|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пояснительная запискаРабочая программа по технологии в 7 классе составлена на основе программ по технологии к учебнику по Технологии под редакцией Симоненко В.Д.Количество учебных часов:В год – 69 ч (2 часа в неделю),В том числе:Контрольных работ-5Практических работ - 29Рабочая программа по технологии в 7 классе составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 **«Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2010/2011 учебный год»;**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; - **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда; - **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; **- воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; - **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.Базовыми для рабочей программы для 7 класса являются разделы «Кулинария», «Материаловедение», «Швейная машина», «Конструирование и моделирование плечевых изделий», «Технология изготовления плечевого изделия)», «Учебная проектная деятельность», «Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком», «Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения».Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Требования к уровню подготовки учащихся 7 классовУчащиеся должны знать:виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста; сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки халата;правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.Учащиеся должны уметь:определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия, отпа­рывать и пришивать фурнитуру.**Формы организации обучения**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности. Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.Виды контроля: текущий, промежуточный, итоговыйНормы оценки практической работы**Организация труда**Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.**Приемы труда**Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ. Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования). **Качество изделий (работы)**Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия. **Норма времени (выработки)**Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.Тематический план изучения дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** | **Сроки прохождения** | **Контрольные работы** | **Сроки прохождения** |
| 1 | Кулинария | 16 ч | 2.09-22.10 | Вводная контрольная работа | 9.09 |
| Контрольная работа № 1  | 22.10 |
| 2 | Материаловедение  | 4 ч | 28.10-12.11 | Контрольная работа № 2 | 26.11 |
| 3 | Швейная машина  | 4 ч | 18.11-26.11 |
| 4 | Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе  | 10 ч | 2.12-14.01 | Контрольная работа № 3 | 14.01 |
| 5 | Технология изготовления плечевого изделия  | 17 ч | 20.01-17.03 | Контрольная работа № 4 | 17.03 |
| 6 | Учебная проектная деятельность  | 4 ч | 18.03-14.04 | Контрольная работа № 5  | 20.05 |
| 7 | Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком  | 6 ч | 15.04-5.05 |
| 8 | Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения  | 7 ч | 6.05-27.05 |
|  | Итого: | 68 |  |  |  |

**Учебно-методическое обеспечение программы****Учебники** Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с**Учебные пособия**Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 классПрограммы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.**Методические пособия для педагогов**1. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство».**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

Содержание программыРаздел 1. Кулинария (16 часов)**Тема 1. Безопасная работа *(2 часа)***Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. **Основное понятие темы:** технология, творческий проект, научная организация труда. правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.**Тема 2. Физиология питания.*(2 часа)***Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.**Основные понятия темы:** микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.**Тема 3. Мясо и мясные продукты. *(1 час)***Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.**Основные понятия темы:** пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка. **Тема 4. Механическая обработка мяса *(1 час)*** Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.**Основные понятия темы:** варка, жаренье, гарниры, соусы.**Тема 5. Кисломолочные продукты и блюда из них *(2 часа)***Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. **Основные понятия темы:** кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники.**Тема 6. Мучные изделия *(1 час)***Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока). **Основные понятия темы:** пресное тесто, разрыхлители, добавки. **Тема 7. Приготовление изделий из пресного теста *(1 час)***Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков. Основные условия плотной защипки теста. Приготовление начинок. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. **Основные понятия темы:** пельмени, вареники, начинка.**Тема 7-8. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда *(2 часа)***Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.**Основные понятия темы:** желирующие вещества, желе, мусс.**Тема 9.Заготовка продуктов *(1 час)*** Технология приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации  **Основные понятия темы** варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты **Тема 10. Стерилизованные консервы *(1 час)***Технологические процессы при подготовке к консервированию. Способы приготовления варенья. Значение количества сахара. Основные понятия темы: консервирование**Тема 11. Приготовление обеда в походных условиях *(1 час)*** Расчет продуктов для похода, обеспечение им сохранности. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Одежда и обувь для похода. Составление меню. Правила поведения в походных условиях **Основные понятия темы:** поход**Тема 12. Контрольная работа № 1 «Кулинария» *(1 час)***Раздел 2.Материаловедение (4 часа)**Тема 13. Химические волокна *(1 час)***Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон.  **Основные понятия темы:**  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон.**Тема 14. Свойства химических волокон и тканей из них *(1 час)***Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. **Основные понятия темы:**  химические, искусственные волокна, синтетические**Тема 15. Нетканые материалы из химических волокон *(1 час)***Технология производства и свойства искусственных волокон.  **Основные понятия темы:**  клеевая прокладка, паютина, флизолин, синтепон**Тема 16. Уход за одеждой из химических волокон *(1 час)*** Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. **Основные понятия темы:**  символы уходаРаздел 3.Швейная машины (5 часов)**Тема 17-18. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине *(2 часа)***Технология выполнения аппликации. Приспособления к швейной машины. Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.**Основное понятие темы:** лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель**:**  регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация.**Тема 19. Машинные швы *(2 часа)***Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. **Основные понятия темы:** запошивочный, двойной, окантовочный**Тема 20. Контрольная работа № 2 «Материаловедение. Швейная машина» *(1 час)***Раздел 4. Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе. (9 часов)**Тема 21. Силуэт и стиль в одежде . Требования, предъявляемые к одежде. *(1 час)*** История моды. Казачьи сорочки. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.**Основные понятия темы:** стиль, силуэт, требования к одежде, эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования**Тема 22. Снятие мерок .*(2 часа)***Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. **Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента.**Тема 23. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом*(2 часа)***Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**Основные понятия темы:** основа с цельнокроеным рукавом.**Тема 24. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом *(2 часа)***Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани. **Основные понятия темы:** моделирование, изменение формы горловины, изменение **Тема 25. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. *(2 часа)*** Работа с журналами мод. Выбор моделей.**Основные понятия темы**: мода**Тема 26. Контрольная работа № 3 «Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе». *(1 час)******Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия (17 часов)*****Тема 27. Раскрой изделия *(1 час)***Последовательность подготовки выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски, раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка.**Тема 28. Дублирование деталей *(2 часа)***Порядок соединения деталей с клеевой прокладкой. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология стачивания плечевых срезов**Основные понятия темы:** дублирование,контурные и контрольные линии и точки.**Тема 29. Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов. *(1 час)***Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. **Основные понятия темы:** сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов.**Тема 30. Обработка выточек, среднего шва спинки, плечевых швов *(1 час)***Последовательность обработки выточек, среднего шва спинки, плечевых швов. **Основные понятия темы:** выточки, средний шов.