Администрация Великолукского района Псковской области
Управление образования
МОУ «Переслегинская гимназия»

Рассмотрено	Согласовано	Утверждено
на заседании кафедры естественных дисциплин		
Зав.кафедрой	Заместитель директора по УВР	Директор гимназии
_____ Е.Г.Анисова	_____ В.В. Гоголева	_____ В.А. Гусева
«___» _____2014_ г.	«___» _____2014_ г.	«___» _____2014_ г.

Рабочая программа по технологии
5-7 классы.

Составитель
Шлёмина Елена Петровна,
учитель технологии.

Переслегино,
2014 – 2015 уч.год

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе примерной программы для общеобразовательных школ «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко. Москва «Просвещение» 2007г. в полном соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.
При составлении программы учитывались нормативные документы:

- Закон РФ «Об образовании» от 01.12.2007 № 309-ФЗ;
- Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 19.05.98 №1276);
- Федеральный базисный учебный план. Утвержден приказом Минобразования России от 9 марта 2004г. №1312.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- Базисный учебный план для образовательных учреждений , реализующих программ общего образования

Цели предмета:

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

- **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также 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 к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи предмета:

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи
.3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.

6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования **межпредметных связей**. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Используемые технологи : интеграция традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

1.объяснительно-иллюстративный, сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).

2.Частично-поисковый, основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.

3.Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной, системы обучения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы., презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

При составлении рабочей программы учитывалась материально - техническая база, учебно-методическое обеспечение, запросы на образовательные услуги учащихся и их родителей, возможности вариативности общего расписания, подготовка учителя, климатические условия.

В планировании предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. По учебным планам программ они выполняются в конце каждого года обучения. Широкое использование творческой и проектной деятельности при обучении технологии способствует развитию инициативы, творческих способностей школьников. У них формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты.

Проекты являются творческими самостоятельными работами и выполняются каждым учеником или группой, в том числе и разновозрастной, как в учебное, так и во внеучебное время.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны , различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей шейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

Должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареный овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочный, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- 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 питания 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 краев 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. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от переплетения;
- виды легкого 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 с 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 проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

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 шейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать журналами мод, читать и строить чертеж, 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;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

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.;
- 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 питания 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 краев 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. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от переплетения;
- виды легкого 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 с 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 проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

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 шейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать журналами мод, читать и строить чертеж, 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;
  выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ПРОГРАММЫ

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

*Создание изделий из текстильных и поделочных материалов***.**

Знать/понимать

• назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

• выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать:

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать:

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать:

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

Учебно-методический комплект

1. Учебник: технология для учащихся 5-х классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. М., изд. центр: Винтана-Граф, 2004 год, рекомендовано Министерством образования и науки РФ; соответствует обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии.
2. Учебник: технология для учащихся 6-х классов классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. М., изд. центр: Винтана-Граф, 2001 год, допущено Министерством образования и науки РФ; соответствует обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии.
3. Учебник: технология для учащихся 7-х классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. М., изд. центр: Винтана-Граф, 2004 год, рекомендовано Министерством образования и науки РФ; соответствует обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии.
4. Учебник: технология для учащихся 8-х классов классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. М., изд. центр: Винтана-Граф, 2002 год, допущено Министерством образования и науки РФ; соответствует обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии.
5. Основы кулинарии. 8-11 классы. В.И. Ермакова. М., Просвещение, 1993.
6. Основы швейного производства. 8-9 классы. А.Т. Труханова, В.В. Исаев. М., Просвещение, 1989.
7. Оборудование швейных предприятий. В.В. Исаев. Изд. Легкая индустрия, 1978.
8. Чернякова В. И.Технология обработки ткани: Учебник для 5 кл. общеобр.учр.-4-е изд.-М.: Просвещение,2001.-160 с.: ил.
9. Интернет-ресурсы

Пособие для учителя:

1. В.М. Казакевич, В.Д. Марченко, Оценка качества подготовки выпускников основной школы. М., Дрофа, 2000.
2. Г.И. Белова, Методическое пособие для учителя «Кулинария. Примерное поурочное планирование» 5-9 классы. М., изд. Ижица, 2003.
3. И.П. Арефьев, Занимательные уроки технологии для девочек.
4. Н.В. Синица, Технология. Обслуживающий труд. Методические рекомендации. 6 класс. М., Вентана – Граф, 2008.
5. Примерная программа основного общего образования по технологии.
6. Стандарт основного общего образования по технологии. М., Дрофа, 2007.
7. С.Э. Маркутская, Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. М., изд. Экзамен, 2006.

