейка» (обр.№ 13)Обхватывающие петли из накидов (обр.№ 15) Двойной обхват петель из рабочей нити (обр.№ 16) Буфы простые (обр.№ 17)Цветной орнамент по центру полотна (обр.№ 20). | ОпросКонтроль качестваСамооц. | 18.12. | **27.12.** |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 6 | 16 | Проектная деятельность. Определение потребностей. | ОП | Уметь анализировать идеи для проекта. Уметь составить описание будущего изделия. Уметь рассчитать плотность вязания, необходимое КП (оно должно делиться на 4), замкнуть круг для начала вязания. Знать, что в круговом вязании нет изнаночных рядов и кромочных петель. Варианты проектных работ в технике кругового вязания: чулки, гетры, митенки, напульсники, манишка, повязка на голову. Акция: «Тёплые подарки» (благотворительность, д/дом). | ОпросКонтроль качества | **25.12.** | 17.01. |
| 17 | Разработка критериев для оценки трикотажного изделия. | ЭП | Знать, что разница м/д круговыми изделиями, связанными на пяти или на двух спицах, в отсутствии шва. Уметь вязать круговое полотно. Уметь рассчитать скорость вязания, определить время работы над изделием; чётко вывязывать петли полотна, согласно технологии изготовления изделия. | ОпросКонтроль качества | 15.01. | 24.01. |
| 18 | Анализ проделанной работы. Представление проекта. | ПИ | Знать область применения техники кругового вязания. Уметь оценить материальные и финансовые затраты, обосновать выгоду от умения изготовить вещь своими руками с экономической точки зрения и не только; оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку. Иметь представление о способах украшения готового трикотажного изделия.  | ОпросКонтроль качестваСамооц. | 22.01. | 31.01. |
| Художествен-ные ремёсла | 10 | 19 | Бисероплетение. История, подготовка к работе. НОТ. Т/Б. | ОП | Знать такие понятия, как «бисер», «бисероплетение»; т/б при работе с ножницами, иголками и со спичками; уметь правильно подбирать инструменты и материалы для работы. Иметь представлен. об использовании техники бисероплетения в иных целях: массажные коврики из пробок. | ОпросКонтроль за действ.  | 29.01. | 07.02. |
| 20 | Правильное закрепление лески в начале и в конце работы. | ОП | Знать этапы работы в технике плетения бисером, уметь объяснить необходимость навеса на дополнительную «леску-помощницу», объяснить понятия: «фурнитура», «бусинка-помощница». Уметь выполнить простые схемы для плетения в одну нить и закончить работу качественным закреплением.  | Контроль качества | 05.02. | 14.02. |
| 21 | Плетение в две нити. Составление схем и узоров для работы. | ОП | Уметь пользоваться магией цвета для составления схем и узоров, иметь представление о языке цветов; уметь рассчитать длину лески. Знать 5 заповедей закрепления узелков на изделии. Понимать, что такое «раппорт узора». | Контроль качества | 12.02. | 21.02. |
| 22 | Плоская мозаика, чётный вариант. Плетение одной нитью. | ОП | Уметь составить цветную схему для плетения и выполнить её, оформлять готовое изделие, соединять его с фурнитурой. Знать критерии оценки изделий, выполненных в технике бисероплетения. Уметь составить описание будущего изделия, проектной работы.  | Контроль качества | 19.02. | 28.02. |
| 23 | Урок-выравнивание. Мини проект в технике плетения бисером. | ВПИ | Уметь объяснить целесообразность, правильность выбора проектной работы, сравнить соответствие проекта и готового изделия. Уметь анализировать качество исполнения, умело подбирать украшения к одежде, оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку. Дополнительные схемы: плетение с наложением. | ОпросКонтроль качестваСамооц. | 26.02. | 07.03. |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 6 | 24 | Производство и свойства волокон животного происхождения. Т/Б. | ОЛ | Знать основные сведения о получении натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработке в нити и ткани. Иметь представление о свойствах натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Лаб/практическая работа № 1: «Распознавание натуральных волокон методом горения», т/б со спичками во время работы. | ОпросЛабор.работа,тестиров. | 05.03. | 14.03. |