**Тема 31. Обработка нижних срезов спинки *(1 час)*** Осноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани.**Основные понятия темы:** осноровка**Тема 32. Обработка срезов подкройной обтачкой *(2 час)***Правила изготовления подкрайных обтачек. **Основные понятия темы:** подкройная обтачка**Тема 33. Обработка срезов косой бейкой *(2 часа)***Последовательность обработки срезов косой бейкой. **Основные понятия темы:** косая бейка**Тема 34. Обработка боковых срезов *(2 часа)***Последовательность обработки боковых срезов. **Основные понятия темы:** боковой срез**Тема 35. Обработка горловины и борта *(1 час)***Способы обработки горловины и борта. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.**Основные понятия темы:** подкройная обтачка, прокладочные материалы.**Тема 36. Обработка отрезного изделия *(1 час)*** Последовательность обработки отрезного изделия. **Основные понятия темы:** отрезное изделие**Тема 37. Обработка нижнего среза изделия.**  **Окончательная отделка изделия. *(1 час)***Виды обработки нижнего среза. Контроль качества. ВТО. Петли и пуговицы. **Основные понятия темы:** ВТО, контроль качества.**Тема 38. Контрольная работа № 4 «Технология изготовления плечевого** **изделия» *(1 час)***Раздел 6. Учебная проектная деятельность (3 часа)**Тема 39**. **Аналитический этап (2 часа)** Обоснование выбранной темы проекта. Даются ответы на вопросы: почему выбрана эта тема, чем она интересна, каково ее значение. Схема выполнения последовательности проекта. Установить основные требования к выполняемой работе, определить рамки в которых будет проходить работа над проектом, требование к изделию. Историческая справка по выбранной теме Связь истории и современности.**Тема 40. Технологический этап (1 час)** Различные творческие идеи по выполнению того или иного изделия. Каждый из рассматриваемых вариантов должен иметь характеристику.Подробное описание выбранного для дальнейшего изготовления окончательного варианта изделия. Эскиз изделия или фото. Требования к изделию. Расчет себестоимости и цены изделия. Технология изготовления изделия. Технологическая карта. Технология изготовления изделия. Технологическая карта . изготовление изделия. Инструменты и оборудование. Материалы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования. **Тема 41. Контрольный этап *(1 час)***Контроль качества изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления. Самооценка. **Основные понятия темы:** защита, демонстрация.Раздел 7. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком (6 часов)**Тема 42-43. Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель *(2 часа)*** Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, при вязании крючком. Приемы работы. Правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от узора и толщины ниток.**Основные понятия темы:** крючок, условные обозначения.. **Тема 44. Вязание полотна *(2 часа)***Набор петель крючком. Технология выполнения петель с накидом. Чтение условных схем. Вязание полотна.**Основные понятия темы:** воздушная петля, петля подъема, полустолбик.**Тема 45. Вязание по кругу *(2 часа)***Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Раппорт вязания и его запись. Работа с журналами мод.**Основные понятия темы:** вязание по кругу. Раздел 8. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения (2 часа)**Тема 46. Роль комнатных растений в жизни человека *(1 час)*****Тема 47. Уход за комнатными растениями *(1 час)*****Тема 48. Разновидности растений *(1 час)*****Тема 49. Комнатные растения в интерьере квартиры *(1 час)***Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.**Основные понятия темы:** комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.**Тема 50. Контрольная работа № 5: «Проект. Вязание крючком. Интерьер» *(1 час)*****Тема 51. Повторение *(1 час)*****Тема 51. Обобщающий урок (*1 час).***Пояснительная запискаРабочая программа по технологии в 7 классе составлена на основе программ по технологии к учебнику по Технологии под редакцией Симоненко В.Д.Количество учебных часов:В год – 69 ч (2 часа в неделю),В том числе:Контрольных работ-5Практических работ - 29Рабочая программа по технологии в 7 классе составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 **«Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2010/2011 учебный год»;**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; - **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда; - **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; **- воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; - **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.