**Поурочное планирование по «Технологии» для 5 класса.**

**(составлено на основе авторской программы по «Технологии» Кожиной О.А.)**

Литература:

1. Программы общеобразовательных учреждений, Технология, Трудовое обучение, Москва, Просвещение, 2002;
2. Технология, 5 класс, поурочные планы, И.В. Бобунова, Волгоград: Учитель, 2004;
3. Учебник «Технология» 5 класс, под редакцией В.Д. Симоненко;
4. Тетрадь на печатной основе по технологии для 5 класса, под редакцией Е.В. Воронко, Москва, Лика, 2005.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **№№ по теме** | **ТЕМА УРОКА** | **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА** | **ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ** |
| **РАЗДЕЛ: «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ» (8 часов)** | | | | |
| 1-2 | 1-2 | Материаловедение. Классификация волокон.  Производство ткани. | Вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности. | Образцы ткани, тетради. |
| 3-4 | 3-4 | Производство ткани. Этапы, ткачество, нити основы и утока, их отличительные признаки. | Определение в тканях нитей основы и уторка. | Мулине, ножницы, иголку, картонную рамку. |
| 5-6 | 5-6 | Ткацкое переплетение. Простое полотняное переплетение. Ткань. | Изготовление образца ткани полотняного переплетения. | Образцы ткани, тетради. |
| 7-8 | 7-8 | Текстильные волокна растительного происхождения. Отделка ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани, их отличительные признаки. | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ» (2 часа)** | | | | |
| 9-10 | 1-2 | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. | Расшифровка символов ухода за одеждой. | Образцы ткани, тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ТКАНИ, РУЧНЫЕ РАБОТЫ» (2 часа)** | | | | |
| 11-12 | 1-2 | Ручные работы. Виды стежков и строчек. Правила ВТО. | Выполнение ручных стежков и строчек. Выполнение ВТО. | Инструктаж по ОТ. Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «МАШИНОВЕДЕНИЕ» (6 часов)** | | | | |
| 13-14 | 1-2 | История создания швейной машинки. Виды приводов швейных машинок. Ручной привод. Основные рабочие органы швейных машинок. | Знакомство со швейной машинкой и её составными частями. | Инструктаж по ОТ. Лоскуты ткани, нитки. |
| 15-16 | 3-4 | Подготовка швейной машины к работе. | Выполнение машинных строчек. | Тетради. |
| 17-18 | 5-6 | Машинные швы, виды швов, терминология машинных работ. | Выполнение машинных швов. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (8 часов)** | | | | |
| 19-20 | 1-2 | Назначение и виды одежды. Знаки, применяемые при конструировании. | Линии чертежа. Выполнение линий чертежа. | Инструктаж по ОТ. Тетради. |
| 21-22 | 3-4 | Мерки. Обозначение мерок. Снятие мерок. Запись мерок. Припуски на швы. | Снятие мерок для построения чертежа фартука. Расчёт инструкционной карты. | Тетради. |
| 23-24 | 5-6 | Конструирование фартука. | Построение чертежа фартука М 1:4. | Тетради, |
| 25-26 | 7-8 | Выкройка. Чертёж цельнокроеного фартука. | Построение чертежа фартука М 1:1 | Тетради. Цветная бумага, клей, ножницы. |
| **РАЗДЕЛ: «МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (4 часа)** | | | | |
| 27-28 | 1-2 | Моделирование. Модель. Этапы моделирования. | Зарисовка моделей фартука, выполнение эскизов. | Инструктаж по ОТ. Тетради. Цветная бумага, клей, ножницы. |
| 29-30 | 3-4 | Моделирование цельнокроеного фартука. | Моделирование деталей фартука. | Тетради. Выкройка. |