| 25 | Виды простых ткацких переплетений. Дефекты ткани. | ОЛ | Уметь определить лицевую сторону ткани. Уметь различать саржевые, сатиновые и атласные переплетения нитей в тканях, знать раппорт каждого переплетения, иметь представление о характере расцветки тканей, о дефектах ткачества и печати, понимать, что такое «выпады ткани». | ОпросКонтроль за действ. | 12.03. | **21.03.** |
| 26 | Отделка тканей – облагораживание их внешнего вида. | ОЛ | Понимать необходимость изменения внешнего вида и св-в тканей в результате совокупности химических и физико-механических операций. Знать основные виды рисунков на ткани, уметь различать ткани по способу печатанья рисунка, Лабораторно-практическая работа № 2: «Распознавание ткани по виду перепл. нитей, х-теру расцветки, способу печати и виду рисунка». | ОпросЛабор.работа,тестиров. | **19.03.** | 04.04. |
| Технологии домашнего хозяйства  | 4 | 27 | Уход за одеждой, выбор и замена фурнитуры. | ОП | Знать символы и маркировку по уходу за одеждой. Уметь правильно подобрать фурнитуру в зависимости от св-в ткани, фасона, покроя и вида одежды и заменить её при необходимости, соблюдать правила безопасности во время практической работы. | ОпросКонтроль за действ. | 02.04. | 11.04. |
| 28 | Уход за обувью, чистка, сушка и хранение. | ОП | Знать, как лучше всего ухаживать за кожаной, резиновой и др. обувью. Уметь подготовить обувь к длительному хранению. Иметь представление о средствах ухода за обувью. Уметь восстановить распоровшийся шов | ОпросКонтроль качества | 09.04. | 18.04. |
| Художествен-ные ремёсла | 6 | 29 | Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. НОТ. | ОП | Уметь подобрать материалы и инструменты для вышивания. Знать и уметь выполнить швов «пунктир» и «за иголку» с использованием бисера. Понимать, какие швы возможно применить к тканому, а какие – к трикотажному полотну. | ОпросКонтроль за действ. | 16.04. | 25.04. |
| 30 | Вышивка шёлковыми лентами. Закрепление ленты на ткани. Т/Б. | ОП | Уметь подготовить инструменты и материалы для работы, закрепить ленту на ткани в начале и в конце работы, выполнить тамбурный шов, шов «вперёд иголку» и стебельчатый. Знать и соблюдать правила т/б с иглой и шилом во время практической работы. | Контроль за действ. | 23.04. | 02.05. |
| 31 | Техника вышивания. Выполнение основных швов и стежков.  | ОП | Иметь представление о композиции, раппорте и орнаменте, уметь подбирать и составлять рисунки для вышивки, переводить их на ткань. Уметь выполнить полупетельки с прикрепкой», «узелки», «вытянутые стежки», «вытянутые стежки с прикрепкой», «петельки по кругу», «вытянутый стежок с завитком».  | Контроль качестваСамооц. | 30.04. | 16.05. |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 8 | 32 | Подготовка к проектной деятельности. Анализ идей. | ИП | Уметь выполнить «перекрученный стежок с узелком», «петелька с бисерным глазком», «намётка зигзагом», «стянутая по центру намётка», «розы». Уметь провести исследования по выбору лучшей идеи для проекта, выбирать цветовое решение. | ОпросКонтроль за действ. | 07.05. | 23.05. |
| 33 | Проект ″Украшение моей одежды″.  | П | Уметь украсить и изменить внешний вид одежды, выполнив несложную композицию с использованием бисера и шёлковых лент. Знать требования к качеству, критерии для оценки вышитого изделия. | Контроль за действ.Самооц. | 14.05. | **30.05.** |
| 34 | Представление проекта. Оценка и самооценка работы. | ПИ | Уметь объяснить целесообразность, правильность выбора проектной работы, сравнить соответствие проекта и готового изделия. Уметь оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку.  | Контроль качестваСамооц. | 21.05. |  |
| 35 | Представление проекта. Оценка проделанной работы. | ПИ | Обобщение материала, изученного в 6 классе. | ОпросСамооц. | **28.05.** |  |
| Итого учебных часов | 70/ 66 |  | Учитель технологии МАОУ «Гимназия № 1 МО «Ахтубинский район»Семёнова Ольга Ивановна |

***Календарно-тематическое планирование уроков технологии. 2012 - 2013 уч. год.***

***7 класс (девочки, 2 часа)***

|  |
| --- |
| Тип урока: Б – беседа, О – объяснение нового, П – практическая работа, К – комбинированный (более 3-х типов), Э – экспериментальный урок, Л – лабораторно-практическая работа, В – выравнивание, З – закрепление знаний и умений, И – итоговый урок |