Базовыми для рабочей программы для 7 класса являются разделы «Кулинария», «Материаловедение», «Швейная машина», «Конструирование и моделирование плечевых изделий», «Технология изготовления плечевого изделия)», «Учебная проектная деятельность», «Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком», «Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения».Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Требования к уровню подготовки учащихся 7 классовУчащиеся должны знать:виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста; сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки халата;правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.Учащиеся должны уметь:определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия, отпа­рывать и пришивать фурнитуру.**Формы организации обучения**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности. Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.Виды контроля: текущий, промежуточный, итоговыйНормы оценки практической работы**Организация труда**Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.**Приемы труда**Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ. Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования). **Качество изделий (работы)**Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия. **Норма времени (выработки)**Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.Тематический план изучения дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** | **Сроки прохождения** | **Контрольные работы** | **Сроки прохождения** |
| 1 | Кулинария | 16 ч | 2.09-22.10 | Вводная контрольная работа | 9.09 |
| Контрольная работа № 1  | 22.10 |
| 2 | Материаловедение  | 4 ч | 28.10-12.11 | Контрольная работа № 2 | 26.11 |
| 3 | Швейная машина  | 4 ч | 18.11-26.11 |
| 4 | Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе  | 10 ч | 2.12-14.01 | Контрольная работа № 3 | 14.01 |
| 5 | Технология изготовления плечевого изделия  | 17 ч | 20.01-17.03 | Контрольная работа № 4 | 17.03 |
| 6 | Учебная проектная деятельность  | 4 ч | 18.03-14.04 | Контрольная работа № 5  | 20.05 |
| 7 | Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком  | 6 ч | 15.04-5.05 |
| 8 | Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения  | 7 ч | 6.05-27.05 |
|  | Итого: | 68 |  |  |  |

**Учебно-методическое обеспечение программы****Учебники** Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с**Учебные пособия**Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 классПрограммы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.**Методические пособия для педагогов**1. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство».**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

Содержание программыРаздел 1. Кулинария (16 часов)**Тема 1. Безопасная работа *(2 часа)***Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. **Основное понятие темы:** технология, творческий проект, научная организация труда. правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.**Тема 2. Физиология питания.*(2 часа)***Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.**Основные понятия темы:** микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.**Тема 3. Мясо и мясные продукты. *(1 час)***Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.**Основные понятия темы:** пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка. **Тема 4. Механическая обработка мяса *(1 час)*** Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.**Основные понятия темы:** варка, жаренье, гарниры, соусы.**Тема 5. Кисломолочные продукты и блюда из них *(2 часа)***Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. **Основные понятия темы:** кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники.**Тема 6. Мучные изделия *(1 час)***Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока). **Основные понятия темы:** пресное тесто, разрыхлители, добавки. **Тема 7. Приготовление изделий из пресного теста *(1 час)***Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков. Основные условия плотной защипки теста. Приготовление начинок. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. **Основные понятия темы:** пельмени, вареники, начинка.**Тема 7-8. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда *(2 часа)***Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.**Основные понятия темы:** желирующие вещества, желе, мусс.**Тема 9.Заготовка продуктов *(1 час)*** Технология приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации  **Основные понятия темы** варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты **Тема 10. Стерилизованные консервы *(1 час)***Технологические процессы при подготовке к консервированию. Способы приготовления варенья. Значение количества сахара. Основные понятия темы: консервирование**Тема 11. Приготовление обеда в походных условиях *(1 час)*** Расчет продуктов для похода, обеспечение им сохранности. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Одежда и обувь для похода. Составление меню. Правила поведения в походных условиях **Основные понятия темы:** поход**Тема 12. Контрольная работа № 1 «Кулинария» *(1 час)***Раздел 2.Материаловедение (4 часа)**Тема 13. Химические волокна *(1 час)***Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон.  **Основные понятия темы:**  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон.**Тема 14. Свойства химических волокон и тканей из них *(1 час)***Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. **Основные понятия темы:**  химические, искусственные волокна, синтетические**Тема 15. Нетканые материалы из химических волокон *(1 час)***Технология производства и свойства искусственных волокон.  **Основные понятия темы:**  клеевая прокладка, паютина, флизолин, синтепон**Тема 16. Уход за одеждой из химических волокон *(1 час)*** Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. **Основные понятия темы:**  символы уходаРаздел 3.Швейная машины (5 часов)**Тема 17-18. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине *(2 часа)***Технология выполнения аппликации. Приспособления к швейной машины. Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.**Основное понятие темы:** лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель**:**  регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация.**Тема 19. Машинные швы *(2 часа)***Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. **Основные понятия темы:** запошивочный, двойной, окантовочный**Тема 20. Контрольная работа № 2 «Материаловедение. Швейная машина» *(1 час)***Раздел 4. Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе. (9 часов)**Тема 21. Силуэт и стиль в одежде . Требования, предъявляемые к одежде. *(1 час)*** История моды. Казачьи сорочки. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.**Основные понятия темы:** стиль, силуэт, требования к одежде, эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования**Тема 22. Снятие мерок .*(2 часа)***Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. **Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента.**Тема 23. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом*(2 часа)***Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**Основные понятия темы:** основа с цельнокроеным рукавом.**Тема 24. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом *(2 часа)***Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани. **Основные понятия темы:** моделирование, изменение формы горловины, изменение **Тема 25. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. *(2 часа)*** Работа с журналами мод. Выбор моделей.**Основные понятия темы**: мода**Тема 26. Контрольная работа № 3 «Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе». *(1 час)******Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия (17 часов)*****Тема 27. Раскрой изделия *(1 час)***Последовательность подготовки выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски, раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка.**Тема 28. Дублирование деталей *(2 часа)***Порядок соединения деталей с клеевой прокладкой. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология стачивания плечевых срезов**Основные понятия темы:** дублирование,контурные и контрольные линии и точки.**Тема 29. Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов. *(1 час)***Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. **Основные понятия темы:** сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов.**Тема 30. Обработка выточек, среднего шва спинки, плечевых швов *(1 час)***Последовательность обработки выточек, среднего шва спинки, плечевых швов. **Основные понятия темы:** выточки, средний шов.**Тема 31. Обработка нижних срезов спинки *(1 час)*** Осноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани.**Основные понятия темы:** осноровка**Тема 32. Обработка срезов подкройной обтачкой *(2 час)***Правила изготовления подкрайных обтачек. **Основные понятия темы:** подкройная обтачка**Тема 33. Обработка срезов косой бейкой *(2 часа)***Последовательность обработки срезов косой бейкой. **Основные понятия темы:** косая бейка**Тема 34. Обработка боковых срезов *(2 часа)***Последовательность обработки боковых срезов. **Основные понятия темы:** боковой срез**Тема 35. Обработка горловины и борта *(1 час)***Способы обработки горловины и борта. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.**Основные понятия темы:** подкройная обтачка, прокладочные материалы.**Тема 36. Обработка отрезного изделия *(1 час)*** Последовательность обработки отрезного изделия. **Основные понятия темы:** отрезное изделие**Тема 37. Обработка нижнего среза изделия.