| **РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (20 часов)** | | | | |
| 31-32 | 1-2 | Ткани, применяемые для шитья фартуков. Прибавки на свободное облегание. | Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани на фартук. | Инструктаж по ОТ.Ткань, булавки. |
| 33-34 | 3-4 | Подготовка ткани к раскрою. ВТО. Требования к раскрою. | Экономная раскладка выкройки на ткань. Прикалывание, обмеловка. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 35-36 | 5-6 | Правила раскроя. Детали кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. | Раскрой фартука. Прокладывание контурных линий. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 37-38 | 7-8 | Требования к качеству обработки швейного изделия. | Подготовка деталей кроя к смётыванию. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 39-40 | 9-10 | Последовательность изготовления фартука. Обработка пояса, бретелей. | Обработка пояса, бретелей. Скалывание, смётывание, стачивание. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 41-42 | 11-12 | Способы обработки накладного кармана. | Обработка накладных карманов. Накалывание, намётывание. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 43-44 | 13-14 | Соединение карманов с фартуком. | Прикалывание, примётывание и настрачивание карманов на нижнюю часть. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 45-46 | 15-16 | Способы обработки срезов фартука. Соединение фартука с поясом и бретелями. | Обработка боковых и верхнего срезов фартука. Закалывание, замётывание, прострачивание. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 47-48 | 17-18 | Способы обработки нижнего среза фартука. | Обработка нижнего среза фартука. Закалывание, замётывание, прострачивание. | Распарыватель. Тетради. |
| 49-50 | 19-20 | Окончательная обработка фартука. Контроль качества готового изделия. | Удаление стежков временного назначения. Окончательная ВТО. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «РЕМОНТ ОДЕЖДЫ» (2 часа)** | | | | |
| 51-52 | 1-2 | Ремонт одежды. Штопка. Заплаты. Ремонт распоровшихся швов. | Выполнение мелкого ремонта одежды. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА» (4 часа)** | | | | |
| 53-54 | 1-2 | Интерьер. Интерьер кухни столовой. Требования к интерьеру. | Разработка интерьеров кухни. | Тетради. |
| 55-56 | 3-4 | Оборудование кухни. Размещение оборудования. Санитарное состояние. | Разработка интерьеров столовой. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» (12 часов)** | | | | |
| 57-58 | 1-2 | Физиология питания. Роль витаминов в питании человека. Рацион питания. | Сервировка стола к завтраку. | Инструктаж по ОТ. Продукты. Тетрадь. |
| 59-60 | 3-4 | Роль овощей в питании человека. Первичная обработка овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. | Приготовление салатов. Технология приготовления салатов. | Продукты. Тетрадь. |
| 61-62 | 5-6 | Тепловая обработка овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. | Приготовление блюд из варёных овощей. Оценка готовых блюд. | Продукты. Тетрадь. |
| 63-64 | 7-8 | Питательная ценность яиц. Способы варки яиц. Блюда из яиц. | Приготовление блюд из яиц. | Продукты. Тетрадь. |
| 65-66 | 9-10 | Бутерброды. Классификация бутербродов. | Приготовление бутербродов. | Продукты. Тетрадь. |
| 67-68 | 11-12 | Горячие напитки. Заготовка продуктов, общие правила заготовки. | Замораживание и сушка овощей и фруктов. | ---------------------------- |