| Раздел | К-во часов | № урока  | Тема урока | Тип урока | Содержание урока, ЗУН, изучаемые на уроке(УУД, развиваемые на уроке) | Формы контроля | Датапланируемая/фактическая |
| суббота |
| Кулинария | 16 | 1 | Т/Б в учебной мастерской, сан-гиг. требования. Изделия из теста. | БО | Иметь представление о программе и плане работы. Знать сан-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов, т/б в кабинете и к помещению кухни, столовой. | Опрос | 08.09. |  |
| 2 | Работа с духовкой. Первичная обработка муки. Песочное тесто. Т/Б. | ОП | Иметь представление о пищевой ценности хлебобулочных изделий, Знать правила т/б при работе с духовкой, виды разрыхлителей теста и классификацию теста по консистенции. Уметь произвести первичную обработку муки, приготовить по рецепту «Золотистое печенье» из песочного теста. | ОпросКонтроль за действ. | 15.09. |  |
| 3 | Разрыхлители теста. Секреты хорошего качества бисквита. | ОП | Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, различать тесто по способу приготовления. Уметь приготовить яблочный пирог из бисквитного теста, определить его готовность.  | ОпросКонтроль за действ. | 22.09. |  |
| 4 | Виды теста по способу приготовления. Слоёное тесто. | ОП | Знать, для чего в тесто добавляют вещества, называемые разрыхлителями, которые создают пористую структуру. Переслаивание сахаром. Технология приготовления «Берлинского пирожного» | ОпросКонтроль за действ. | 29.09. |  |
| 5 | Заварное тесто. Отделка пирожных и тортов, виды кремов. | ОП | Знать основные виды кремов для тортов и пирожных. Уметь оформлять праздничную выпечку. Технология приготовления заварных профитролей. Уметь пользоваться таблицей веса и меры продуктов. | ОпросКонтроль за действ. | 06.10. |  |
| 6 | Бездрожжевое тесто для пиццы. Расчёт себестоимости. | ОП | Знать состав различных видов теста, отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Уметь приготовить тесто и начинку для пиццы и рассчитать себестоимость готового блюда. | ОпросКонтроль за действ. | 13.10. |  |
| 7 | Рыба и рыбные продукты. Определение свежести, правила хранения рыбы. | БО | Иметь представление о пищевой ценности рыбы, первичной обработке и видах тепловой обработки рыбы. Знать правила хорошего тона: как правильно есть рыбу.Рецепты для домашнего приготовления. | Опрос | 20.10. |  |
| 8 | Мясо и мясные продукты. Определение доброкачественности мяса.  | БОИ | Иметь представление о пищевой ценности мяса и мясных продуктов, хранении. Уметь определять доброкачественность мяса. Знать способы первичной и тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Проект «Гости на пороге». Рецепты для домашнего приготовления. | Опрос | **27.10.** |  |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 14 | 9 | Вязание крючком. Набор петель – цепочка из воздушных петель. | БОП | Знать о св-вах изделий, связанных крючком, о значении этого вязания. Уметь правильно подбирать инструменты и материалы для работы, держать крючок в руках во время работы. Знать правила т/б при работе с крючком. Условные обозначения. Столбик с тремя накидами  | Контроль за действ. | 17.11. |  |
| 10 | НОТ. Основные виды петель и образцов. Значение петель подъёма. Т/Б. | ОП | Знать принципы образования петли. Понимать необходимость петель подъёма, сравнить их с кромочными петлями в вязании спицами. Столбик с двумя накидами. Столбик с накидом  | Контроль качества | 24.11. |  |
| 11 | Создание вариантов узора в зависимости от способов вывязывания петли. | ОП | Уметь провязывать одну и ту же петлю тремя основными различными способами. Столбик без накида. Полустолбик с накидом. | Контроль качества | 01.12. |  |
| 12 | Определение плотности вязания. Чтение и составление схем | ОП | Знать, в какой степени плотность вязания зависит от материалов и инструментов, от других факторов. Уметь сохранять набранное КП до конца вязания, выполнять ровный боковой край. Полустолбик (соединительный). | ОпросКонтроль качества | 08.12. |  |
| 13 | Выполнение простейших узоров путём чередования видов петель.  | ОП | Понятие о схемах для вязания крючком. Простейшие комбинации из различных видов столбиков (гирлянды из одного ряда). Зубцы. Ракушки. Полоса из зигзагов. | Контроль качества | 15.12. |  |