**  **Окончательная отделка изделия. *(1 час)***Виды обработки нижнего среза. Контроль качества. ВТО. Петли и пуговицы. **Основные понятия темы:** ВТО, контроль качества.**Тема 38. Контрольная работа № 4 «Технология изготовления плечевого** **изделия» *(1 час)***Раздел 6. Учебная проектная деятельность (3 часа)**Тема 39**. **Аналитический этап (2 часа)** Обоснование выбранной темы проекта. Даются ответы на вопросы: почему выбрана эта тема, чем она интересна, каково ее значение. Схема выполнения последовательности проекта. Установить основные требования к выполняемой работе, определить рамки в которых будет проходить работа над проектом, требование к изделию. Историческая справка по выбранной теме Связь истории и современности.**Тема 40. Технологический этап (1 час)** Различные творческие идеи по выполнению того или иного изделия. Каждый из рассматриваемых вариантов должен иметь характеристику.Подробное описание выбранного для дальнейшего изготовления окончательного варианта изделия. Эскиз изделия или фото. Требования к изделию. Расчет себестоимости и цены изделия. Технология изготовления изделия. Технологическая карта. Технология изготовления изделия. Технологическая карта . изготовление изделия. Инструменты и оборудование. Материалы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования. **Тема 41. Контрольный этап *(1 час)***Контроль качества изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления. Самооценка. **Основные понятия темы:** защита, демонстрация.Раздел 7. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком (6 часов)**Тема 42-43. Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель *(2 часа)*** Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, при вязании крючком. Приемы работы. Правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от узора и толщины ниток.**Основные понятия темы:** крючок, условные обозначения.. **Тема 44. Вязание полотна *(2 часа)***Набор петель крючком. Технология выполнения петель с накидом. Чтение условных схем. Вязание полотна.**Основные понятия темы:** воздушная петля, петля подъема, полустолбик.**Тема 45. Вязание по кругу *(2 часа)***Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Раппорт вязания и его запись. Работа с журналами мод.**Основные понятия темы:** вязание по кругу. Раздел 8. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения (2 часа)**Тема 46. Роль комнатных растений в жизни человека *(1 час)*****Тема 47. Уход за комнатными растениями *(1 час)*****Тема 48. Разновидности растений *(1 час)*****Тема 49. Комнатные растения в интерьере квартиры *(1 час)***Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.**Основные понятия темы:** комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.**Тема 50. Контрольная работа № 5: «Проект. Вязание крючком. Интерьер» *(1 час)*****Тема 51. Повторение *(1 час)*****Тема 51. Обобщающий урок (*1 час).*****Календарно-тематическое планирование 7 класс** |
| **№ урока** | **Подразделы и темы** | **Кол-во часов** | **Сроки изучения** | **Практические работы** | **Учащиеся должны знать** | **Учащиеся должны уметь** | **д/з**  |
| **По плану** | **Фактически**  |
| **Раздел 1. Кулинария.16 ч** |
| 1-2 | Правила санитарии гигиены и безопасной работы | 2 | 2.093.09 | 2.093.09 |  | Содержание и задачи курса. Правила санитарии гигиены и безопасной работы | При выполнении практических работ применять правила безопасной работы. | Конспект  |
| 3 | Вводная контрольная работа | 1 | 9.09 | 9.09 |  |  |  |  |
| 4 | Физиология питания. | 1 | 10.09 | 10.09 |  | Понятие о микроорганизмах их полезное и вредное воздействие на продукты. первая помощь при пищевых отравлениях. | Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. | §1, стр. 5 – 8 |
| 5 | Мясо и мясные продукты.  | 1 | 16.09 | 16.09 | Приготовление борща | Значение мясных блюд в питании человека.  | Определять качество мяса, готовить блюда из мяса. | §2 |
| 6 | Механическая обработка мяса. | 1 | 17.09 | 17.09 |  | определение качества мяса. первичная обработка мяса. полуфабрикаты из мяса. | Определять качество мяса, готовить блюда из мяса. | §3 |
| 7-8 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 | 23.09.24.09 | 23.09.24.09 | Приготовление сырников из творога | Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Виды кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения. | Оценивать качество простокваши и всех кисломолочных продуктов. Приготавливать блюда из кисломолочных продуктов. | §4, стр.15-19  |
| 9 | Мучные изделия.  | 1 | 30.09 | 30.09 |  | Виды теста. Состав теста.  | Раскатывать, замешивать, защипывать края,  | §5 |
| 10 | Приготовление изделий из пресного теста. | 1 | 1.10 | 1.10 | Приготовление домашнего печенья | Технологию приготовления пресного теста и его оформление. | Уметь приготавливать изделия из пресного теста. | §6, стр.19-26 |