Дополнительная литература для учителя:

1. В.У. Плюхин, Творчество – у истоков гражданственности. Просвещение, 1989.
2. Ваш уютный дом. М., АСТ-ПРЕСС книга, 2005
3. Е.М. Каневский, Э.В. Краснянский, Уроки экономии в быту. М., изд. Экономика, 1985.
4. Е.С. Гуткевич, Косметика для девочек. М., Олимп, Премьера, 2004.
5. И.М. Вольпер, Картофель. М.,изд. Пищевая промышленность, 1878
6. Л. Орлова, Азбука моды. М., Просвещение, 1989.
7. М. Максимова, М. Кузьмина, Лоскутная мозаика. М., ЭКСМО,2006.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс, Всего 35 часов, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	Дата проведения	Разделы, тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Практическая работа
			Кулинария (12 час).		
1-2 *2 ч*		**Вводное занятие. Экологические проблемы как результат деятельности человека. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Физиология питания. Рациональное питание.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний* *Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах	Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. *Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* **Пр. раб.:**Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах
3-4у *2 ч*		**Овощи. Приготовление блюд из свежих овощей.**	*Комбинированный урок*	Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.* Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.	Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. **Пр. раб.:**Приготовление блюд из свежих овощей.
5-6 2 ч		**Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из варёных овощей.**	*Комбинированный урок*	Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе	Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. **Пр. раб.:**Приготовление блюд из вареных овощей.

7-8 2 ч		**Бутерброды, горячие напитки**	Комбинированный урок	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. **Пр. раб.:**Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
9-10 *2 ч*		**Блюда из яиц**	*Комбинированный урок*	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.	Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. **Пр. раб.:**Приготовление блюда из яиц.
11-12 *2 ч*		**Сервировка стола**	*Комбинированный урок*	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. **Пр. раб.:**Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами
Интерьер жилого дома. Интерьер кухни, столовой – 4ч.					
13-14 *2 ч*		**Интерьер кухни, столовой.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним..	**Пр. раб.:** Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

15-16 2 ч		**Благоустройство и оборудование кухни.**		Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час). **Элементы материаловедения -2 ч**					
17 1 ч		**Ткани из натуральных растительных волокон. Технология производства хлопкового и льняного волокна**	*Комбинированный урок*	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.	Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. **Пр. раб.:** Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.
18 1 ч		**Свойства тканей из натуральных волокон.**	*Комбинированный урок*	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве	**Пр. раб.:** Изучение свойств тканей
Ручные работы – 2 ч.					
19 1 ч		**Организация рабочего места. Инструменты и приспособления.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления, применяемые для выполнения ручных работ.	Знакомство с инструментами и приспособлениями , применяемыми при выполнении ручных работ.

20 1 ч		**Технология выполнения ручных работ.**	*Комбинированный урок*	Знакомство с терминологией ручных работ, с требованиями, предъявляемыми к ручным работам. Прямые стежки, копировальные стежки.	Изучение видов стежков и строчек и терминологии при выполнении ручных работ. **Пр. раб.:** Изготовление образцов ручных стежков.
Машиноведение – 2 часа					
21 1 ч		**Устройство швейной машины. Безопасные приёмы работы**	*Комбинированный урок*	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. **Пр. раб.:** Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
22 1ч		**Работа на швейной машине. Выполнение машинных строчек.**	*Комбинированный урок*	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.	**Пр. раб.:** Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка
Технология изготовления рабочей одежды фартука (7 час)					
23 1 ч		**Рабочая одежда, её характеристики. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Снятие мерок для построения чертежа фартука.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.	**Пр. раб.:** Выполнение эскиза фартука Снятие мерок и запись результатов измерений. **Пр. раб.:** Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

24 1 ч		**Моделирование фартука. Расчет количества ткани на его изготовление**. . **Подготовка ткани к раскрою** **Раскрой фартука.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	Моделирование фартука выбранного фасона. **Пр. раб.:** Подготовка выкройки к раскрою. **Пр. раб.:** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука Обмеловка и раскрой ткани.
25 1 ч		**Подготовка деталей кроя к обработке. Способы переноса контрольных и контурных линий.**	*Комбинированный урок*	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	**Пр. раб.:** прокладывание контрольных и контурных линий.
26 1 ч		**Технология выполнения краевых швов. Обработка деталей кроя (нижний, боковые швы).** **.**	*Комбинированный урок*	Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	**Пр. раб.:** Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.
27 1 ч		**Обработка поясов и бретелей Соединение с фартуком**	*Комбинированный урок*	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва.	**Пр. раб.:** Обработка пояса и бретелей