| 14 | Увеличение и уменьшение КП. Вязание круга и треугольника. | ОП | Знать, что увеличить КП можно вывязыванием дополнительных ВП или вывязыванием нескольких столбиков из одной петли. Уменьшить: пропуская петли внутри полотна или не довязывая ряд до конца. | Контроль качества | 22.12. |  |
| 15 | Вязание по спирали. Довязывание образцов. Контрольное вязание. | ОП | Уметь вязать по схеме и по описанию, различать эти понятия; уметь образовывать ровный боковой край. Подготовка к проектной деятельности.Схемы для дополнительного вязания. | ОпросКонтроль качества | **29.12.** |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 4 | 16 | Проектная деятельность.Определение потребностей. | БП | Уметь, анализируя идеи, правильно выбрать тему проектного задания; составить описание изделия. Уметь подобрать материалы и инструменты для выполнения изделия, произвести расчёт петель, определить плотность вязания и выполнять практическую часть проекта, работая по составленному плану. | Контроль качества | 12.01. |  |
| 17 | Разработка критериев. Анализ проделанной работы. | БП | Уметь анализировать качество исполнения, оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку; сравнить стоимость своего изделия с магазинным аналогом и сформулировать вывод о том, удалось ли сэкономить. | Контроль качестваСамооц. | 19.01. |  |
| Художествен-ные ремёсла | 8 | 18 | Макраме – узелковое плетение. НОТ. | ОП | Знать историю узелкового плетения, перечень необходимых инструментов и материалов и правила безопасного труда при работе с ними. Иметь представление, какие изделия можно выполнить в данной технике, применяя различные материалы. Уметь произвести расчёт длины и количества нитей, закрепление несущей нити, навес рабочих нитей (1:2). | Контроль качества | 26.01. |  |
| 19 | Основы узелкового плетения, простейшие узлы. | ОП | Ознакомиться с техникой выполнения некоторых простых узлов. Научиться регулировать плотность плетения в зависимости от качества рабочего материала. Уметь выполнить правый, левый и двойной плоский узел в две нити с шишечкой. | Контроль качества | 02.02. |  |
| 20 | Двойной плоский узел и варианты его применения. | ОП | Уметь выполнить сетку из двойных плоских узлов, иначе «шахматку», а также узелковую цепочку «зигзаг» из одной нити. Знать особенности складывания нити для этих узлов, закрепляя её на станке (1:1). Иметь представление о плетении в технике кавандоли. | Контроль качества | 09.02. |  |
| 21 | Горизонтальный репсовый узел. | ОП | Уметь выполнять горизонтальные и диагональные «бриды», плетение вокруг одной нити. Уметь составить и выполнить из изученных узлов простейшую композицию с использованием семи и более нитей.  | ОпросКонтроль качества | 16.02. |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 2 | 22 | Проектная деятельность. Определение объема работы. | БП | В качестве закрепления материала, уметь изготовить мини-проект, например, «пояс в технике макраме», показать разнообразие использования различных узлов и их сочетаний, составление плана работы. | Контроль качестваСамооц.  | 02.03. |  |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 4 | 23 | Технология производства и свойства химических волокон.  | КЛ | Понимать, что св-ва ткани зависят от волокнистого состава и переплетения нитей в ткани. Знать основные сведения о тканях, полученных химическим путём, иметь представления о смесовых тканях, их преимуществах, улучшенных св-вах. Лабораторно-практическая работа: «Распознавание искусственных и синтетических волокон органолептическим способом», т/б со спичками во время работы. | Лабор.работа,Тестиров. | 09.03. |  |
| 24 | Нетканые материалы, производство и область применения. Т/Б. | ОЗ | Знать способы распознавания химических волокон, особенности ухода за изделиями из тканей, изготовленных из искусственного и синтетического волокна. Понимать, что выбор материала зависит от фасона, покроя, назначения изделия, от сезона. Иметь представление о разнообразии нетканых материалов и области их применения. | ОпросТестиров. | **16.03.** |  |