| 11 | Фрукты и ягоды.  | 1 | 7.10 | 7.10 |  | Значение сладких блюд в питании человека. Технология приготовления.  | Приготавливать сладкие блюда из фруктов и ягод. |  |
| 12 | Сладкие блюда. | 1 | 8.10 | 8.10 | Приготовление супа из смородины | Оформление сладких блюд. Значение фруктов и ягод для организма человека, их обработка | Приготавливать сладкие блюда из фруктов и ягод. | §7-8, стр. 26-32 |
| 13 | Заготовка продуктов.  | 1 | 14.10 | 14.10 | Приготовления яблочного мусса | Технологические процессы при подготовке к консервированию. Способы приготовления варенья. Значение количества сахара. | Производить расчёт количества сахара, уметь приготавливать варенье. |  |
| 14 | Стерилизованные консервы. | 1 | 15.10 | 15.10 |  | Технологические процессы при подготовке к консервированию. Способы приготовления варенья. Значение количества сахара. | Производить расчёт количества сахара, уметь приготавливать варенье. | §9-10, стр. 33-39 |
| 15 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 | 21.10 | 21.10 | Приготовление каши гречневой с мясными консервами | Расчёт продуктов в походных условиях, и обеспечение их сохранности. Обеспечение мер противопожарной безопасности. | Составлять меню. Приготовить обед в походных условиях, соблюдать правила поведения в походных условиях. | §11, стр.43-47 |
| 16 | **Контрольная работа № 1: «Кулинария»** | 1 | 22.10 | 22.10 |  |  |  |  |
| **Раздел 2. Материаловедение 4 ч** |
| 17 | Химические волокна.  | 1 | 28.10 | 28.10 |  | Химические волокна: искусственные, синтетические; целлюлоза Ткани из искусственных и синтетических волокон | Различать химические волокна Различать ткани из искусственных и синтетических волокон |  |
| 18 | Свойства химических волокон и тканей из них. | 1 | 29.10 | 29.10 | Определение состава тканей и изучение их свойств | Химические волокна: искусственные, синтетические; целлюлоза Ткани из искусственных и синтетических волокон | Различать химические волокна Различать ткани из искусственных и синтетических волокон | §12-13, стр.47-51 |
| 19 | Нетканые материалы из химических волокон.  | 1 | 11.11 | 11.11 |  | Клеевая прокладка, прокладка-корсаж, клеевая паютина, флизофикс, синтепон | Ухаживать за одеждой из химических волокон |  |
| 20 | Уход за одеждой из химических волокон. | 1 | 12.11 | 12.11 | Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон | Символы ухода за одеждой | Ухаживать за одеждой из химических волокон | §14-15, стр.52-59 |
| **Раздел 3. Швейная машина 4 ч** |
| 21 | Применение зигзагообразной строчки.  | 1 | 18.11 | 18.11 | Применение зигзагообразной строчки.  | Технологию выполнения аппликации | Применять зигзагообразную строчку  |  |
| 22 | Приспособления к швейной машине. | 1 | 19.11 | 19.11 | Применение приспособлений к швейной машине | Приспособления к шв. машине | приспособления к швейной машине | §16-17, стр.59-62 |
| 23 | Машинные швы | 1 | 25.11 | 25.11 | Изготовление образцов машинных швов | Классификацию машинных швов | Выполнять машинные швы | §18, стр. 62-77 |
| 24 | **Контрольная работа № 2: «Материаловедение. Швейная машина»** | 1 | 26.11 | 26.11 |  |  |  |  |
| **Раздел 4. Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе 9 ч** |
| 25 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | 1 | 2.12 | 2.12 |  | История развития костюма, силуэт, стиль, требования предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий | Давать характеристику плечевым изделиям. | §19, стр. 77-82 |
| 26-27 | Снятие мерок. | 2 | 3.129.12 | 3.129.12 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Название мерок, условные обозначения, прибавки | Снимать мерки с фигуры человека. | §20, стр.82-85 |
| 28-29 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 10.1216.12 | 10.1216.12 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Последовательность построения. Расчётные формулы необходимые для построения основы чертежа. | Строить чертёж. | §21, стр.85-92 |
| 30-31 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | 17.1223.12 | 17.1223.12 | Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокройным рукавом и подготовка выкройки к раскрою | Изменение формы выреза горловины, кокетка, кармана, рукавов, низа изделия | Моделирование | §22, стр. 92-100 |
| 32-33 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод | 2 | 24.1213.12 | 24.1213.12 | Получение выкройки швейного изделия с из пакета готовых выкроек или журнала мод | Получение выкройки швейного изделия с из пакета готовых выкроек или журнала мод | Получать выкройки швейного изделия с из пакета готовых выкроек или журнала мод | §23, стр. 100-104 |
| 34 | **Контрольная работа № 3: «Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе»** | 1 | 14.12 | 14.12 |  |  |  |  |