**Поурочное планирование по «Технологии» для 6 класса.**

**(составлено на основе авторской программы по «Технологии» Кожиной О.А.)**

Литература:

1. Программы общеобразовательных учреждений, Технология, Трудовое обучение, Москва, Просвещение, 2002;

2. Технология, 6 класс, поурочные планы, И.В. Бобунова, Волгоград: Учитель, 2004;

3. Учебник «Технология» 6 класс, под редакцией В.Д. Симоненко;

4. Тетрадь на печатной основе по технологии для 6 класса, под редакцией Е.В. Воронко, Москва, Лика, 2005.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **№№ по теме** | **ТЕМА УРОКА** | **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА** | **ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ** |
| **РАЗДЕЛ: «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ» (6 часов)** | | | | |
| 1-2 | 1-2 | Натуральные волокна животного происхождения. Получение и свойства волокон. Прокладочные материалы. | Распознавание волокон растительного и животного происхождения. | Инструктаж по ОТ. Образцы ткани. |
| 3-4 | 3-4 | Свойства шерстяных и шёлковых тканей. | Определение тканей из разного рода волокон. | Образцы ткани. |
| 5-6 | 5-6 | Виды ткацких переплетений. Свойства тканей с различными видами переплетений. Дефекты ткани. | Определение тканей по виду ткацкого переплетения. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ» (2 часа)** | | | | |
| 7-8 | 1-2 | Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. | Расшифровка символов ухода за одеждой. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «МАШИНОВЕДЕНИЕ» (6 часов)** | | | | |
| 9-10 | 1-2 | Швейные машинки с ножным приводом. Регуляторы швейной машинки. | Регулировка качества машинной строчки для различного вида тканей. | Инструктаж по ОТ. Тетради. |
| 11-12 | 3-4 | Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машинкой. | Установка швейной иглы. Чистка и смазка швейной машины. | Ткань, нитки, иголки, ножницы. |
| 13-14 | 5-6 | Машинные швы. Их классификация. | Выполнение образцов машинных швов. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (8 часов)** | | | | |
| 15-16 | 1-2 | Конструирование изделий поясной группы. Снятие мерок. | Снятие мерок для построения чертежа юбки. Заполнение инструкционной карты. | Инструктаж по ОТ. |
| 17-18 | 3-4 | Конструирование конических юбок. | Построение чертежа конических юбок. М 1:4. | Тетради. |
| 19-20 | 5-6 | Конструирование прямых юбок. | Построение чертежа прямой юбки. М 1:4. | Тетради. |
| 21-22 | 7-8 | Конструирование клиньевых юбок. | Построение чертежа клиньевой юбки. М 1:4, М 1:1. | Тетради. Цветная бумага, клей, ножницы. |
| **РАЗДЕЛ: «МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (2 часа)** | | | | |
| 23-24 | 1-2 | Моделирование юбок. | Моделирование деталей юбок. | Инструктаж по ОТ. Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (20 часов)** | | | | |
| 25-26 | 1-2 | Ткани, применяемые для шитья юбок. Припуски на швы. | Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани на юбку. | Инструктаж по ОТ. Ткань, булавки. |
| 27-28 | 3-4 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. | Раскладка деталей выкройки на ткань. Прикалывание и обмеловка. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 29-30 | 5-6 | Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. | Раскрой юбки. Прокладывание контурных линий. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 31-32 | 7-8 | Подготовка юбки к 1-ой примерке. | Скалывание, смётывание. Примерка, устранение дефектов. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 33-34 | 9-10 | Обработка боковых срезов. | Стачивание боковых срезов. Выравнивание низа изделия. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 35-36 | 11-12 | Обработка заст1жки «Молния». | Вмётывание и втачивание застёжки. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 37-38 | 13-14 | Способы обработки верхнего среза юбки. Обработка пояса. | Обработка пояса и верхнего среза юбки поясом. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 39-40 | 15-16 | Способы обработки нижнего среза юбки. | Уточнение длины изделия, закалывание, намётывание нижнего среза юбки. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| 41-42 | 17-18 | Обработка нижнего среза юбки. | Обработка нижнего среза юбки. | Распарыватель. Тетради. |
| 43-44 | 19-20 | Окончательная отделка изделия. ВТО . | Удаление стежков временного назначения. | Ножницы, нитки, иголки, булавки. Тетради. |
| **РАДЕЛ: «РЕМОНТ ОДЕЖДЫ» (2 часа)** | | | | |
| 45-46 | 1-2 | Ремонт одежды. Фурнитура. | Пришивание различной фурнитуры. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ГИГИЕНА ДЕВУШКИ, КОСМЕТИКА» (4 часа)** | | | | |
| 47-48 | 1-2 | Уход за волосами, типы волос. | Профессия врача-косметолога. | Тетради. |
| 49-50 | 3-4 | Типы овалов лица, подбор причёски. | Подбор причёски с учётом типов овала лица. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА» (4 часа)** | | | | |
| 51-52 | 1-2 | Понятие о композиции в интерьере. | Выполнение эскиза интерьера комнаты. | Тетради. |
| 53-54 | 3-4 | Освещение жилого дома. Виды освещения. | Выполнение эскиза жилого помещения. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» (14 часов)** | | | | |
| 55-56 | 1-2 | Пищеварение. Минеральные вещества. Пищевая ценность молока. | Приготовление блюд на молочной основе. | Инструктаж по ОТ. Продукты. Тетрадь. |
| 57-58 | 3-4 | Пищевая ценность морепродуктов. | Приготовление блюд из морепродуктов. | Продукты. Тетрадь. |
| 59-60 | 5-6 | Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. | Приготовление макаронных изделий. | Продукты. Тетрадь. |
| 61-62 | 7-8 | Мука. Сортность муки. Значение изделий из теста в питании человека. | Приготовление мучных изделий. | Продукты. Тетрадь. |
| 63-64 | 9-10 | Сахар, его роль в питании человека. Сладкие блюда и напитки. | Приготовление киселей, компотов. | Продукты. Тетрадь. |
| 65-66 | 11-12 | Заготовка продуктов. Квашение, соление. | Приготовление квашеной капусты. | Продукты. Тетрадь. |
| 67-68 | 13-14 | Элементы этикета. Сервировка стола к обеду. | Составление меню на 3-4 блюда. | ---------------------------- |