28 1 ч		**Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука накладным швом. Технология соединения деталей изделия.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Методы обработки карманов. Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ.	**Пр. раб.:** Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. **Пр. раб.:** Соединение деталей изделия машинными швами.
29 1ч		**Выполнение отделочных работ деталей кроя фартука. Проведение ВТО. Проверка качества изделия**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Методы обработки нижней части фартука в зависимости от модели. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.	**Пр. раб.:** Отделка изделия в соответствии с выбранной моделью. **Пр. раб.:** влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия
Рукоделие. Художественные ремесла – 5 ч					
30 1 ч		**Вышивка как один из видов ДПИ. Зарисовка орнаментов, выбор рисунков**	*Комбинированный урок*	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. **Пр. раб.:** Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
31 2ч		**Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке. Перевод рисунка на ткань.**	*Комбинированный урок*	Построение узора в художественной отделке вышивкой.	**Пр. раб.:** Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка.
32 1 ч		**Технология отделки швейных изделий вышивкой. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом, отделка уголка салфетки.**	*Комбинированный урок*	Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты	Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. **Пр. раб.:** Отделка вышивкой

					салфетки, фартука, носового платка
33 1 ч		**Материалы для лоскутной пластики. Возможности лоскутного шитья.**	*Комбинированный урок*	Дать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Эстетика и экология жилища.	**Пр. раб.:** Выполнение эскизов лоскутного шитья.
34 1 ч		**Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. Изготовление шаблонов из картона. Технология соединения деталей между собой и прокладкой.**	*Комбинированный урок*	Способы соединения лоскута.	**Пр. раб.:** изготовление шаблонов из картона. **Пр. раб.:** Изготовление прихватки
Творческий проект (1 ч)					
35 1 ч		**Творческие, проектные работы Выбор темы проекта.**	*Комбинированный урок*	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Работа над проектом

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
6 класс Всего 52 часа, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	Дата проведения	Разделы, тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Практическая работа
			Кулинария (12 час).		
1-2 *2 ч*		**Вводное занятие. Экология воды. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Физиология питания. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов	Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. **Пр. раб.:** Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.
3-4 2 ч		**Блины, блинчики, оладьи.**	*Комбинированный урок*	Первичная обработка муки. Способы приготовления теста. Роль пищевых разрыхлителей. Подача блюд к столу.	**Пр. раб.:** выпечка блинов
5-6 *2 ч*		**Блюда из рыбы и продуктов моря**	*Комбинированный урок*	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.	Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. **Пр. раб.:**приготовление блюд из рыбы.

7-8 *2 ч*		**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**	*Комбинированный урок*	Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. **Пр. раб.:** приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
9-10 *2ч*		**Сладкие блюда и напитки.**	*Комбинированный урок*	Познакомить с технологией приготовления компотов и киселей, десертов и муссов. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	Приготовление мусса. Приготовление компота, киселя. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода **Пр. раб.:** прготовление киселя, компота.
11-12 *2 ч*		**Сервировка стола к ужину**	*Комбинированный урок*	Составление меню на ужин. Расчёт количества продуктов и времени приготовления блюд.Столовые приборы и правила пользования ими. Этикет и такт во взаимоотношениях. Правила приёма гостей и поведения за столом, дарения подарков и цветов.	Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину.Оформление готовых блюд и подача их к столу. **Пр. раб.:** оформление приглашений и открыток.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час). Элементы материаловедения -4 ч					
13-14 *2 ч*		**Натуральные волокна животного происхождения. Ткацкие переплетения, дефекты ткани.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани.	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. **Пр. раб.:** Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Распознавание волокон и нитей из хлопка, шёлка, шерсти.
15-16 2ч		**Свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.**	*Комбинированный урок*	Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	**Пр. раб.:** Изучение свойств тканей
Машиноведение(4 часа)					
17-18 *2ч*		**Виды регуляторов швейной машины.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.	**Пр. раб.:** Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
19-20 2ч		**Уход за швейной машиной. Подбор толщины иглы и нити в зависимости от вида ткани.**	*Комбинированный урок*	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой	**Пр. раб.:** Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Конструирование и моделирование. Технология изготовления поясных швейных изделий (14ч).					
21-22 2ч		**Назначение, виды и модели поясных изделий. Правила снятия мерок. Построение основы чертежа конической и клиньевой юбки.Подготовка выкройки к раскрою.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах	**Пр. раб.:** Снятие мерок и запись результатов измерений.. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. **Пр. раб.:** Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам
23-24 2 ч.		**Моделирование конической и клиньевой юбки.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.	**Пр. раб.:** Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою
25-26 2 ч		**Соединительные машинные швы. Назначение соединительных швов.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	**Пр./работа:** отработка техники выполнения соединительных швов.
27-28 2 ч		**Технология выполнения отдельных операций при изготовлении юбок.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Правила работы с технологической документацией.	**Пр. раб**.: изготовление образцов поузловой обработке.
29-30 2 ч		**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. **Пр. раб.:** Раскладка выкройки и раскрой ткани Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. **Пр. раб.:** прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя.