| Художествен-ные ремёсла | 6 | 25 | Классификация видов вышивок. Подготовка к вышиванию.  | КП | Знать исторические сведения о вышивке. Иметь представление о видах вышивки, ткацких переплетений, ниток для вышивания; уметь заправить канву в пяльцы, выполнить безузелковое закрепление рабочей нити на ткани, соблюдать т/б при работе с иголками и ножницами. | Контроль за действ. | 06.04. |  |
| 26 | Счётные швы. Выполнение одностороннего крестика. Т/Б. | ОП | Знать требования к качеству работы, уметь выполнить последовательно друг за другом ряд односторонних крестиков, направленных вертикально, горизонтально и диагонально. | Контроль качества | 13.04. |  |
| 27 | Двусторонний и двойной крест, гобеленовый шов. | ОП | Иметь представление о некоторых других видов шва «крест». Уметь провести исследования по выбору лучшей идеи для проекта, составить алгоритм проектной деятельности. Знать свойства цвета и элементы построения вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт). | Контроль качества | 20.04. |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 6 | 28 | Творческое использование знаний и умений. Проект. | БП | Иметь представление, что для работы в технике «крест» нет необходимости переводить рисунок на ткань. Уметь правильно выбрать материалы и инструменты для выполнения изделия, составить композицию, подобрать рисунок, утвердить цветовую гамму, подготовить канву, правильно высчитать место закрепления нити для первого стежка.  | Контроль качества | 27.04. |  |
| 29 | Вышивка несложной композиции в технике «крест простой». | П | Уметь выполнять требования, предъявляемые к изделию в данной технике, соизмерять свои возможности с желаниями, выбрав посильную работу. | Контроль качества | 04.05. |  |
| 30 | Представление проекта. Критерии для оценки изделия. Т/Б. | БП | Знать т/б при ВТО вышитых изделий. Уметь оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели. Уметь объяснить целесообразность, правильность выбора проектной работы, сравнить соответствие проекта и готового изделия. Уметь оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку. | Защита проектаСамооц. | 11.05. |  |
| Технологии домашнего хозяйства  | 4 | 31 | Технологии ведения дома**.** Интерьер жилых помещений. | БО | Уметь раскрыть понятия «интерьер, функциональные зоны» иметь представление о цветовом решении интерьера. Знать виды зонирования, виды и роль освещения, типы светильников. | Опрос | 18.05. |  |
| 32 | Гигиена жилища. Влажная уборка помещений. | БОИ | Понимать смысл слов: «Чистота – залог здоровья», «гигиена», «порядок». Знать виды уборки, НОТ, оборудование и приспособления для уборки помещений. Уметь выполнить уборку своей комнаты.  | Опрос | **25.05.** |  |
| Итого учебных часов | 64 |  | Учитель технологии МАОУ «Гимназия № 1 МО «Ахтубинский район»Семёнова Ольга Ивановна |

***Календарно-тематическое планирование уроков технологии. 2012 - 2013 уч. год.***

***8 класс (девочки, 1 час)***

|  |
| --- |
| Тип урока: Б – беседа, О – объяснение нового, П – практическая работа, К – комбинированный (более 3-х типов), Э – экспериментальный урок, Л – лабораторно-практическая работа, В – выравнивание, З – закрепление знаний и умений, И – итоговый урок |
| Раздел | К-во часов | № урока  | Тема урока | Тип урока | Содержание урока, ЗУН, изучаемые на уроке(УУД, развиваемые на уроке) | Формы контроля | Датапланируемая/фактическая |
| вторник |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 16 | 1 | Машиноведение. Основные даты. Т/Б. | БО | Знать основные даты в истории машиностроения, виды машин, применяемых в швейной промышленности, т/б во время работы на шв/м. | Опрос | 04.09. |  |
| 2 | Основные детали шв/м. | ОП | Иметь представление о технических характеристиках шв/м и назначении основных узлов. Знать основные детали. | Опрос | 11.09. |  |
| 3 | Подготовка шв/м к работе. ВН и НН. | ОП | Уметь организовать рабочее место, заправить верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку. Знать устройство машинной иглы, не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Знать безопасные приёмы работы. | Контр. за действ. | 18.09. |  |