**Поурочное планирование по «Технологии» для 7 класса.**

**(составлено на основе авторской программы по «Технологии» Кожиной О.А.)**

Литература:

1. Программы общеобразовательных учреждений, Технология, Трудовое обучение, Москва, Просвещение, 2002;

2. Технология, 7 класс, поурочные планы, И.В. Бобунова, Волгоград: Учитель, 2006;

3. Учебник «Технология» 7 класс, под редакцией В.Д. Симоненко;

4. Тетрадь на печатной основе по технологии для 7 класса, под редакцией Е.В. Воронко, Москва, Лика, 2005.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **№№ по теме** | **ТЕМА УРОКА** | **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА** | **ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ** |
| **РАЗДЕЛ: «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ» (6 часов)** | | | | |
| 1-2 | 1-2 | Химические волокна. Классификация, производство, свойства. | Проведение проверки знаний учащихся по охране труда. | Инструктаж по ОТ.  Образцы ткани. |
| 3-4 | 3-4 | Ткани из химических волокон. Классификация, свойства. | Определение вида и свойств тканей из химических волокон. | Образцы ткани. |
| 5-6 | 5-6 | Сложные ткацкие переплетения. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. | Определение раппорта в тканях со сложным переплетением нитей. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ» (2 часа)** | | | | |
| 7-8 | 1-2 | Уход за одеждой из химических волокон. | Расшифровка символов ухода за одеждой. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «МАШИНОВЕДЕНИЕ» (8 часов)** | | | | |
| 9-10 | 1-2 | Швейные машинки с электроприводом. Устройство электропривода. | Работа на швейной машинке с электроприводом. | Инструктаж по ОТ. |
| 11-12 | 3-4 | Процесс образования двухниточного челночного стежка. Приспособления малой механизации. | Разборка и сборка челночного комплекта. | Ткань, нитки, булавки, ножницы. |
| 13-14 | 5-6 | Рабочие механизмы швейной машинки. Зигзагообразная строчка и её применение. | Выполнение аппликации зигзагообразной строчкой. | Ткань, нитки, булавки, ножницы. |
| 15-16 | 7-8 | Виды машинных швов. Классификация машинных швов. | Изготовление образцов машинных швов. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (8 часов)** | | | | |
| 17-18 | 1-2 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | Определение силуэтов и стилей в одежде. | Инструктаж по ОТ. |
| 19-20 | 3-4 | Прибавки на свободное облегание. | Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки. Заполнение инструкционной карты. | Тетради. |
| 21-22 | 5-6 | Способы конструирования. Конструирование ночной сорочки. | Построение чертежа ночной сорочки. М 1:4. | Тетради. |
| 23-24 | 7-8 | Чертёж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Построение чертежа ночной сорочки. М 1:1. | Цветная бумага, клей, ножницы, тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (2 часа)** | | | | |
| 25-26 | 1-2 | Техническое моделирование плечевого изделия. Обтачка горловины. | Разработка эскизов и моделей ночной сорочки. Построение чертежа обтачки. | Инструктаж по ОТ.  Тетради, выкройка. |
| **РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ» (20 часов)** | | | | |