31-32 2ч		**Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Стачивание швов юбки.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Правила подготовки юбки к примерки и проведение примерки. Возможные недочеты. Порядок исправления дефектов Технология обработки выточек, складок, застежки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом, нижнего среза швом вподгибку.	Подготовка юбки к примерке. **Пр. раб.:** Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. **Пр. раб.:** Стачивание деталей изделия.
33-34 2ч		**Художественная отделка юбки Окончательная отделка и ВТО юбки. Проведение ВТО.**	*Комбинированный урок*	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Способы окончательной обработки изделия, критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного изделия.	**Пр. раб.:** Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. **Пр. раб.:** Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
Рукоделие. Художественные ремесла (8часов)					
35-36 2ч		**Основы вышивки. Композиционное построение узоров.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Краткие сведения из истории вышивки. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Способы увеличения рисунка. Технология выполнения счетных швов(роспись, крест, набор, счетная гладь и др.)	Изготовление образцов вышивки. Отделка швейного изделия вышивкой. **Пр./работа:** составление альбома(обряды, песни, костюм, традиционные блюда)
37-38 2 ч		**Построение узоров вышивки. Цветовой фон, тёплые и холодные цвета.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Определение размера и места расположения. Способы увеличения и уменьшения рисунка.	**Пр./работа:** выполнение эскизов для вышивки.
39-40 2ч		**Вышивка в технике счётных швов. Технология выполнения счётных швов.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Технология выполнения счётных швов	**Пр./работа**: изготовление образцов счётных швов.

41-42 2 ч		**Вышивка по рисованному контуру.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Свободная вышивка по рисованному контуру.	**Пр./работа:** изготовление образцов вышивки по рисованному контуру.
Интерьер жилого дома(4 часа)					
43-44 2ч		**Требования к интерьеру жилого дома. Понятие о композиции.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности , требования к интерьеру.	**Пр./работа:** выполнение планировки интерьера гостиной, детской, спальни**.**
45-46 2ч		**Оформление интерьера. Роль освещения в интерьере.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Общее и местное освещение. Виды и форма светильников.	**Пр./работа:** выполнение эскиза светильника**.**
Технологии ведения дома (4час).					
47-48 2ч		**Ремонт одежды, ремонт подкладки низа рукава.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Виды фурнитуры. Приёмы отпаривания и пришивания фурнитуры.	Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. **Пр./работа:** ремонт подкладки низа рукава, пришивание пуговиц, крючков.
49-50 2ч		**Уход за обувью и одеждой из кожи. Приёмы хранения обуви, сушка и чистка обуви.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	**Пр./работа:** подбор крема для ухода за обувью.

Творческие, проектные работы(2 час)					
51-52 2ч		**Творческие, проектные работы** **Выбор темы проекта.**	*Комбинированный урок*	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Работа над проектом

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 класс. Всего 52 часа, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	Дата проведения	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Практическая работа
Кулинария (12 час).					
1-2 *2 ч*		**Вводное занятие. Экология окружающей среды. Физиология питания**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. .	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке
3-4 *2 ч*		**Блюда из кисломолочных продуктов**	*Комбинированный урок*	Значение кисломолочных продуктов в потании человека. Ассортимент продуктов. Условия и сроки хранения продуктов	**Пр./работа:** приготовление блюд из творога
5-6 *2ч*		**Блюда из мяса. Первичная обработка мяса.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний*	Изучить значение мясных блюд в питании человека, способы определения качества и хранения мяса. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.	Первичная обработка мяса. Нарезка мяса. **Пр./работа:** Приготовление блюд из варёного мяса.Оформление готовых блюд и подача их к столу.