| 4 | Правила эксплуатации. Бумажная строчка. | ОП | Уметь проложить ровную строчку на машине без ниток, регулировать длину стежка, выполнять обратную строчку, знать, для чего она используется на практике. Иметь представление о других регуляторах шв/м. | Контр. за действ. | 25.09. |  |
| 5 | Выстрачивание рисунка, поворот на игле. | ОП | Знать основные приёмы работы, уметь управлять шв/м. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Критерии качества строчки. | Контролькачества | 02.10. |  |
| 6 | Работа на заправленной шв/м. Шов вподгибку. | ОП | Уметь прокладывать на ткани кривые и закруглённые линии с помощью машинной строчки, делать закрепления нити в начале и в конце работы. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Контролькачества | 09.10. |  |
| 7 | Закрепление нитей в начале и в конце строчки. Т/Б. | ОП | Знать основные элементы машиноведения, уметь работать на шв/м.Т/б при ВТО, правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | Контролькачества | 16.10. |  |
| 8 | ВТО ткани. Раскрой повязок. Правила раскроя. | ОП | Уметь находить лицевую сторону ткани, объяснить понятие «декатировать», знать безопасные приёмы во время работы с утюгом. Иметь представление о рациональной раскладке деталей на ткани. Профессии закройщик, портной. | Контр. за действ | 23.10. |  |
| 9 | Изготовление основной части повязки. | ОП | Иметь представление о назначении прямых стежков, уметь объяснить понятия: «шов, строчка, стежок, длина стежка», а также знать терминологию ручных и машинных работ. Уметь выполнить прямую машинную строчку с закрепками нитками в тон ткани. | Контролькачества | **30.10.** |  |
| 10 | Изготовление необходимого количества завязок.  | ОП | Иметь представление о конструкции машинных швов, уметь читать основные схемы швов и выполнять их. Уметь выполнить нитками в тон ткани прямую машинную строчку с закрепками.  | Контролькачества | 13.11. |  |
| 11 | Соединение составных частей повязки. Т/Б. | ОП | Знать последовательность сборки повязки, критерии оценки качества изделия. Уметь произвести утюжильные работы. Т/б при работе с иголками и ножницами. | Контролькачества | 20.11. |  |
| 12 | Знакомство с изделиями в технике ватной набивки. | ОП | Иметь представление о ватной набивке, как о рукоделии. Уметь подобрать необходимые материалы и инструменты для работы, составить композицию или подобрать рисунки для выстрачивания и набивки, перевести его на ткань. | Опрос | 27.11. |  |
| 13 | Исправление простейших неполадок шв/м. | ОП | Уметь регулировать машинную строчку, подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани. Знать правила замены иглы. Иметь представление о простейших неполадках в работе шв/м и способах их устранений. | Контр. за действ | 04.12. |  |
| 14 | Изготовление изделия, выстрачивание рисунка.  | ОП | Уметь определить и совместить долевую нить в тканях, используемых для работы, выполнять машинную строчку по намеченным линиям на подкладочной ткани, стачивая при этом два слоя ткани. | Контролькачества | 11.12. |  |
| 15 | Соединение деталей ватной набивки. | ОП | Уметь закрепить узелки с изнаночной стороны работы, аккуратно прорезать ткань, и, набив в отверстие вату, зашить его х/б нитками в тон ткани. | Контролькачества | 18.12. |  |
| 16 | Окончательная обработка и отделка изделия. | ОП | Уметь обработать изнаночную сторону ватной набивки вторым слоем основной ткани, превратив составляющие в целое изделие. | Опрос Самооц. | **25.12.** |  |
| Технологии домашнего хозяйства  | 5 | 17 | Технологии ведения дома. Гигиена жилища. | БО | Вспомнить и закрепить правила техники безопасности в кабинете; Уметь раскрыть понятия «интерьер, функциональные зоны» иметь пр. о цветовом и стилевом решении интерьера. Знать виды зонирования, виды и роль освещения, типы светильников. | Опрос | 15.01. |  |
| 18 | НОТ. Уборка помещений. | БО | Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Знать виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уборке помещения. НОТ, оборудование и приспособления для уборки помещений. Уметь выполнить влажную уборку своей комнаты. Понимать смысл слов: «Чистота – залог здоровья», «гигиена, порядок, эстетика, экология жилища». | Опрос | 22.01. |  |