| **Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия 17 ч** |
| 35 | Раскрой изделия. | 1 | 20.01 | 20.01 | Выполнение раскроя изделия | Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкройки на ткань, раскрой | Раскрой | §24, стр. 105-108 |
| 36-37 | Дублирование деталей | 2 | 21.0127.01 | 21.0127.01 | Дублирование деталей клеевой прокладкой | Порядок соединения детали с клеевой прокладкой | Дублировать детали клеевой прокладкой | §25, стр.108-109 |
| 38-39 | Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов | 2 | 28.013.02 | 28.013.02 | Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов | Последовательность проведения первой примерки. Причины возникновения дефектов и способы их устранения | Провести примерку и устранить дефекты. | §26-27 стр.109-114 |
| 40 | Обработка выточек, среднего шва спинки, плечевых швов. | 1 | 4.02 | 4.02 | Обработка выточек, среднего шва спинки, плечевых швов  | Последовательность обработки | Последовательно обрабатывать |  |
| 41 | Обработка нижних срезов шва спинки | 1 | 10.02 | 10.02 | Обработка нижних срезов шва спинки | Последовательность обработки | Последовательно обрабатывать | §28, стр. 114-119 |
| 42-43 | Обработка срезов подкройной обтачкой | 2 | 11.0217.02 | 11.0217.02 | Обработка срезов подкройной обтачкой | Правила изготовления подкрайных обтачек. | Изготавливать подкрайные обтачки | §29, стр. 120-123 |
| 44-45 | Обработка срезов косой бейкой | 2 | 18.0224.02 | 18.0224.02 | Обработка срезов косой бейкой | Последовательность обработки | Последовательно обрабатывать | §30, стр. 123-125 |
| 46-47 | Обработка боковых срезов | 2 | 25.023.03 | 25.023.03 | Выполнение обработки боковых срезов | Последовательность обработки | Последовательно обрабатывать | §31, стр. 126-127 |
| 48 | Обработка горловины и борта.  | 1 | 4.03 | 4.03 | Выполнение обработки горловины и борта.  | Последовательность обработки горловины и борта. | Обработать срезы горловины и борта |  |
| 49 | Обработка отрезного изделия. | 1 | 10.03 | 10.03 | Обработка отрезного изделия | Обработку отрезного изделия | Обработать отрезное изделие | §32, стр. 127-129 |
| 50 | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия | 1 | 11.03 | 11.03 | Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия | Виды обработки нижнего среза | Обработать нижний срез | § 33, стр. 129-131 |
| 51 | **Контрольная работа № 4: «Технология изготовления плечевого изделия»** | 1 | 17.03 | 17.03 |  |  |  |  |
| **Раздел 6. Учебная проектная деятельность 4 ч** |
| 52-53 | Аналитический этап | 2 | 18.037.04 | 18.037.04 |  | Аналитический этап проектирования, дизайнер по костюмам | Аналитически построить этапы проекта | § 34, стр.132-134 |
| 54 | Технологический этап.  | 1 | 8.04 | 8.04 |  | Технологический этап.  | Подготовить презентацию |  |
| 55 | Контрольный этап | 1 | 14.04 | 14.04 |  | Контрольный этап | Презентация творческого проекта | § 35-36, стр. 134-140 |
| **Раздел 7. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком 6 ч** |
| 56 | Инструменты и материалы для вязания крючком.  | 1 | 15.04 | 15.04 |  | Виды крючков, нитей, подготовка их к работе.  | Правильно подобрать № крючка, подготовить инструменты и материалы к работе.  |  |
| 57 | Основные виды петель | 1 | 21.04 | 21.04 |  | Виды петель, их условные обозначения. | Выполнять основные виды петель | § 37-38, стр. 140-146 |
| 58-59 | Вязание полотна | 2 | 22.0428.04 | 22.0428.04 | Вывязывание столбика без накида различными способами | Правила вязания полотна | Вязать полотно | § 39, стр. 147-150 |
| 60-61 | Вязание по кругу | 2 | 29.045.05 | 29.045.05 | Выполнение плотного вязания по кругу | Правила вязания полотна по кругу. | Вязать по кругу | § 40, стр. 150-154 |
| **Раздел 8. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения 6 ч** |
| 62 | Роль комнатных растений в жизни человека.  | 1 | 6.05 | 6.05 |  | Роль комнатных растений в жизни человека.  | Уход за комнатными растениями. |  |
| 63 | Уход за комнатными растениями | 1 | 12.05 | 12.05 | Перевалка (пересадка) комнатных растений | Уход за комнатными растениями. Растения в интерьере жилого дома. | Уход за комнатными растениями. | §41-42, стр.154-157 |
| 64 | Разновидности комнатных растений.  | 1 | 13.05 | 13.05 |  | Растения в интерьере жилого дома. | Уход за комнатными растениями. |  |
| 65 | Комнатные растения в интерьере квартиры | 1 | 19.05 | 19.05 |  | Растения в интерьере жилого дома. | Уход за комнатными растениями. | § 43-44, стр. 158-160 |
| 66 | **Контрольная работа № 5: «Проект. Вязание крючком. Интерьер»** | 1 | 20.05 | 20.05 |  |  |  |  |
| 67 | Повторение  | 1 | 26.05 | 26.05 |  |  |  |  |
| 68 | Обобщающий урок  | 1 | 27.05 | 27.05 |  |  |  |  |