| 27-28 | 1-2 | Ткани, применяемые при шитье ночных сорочек. ВТО. | Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани на изделие. | Инструктаж по ОТ.  Ткань, булавки. |
| 29-30 | 3-4 | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. | Раскладка выкройки на ткань, прикалывание, обмеловка. Раскрой. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 31-32 | 5-6 | Подготовка деталей кроя к обработке. | Прокладывание контурных линий. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 33-34 | 7-8 | Виды обработки низа рукавов. | Обработка низа рукавов. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 35-36 | 9-10 | Способы обработки горловины. | Обработка горловины обтачкой. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 37-38 | 11-12 | Подготовка и проведение 1 примерки. | Примерка, устранение дефектов. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 39-40 | 13-14 | Способы обработки боковых срезов. | Обработка срезов сорочки. | Булавки, нитки, иголки, ножницы. |
| 41-42 | 15-16 | Виды обработки нижнего среза сорочки. | Обработка нижнего среза. | Тетради. |
| 43-44 | 17-18 | Виды отделки плечевого изделия. Воротники, манжеты. | Построение чертежа воротников, манжет. М 1:1. | Тетради. |
| 45-46 | 19-20 | Разработка моделей халатов. | Построение чертежа борта, подборта. М1:4. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ГИГИЕНА ДЕВУШКИ, КОСМЕТИКА» (4 часа)** | | | | |
| 47-48 | 1-2 | Уход за кожей. Типы кожи. | Приготовление масок для лица. | Тетради. |
| 49-50 | 3-4 | Влияние солнца на кожу. | Макияж и его влияние на кожу. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА» (4 часа)** | | | | |
| 51-52 | 1-2 | Отделка квартиры. Декоративные ткани и их роль в интерьере квартиры. | Выполнение эскизов жилых помещений. | Тетради. |
| 53-54 | 3-4 | Гигиена жилья. Комнатные растения, их роль в интерьере жилых помещений. | Подбор и посадка комнатных растений. | Тетради. |
| **РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» (14 часов)** | | | | |
| 55-56 | 1-2 | Физиология питания. Кисломолочные продукты и блюда из них. | Приготовление сырников. | Инструктаж по ОТ.  Продукты. Тетрадь. |
| 57-58 | 3-4 | Блюда из мяса, их ценность и значение в питании человека. Блюда из варёного мяса. | Приготовление блюд из отварного мяса. | Продукты. Тетрадь. |
| 59-60 | 5-6 | Первичная обработка мяса. Мясной фарш. Блюда из жареного мяса. | Приготовление изделий из котлетной массы. | Продукты. Тетрадь. |
| 61-62 | 7-8 | Мучные изделия из пресного теста. Их значение в питании человека. | Приготовление пельменей. | Продукты. Тетрадь. |
| 63-64 | 9-10 | Фрукты и ягоды. Их роль в питании человека. Сладкие блюда и напитки. | Приготовление фруктового салата. | Продукты. Тетрадь. |
| 65-66 | 11-12 | Приготовление блюд в походных условиях. Основы консервирования. | Расчёт количества и состава продуктов для однодневного похода. | Тетрадь. |
| 67-68 | 13-14 | Основные способы домашнего консервирования плодов. | Приготовление варенья и повидла из яблок. | ------------------------------------ |