| 19 | Уход за одеждой. НОТ. Символы по уходу. | БО | Знать основное о стирке ручной и механизированной. Понимать, что удаление загрязнений во время стирки состоит из двух моментов: одновременного механического оттирания и хим. связывания механически отделенных загрязнений. Уметь организовывать деятельность по приобретению умений по уходу за одеждой, знать значение читать символы по уходу за одеждой. | Опрос | 29.01. |  |
| 20 | Стирка, сушка, глажка, хранение. Т/Б. | БО | Понимать значение своевременного ухода за одеждой, необходимость правильного полоскания, отжима, сушки, глажки и хранения белья. Знать т/б при ВТО, с бытовыми электроприборами.  | Опрос | 05.02. |  |
| 21 | Итоговый урок по теме. | ЗИ | Знать алгоритм уборки помещений и ухода за одеждой. Уметь ухаживать за своей одеждой и комнатой.  | Опрос | 12.02. |  |
| Технологиитворческой и опытническойдеятельности. | 10 | 22 | Обсуждение тематики творческих проектов. | К | Знать этапы проектирования. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Уметь выбрать посильную и необходимую работу, аргументированно объяснить свой выбор, подобрать материалы для выполнения, составить историческую справку о выбранном виде рукоделия. | Опрос | 19.02. |  |
| 23 | Организационно-подготовительный этап. Выбор темы. | К | Уметь пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи; продумать технологическую последовательность выполнения проекта, составить план-схему работы. | Контр. за действ. | 26.02. |  |
| 24 | Технологический этап выполнения творческого проекта  | К | Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Уметь произвести расчёты, конструировать и моделировать, выполнять намеченное. Знать основные параметры и ограничения в работе.  | Контр. за действ. | 05.03. |  |
| 25 | Творческое использование знаний и умений. | К | Уметь выполнять задания по проекту, создать рекламный проспект. Знать критерии оценки работ и требования к качеству. Иметь представление о возможности исправления имеющихся недостатков. | Контролькачества | 12.03. |  |
| 26 | Творческое использование знаний и умений. | К | Знать, что в процессе выполнения любой работы необходима НОТ. Уметь чётко следовать намеченному плану. | Контролькачества | **19.03.** |  |
| 27 | Творческое использование знаний и умений. | К | Знать, что в процессе выполнения любой работы необходима НОТ. Уметь чётко следовать намеченному плану. | Контролькачества | 02.04. |  |
| 28 | Творческое использование знаний и умений. | К | Уметь рассчитывать себестоимость изделия и просчитывать экономическую выгоду, сравнивая своё изделие с магазинным аналогом. Знать преимущества изделий, выполненных своими руками (заданные параметры, индивидуальность). | ОпросКонтролькачества | 09.04. |  |
| 29 | Пояснительная записка, реклама изделия. | К | Уметь составить экономическое обоснование, оценить материальные и финансовые затраты.работать над практической частью творческого проекта. | Контролькачества | 16.04. |  |
| 30 | Анализ работы. Подготовка к защите проекта. | К | Уметь анализировать качество исполнения, оценить изделие с точки зрения практической и социальной значимости, дать экологическую оценку. Проектирование как сфера про­фессиональной деятельности. | Контролькачества | 23.04. |  |
| 31 | Представление творческого проекта. | И | Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Демонстрация, представление проекта. Уметь оценивать проделанную работу и защищать ее. | Защита проектаСамооц. | 30.04. |  |
| Семейная экономика | 4 | 32 | Семья как экономическая ячейка общества. |  | Уметь произвести оценку имеющихся и возможных источников доходов семьи, анализировать потребности членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в це­лях минимизации расходов в бюджете семьи. | Опрос | 07.05. |  |
| 33 | Бюджет семьи, доходная и расходная часть. |  | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Ми­нимальные и оптимальные потребности. Потребительская кор­зина одного человека и членов семьи. | Опрос | 14.05. |  |
| 34 | Информация о товарах, штрихкод. |  | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Уметь анализировать качества и потребительских свойств товаров, выбирать способы совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. | Опрос | 21.05. |  |