7-8 2 ч		**Блюда из жареного мяса**	*Комбинированный урок*	Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жарки и способы определения готовности блюда.	**Пр./работа:** Приготовление блюд из жаренного мяса.
9-10 *2 ч*		**Изделия из пресного теста**	*Комбинированный урок*	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	**Пр./работа:** Выпечка и оформление изделий из пресного теста..
11-12 *2 ч*		**Сладкие блюда и десерт.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	**Пр./работа:** Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час). Элементы материаловедения -2 ч					
13-14 *2 ч*		**Ткани из искусственных волокон. Технология производства. Ассортимент искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон	**Пр./работа:**Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.
Машиноведение – 4 ч					
15-26 2 ч		**Принцип образования двухниточного машинного стежка. Устройство качающегося челнока. Пр./работа: разборка и**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликаций. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка.	**Пр./работа:**применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

		сборка челнока.			
17-18 2 ч		**Применение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Устройство качающегося челнока. Порядок разборки и сборки челнока Устранение неполадок в работе швейной машины.	**Пр./работа:** обработка срезов зигзагообразной строчкой
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Технология изготовления плечевого изделия (14час).					
19-20 2 ч		**Требования к женскому платью. Виды женского платья. Измерение размерных признаков фигуры человека и запись результатов.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Требования к легкому женскому платью. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок, прибавки на свободу прилегания, чтение чертежа ночной сорочки	**Пр./работа:** выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. **Пр./работа:** Снятие мерок и запись результатов измерений
21-22 2 ч		**Построения чертежа конструкции ночной сорочки в М1:4 и М 1:1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Подготовка выкройки к раскрою.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Последовательность построения чертежа Особенности моделирования плечевых изделий.	**Пр./работа:** Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия **Пр./работа:** Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
23-24 2 ч		**Машинные швы: стачные и краевые швы. Конструкция швов, их условия и графическое обозначение.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Назначение швов. Конструкция швов, их условия и графическое обозначение.	**Пр./работа:** изготовление образцов швов

25-26 2 ч		**Раскрой ночной сорочки Подготовка изделия к первой примерке.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком Изучение последовательности подготовки изделия к первой примерке.	**Пр./работа:** Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. **Пр./работа:** Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.
27-28 2 ч		**Проведение первой примерки. Внесение уточнений после примерки.**	Комбинированный урок	Обучить правилам и последовательности проведения первой примерки	**Пр./работа:** Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
29-30 2 ч		**Обработка изделия Обработка горловины изделия**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.	**Пр./работа:** Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой
31-32 2 ч		**Обработка срезов рукавов и низа Окончательная отделка изделия.**	Комбинированный урок *Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Способы обработки низа изделия Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	**Пр./работа:** Стачивание деталей и выполнение отделочных работ **Пр./работа:** Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.
Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов).					
33-34 *2 ч*		**Вязание спицами: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалыУсловные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись	Подготовка материалов к работе. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. **Практическая работа:** чтение схемы узора.
35-36 *2 ч*		**Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель спицами.**	Комбинированный урок	Общие сведения о нитках, их свойства. Определение вида пряжи. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	Выполнение различных петель. Набор петель крючком. **Пр./ работа:** выполнение техники набора петель.

37-38 *2 ч*		**Выполнение образцов вязания лицевыми петлями различными способами,**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Способы провязывания петель. Схема образования петель.	**Пр./ работа:** основные приемы вязания лицевых петель
39-40 *2 ч*		**Технология выполнения изнаночных петель петель .**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Техника выполнения изнаночных петель. Особенности и способы вязания.	**Пр./ работа:**основные приемы вязание изнаночными петлями..
41-42 *2 ч*		**Вязание полотна. Закрепление последнего ряда. Накиды.**	Комбинированный урок	Сведение о различных способах и видах вязания на двух спицах. Закрепление последнего ряда. Применение накидов при вязании на двух спицах.	**Пр./ работа:** изготовление образцов
Технологии ведения дома (4 час).					
43-44 *2ч.*		**Эстетика и экология жилища**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.	**Пр./работа:** оформление интерьера детской комнаты.
45-46 *2 ч*		**Комнатные растения в интерьере.**	Комбинированный урок	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи **Пр./работа:** оформление интерьера комнатными растениями.

Уход за одеждой – 2 часа					
47-48 2 ч		**Уход за одеждой из химических волокон.**	*Урок изучения нового и первичного закрепления знаний.*	Средства ухода за одеждой из химических волокон. Символы по уходу за текстильными изделиями из волокон.	**Пр./работа:** изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.
Творческие, проектные работы –4 часа.					
49-50 *2 ч* *51-52* *2 ч*		**Выбор темы проекта. Работа над проектом. Работа над документацией. Защита проекта**	Комбинированный урок Беседа, работа с книгой. Практикум.	Углубление ЗУН при работе над выбранной темой. Развивать внимание, память, воображение. Воспитывать технологическую культуру.	