| 35 | Сбережения. Личный бюджет. |  | Технология построения семейного бюджета. Доходы и рас­ходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | Опрос | **28.05.** |  |
| Итого учебных часов | 35 |  | Учитель технологии МАОУ «Гимназия № 1 МО «Ахтубинский район»Семёнова Ольга Ивановна |

***Учебный календарь на 2012-2013 год.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **сентябрь** | **октябрь** | **ноябрь** |  |
| **пн** |  | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 16 | 22 | 29 |  | **5** | 12 | 19 | 26 | **пн** |
| **вт** | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | **6** | 13 | 20 | 27 | **вт** |
| **ср** | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | **7** | 14 | 21 | 28 | **ср** |
| **чт** | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 |  | **1** | **8** | 15 | 22 | 29 | **чт** |
| **пт** | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | **2** | **9** | 16 | 23 | 30 | **пт** |
| **сб** | **1** | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | **3** | **10** | 17 | 24 |  | **сб** |
| **вс** | **2** | **9** | **16** | **23** | **30** | **7** | **14** | **21** | **28** | **4** | **11** | **18** | **25** | **вс** |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **декабрь** | **январь** | **февраль** |  |
| **пн** |  | 3 | 10 | 17 | 24 | **31** |  | **7** | 14 | 21 | 28 |  | 4 | 11 | 18 | 25 | **пн** |
| **вт** | 4 | 11 | 18 | 25 |  | **1** | **8** | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | **вт** |
| **ср** | 5 | 12 | 19 | 26 | **2** | **9** | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | **ср** |
| **чт** | 6 | 13 | 20 | 27 | **3** | **10** | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | **чт** |
| **пт** | 7 | 14 | 21 | 28 | **4** | 11 | 18 | 25 |  | 1 | 8 | 15 | 22 |  | **пт** |
| **сб** | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | **5** | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | **23** | **сб** |
| **вс** | **2** | **9** | **16** | **23** | **30** | **6** | **13** | **20** | **27** | **3** | **10** | **17** | **24** | **вс** |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **март** | **апрель** | **май** |  |
| **пн** |  | 4 | 11 | 18 | **25** | 1 | 8 | 16 | 22 | 29 |  | 6 | 13 | 20 | 27 | **пн** |
| **вт** | 5 | 12 | 19 | **26** | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | **вт** |
| **ср** | 6 | 13 | 20 | **27** | 3 | 10 | 17 | 24 |  | **1** | 8 | 15 | 22 | 29 | **ср** |
| **чт** | 7 | 14 | 21 | **28** | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | **9** | 16 | 23 | 30 | **чт** |
| **пт** | 1 | **8** | 15 | **22** | **29** | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | **пт** |
| **сб** | 2 | 9 | 16 | **23** | **30** | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 |  | **сб** |
| **вс** | **3** | **10** | **17** | **24** | **31** | **7** | **14** | **21** | **28** | **5** | **12** | **19** | **26** | **вс** |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| вторник 35 нед. | четверг 33 нед. | пятница 33 нед. | суббота 32 нед. | **воскресенье** |
| **8 В-А-Б 6Г** | **6 А-В-Б** | **5 В-А-БГ** | **7 В-Б-А** | **каникулы** |

 |

***2012/2013 уч. год***

**Тематическое планирование уроков технологии в 5 – 8 классах:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Разделы программы | Количество часов |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| 1 | кулинария  | 14 | 16 | 16 |  |
| 2 | создание изделий из текстильных и поделочных материалов | материаловедение | 6 | 6 | 4 |  |
| 3 | машиноведение |  |  |  | 7 |
| 4 | технология обработки ткани |  |  |  | 9 |
| 5 | вязание спицами | 14 | 14 |  |  |
| 6 | вязание крючком |  |  | 14 |  |
| 7 | художественные ремёсла | вышивание ручное | 10 | 6 | 6 |  |
| 8 | бисероплетение |  | 10 |  |  |
| 9 | макраме |  |  | 8 |  |
| 10 | технологии творческой и опытнической деятельности | 10 + 8 | 6 + 8/4 | 4 + 2 + 6 | 10 |
| 11 | технологии домашнего хозяйства | 2 | 4 | 4 | 5 |
| 12 | электротехника | 2 |  |  |  |
| 13 | семейная экономика |  |  |  | 4 |
| итого | **66** | **70/66** | **64** | **35** |

Учитель технологии МАОУ «Гимназия № 1 МО «Ахтубинский район»

Семёнова Ольга Ивановна