**ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У ШКОЛЬНИКОВ 7 КЛАССОВ**

**Должны знать:**

* О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
* О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* Общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда изтворог в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* Виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуру человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* Экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* Единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

**Должны уметь:**

* Оказать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* Определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* Выращивать комнатные растения и размещать их;
* Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной сточкой;
* Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки моделировать фасоны платья;
* Выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* Выполнять штопку швейных изделий.

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

**Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:**

* Вести экологически здоровый образ жизни;
* Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* Планировать и оформлять интерьер комнаты;
* Проводить уборку квартиры;
* Ухаживать за одеждой и обувью;
* Соблюдать гигиену;
* Выражать уважение и заботу к членам семьи;
* Принимать гостей и правильно вести себя гостях;
* Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Условные обозначения:**

* **Уровни освоения:**

П – продуктивный;Р – репродуктивный;

И – исследовательский;Т – творческий;

ПО - поисковый.

**7 класс – 70 часов**

**Вводный инструктаж (2 часа**)

Кулинария (14часов)

*Физиологи питания (1 час)*

*Основные теоретические сведения*

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.

*Практические работы*

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда*

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (13 часов)

Блюда из мяса 3 часа

*Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

*Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы.

*Варианты объектов труда*

Блюда из мяса.

*Кисломолочные продукты 2 часа*

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

*Пресное тесто 2 часа*

*Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

*Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда*.

Пельмени, вареники.

*Сладкие блюда и десерт 2 часа*

*Основные теоретические сведения*

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

*Практические работы*

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

*Варианты объектов труда*.

Фруктовое желе, мороженое, суфле.

*Приготовление обеда в походных условиях 2 часа*

*Основные теоретические сведения*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

*Заготовка продуктов 2 часа*

*Основные теоретические сведения*

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы*

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

*Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)*

*Вязание крючком*

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

*Практические работы*

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

*Варианты объектов труда*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Салфетки, мелочи для кухни.

***Элементы машиноведения (4 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

*Практические работы*

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

*Варианты объектов труда*

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

***Элементы материаловедения (4 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

*Практические работы*

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

*Варианты объектов труда*

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

***Конструирование и моделирование плечевого изделияс цельнокроеным рукавом (6 часов)***

*Основные теоретические сведения*

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

*Варианты объектов труда*

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

***Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)***

*Основные теоретические сведения*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда*

Платье, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

***Технология ведения дома (6 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Варианты объектов труда*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

***Уход за одеждой (2 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Правильный подбор режима стирки и утюжки изделий в зависимости от сырьевого состава ткани.

*Практические работы*

Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.

*Варианты объектов труда*

Маркировка символов по уходу.

**Творческие, проектные работы (6 часов)**

***Творческий проект (6 часов)***

*Основные теоретические сведения*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы*

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Приготовление кулинарного блюда.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п | Тема урока | Количество | Датапроведения | | Тип урока | | | Планируемый результат и уровень освоения.  Базисныйуровень(ОМСОО) | | Домашнее задание |
|  |  |  | План | факт |  | | |  | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | | 8 |
|  | Наименование и количество часов | | | | | | | | | |
|  | **Вводный инструктаж 2 часа** | | | | | | | | | |
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте.  Вводный урок | 2 | 04. 09,  06.09 |  | Беседа | | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте  Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | | | С.5-6 УЧЕБНИК |
|  | Осенние сельскохозяйственные работы 3 часа | | | | | | | | | |
| 3 | Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. | 1 | 11.09 |  | Практическая работа | **Знат**ь признаки спелости клубней картофеля | | |  | |
| 4 | Уборка урожая овощей из ПШУ | 1 | 13.09 |  | Практическая работа | **Знать** цели просушивание клубни картофеля, хорошее условие сохранения картофеля | | |  | |
| 5 | Осенняя обработка почвы .Подготовка почвы рассады | 1 | 18.09 |  | Практическая работа | Знать значение минеральных удобрений | | |  | |
|  | **Кулинария: физиология питания 2 ч** | | | | | | | | | |
| 6-7 | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь | 2 | 20.09  25.09 |  | Комбинированный | | **Знать:**  -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  -источник и путях заражении инфекционными заболеваниями.  Иметь представление:  -о средствах профилактики инфекций и отравлений;  -первой помощи при них | | | С.7 Ответить на вопросы |
|  | **Технология приготовления пищи 10 часов** | | | | | | | | | |
| 8-9 | Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Приготовление супа с мясными фрикадельками. Инструктаж по охране труда при кулинарных работах. |  | 27.09;  02.10 |  | Комбинированный | | **Иметь представление:**  **-**значение мясных блюд в питании, видами мясного сырья;  -его пищевой ценностью, способами определения качества мяса;  -способами термической обработки мяса;  -условия и срок хранения мясных продуктов | | | § 2,3 стр.10-15 |
| 10 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 1 | 04.10; |  | Комбинированный | | **Иметь представление:**  - о видах теста и разрыхлителей;  -технологии приготовления теста и изделий из него;  Видах начинок и украшений для изготовлений из теста | | | §6, с.23-26  Ответить на вопросы |
| 11 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 1 | 09.10 |  | Комбинированный | | **Знать:**состав теста и способ его приготовления;  -правила первичной обработки муки;  Рецептура начинок | | | Нарисовать схему с.25 |
| 12-13 | Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом | 2 | 11.10;  16.10 |  | Практическая работа | | **Уметь** применять знания на деле | | | Составить инструкционную карту |
| 14-15 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | 18.10 |  | Комбинированный | | **Иметь представление:**  -о желирующих веществах и ароматизаторах;  -роли сахара в питании человека;  -видах сладких блюд и десертов. | | | §8 с.31-35 |
| 16-17 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | 23.10;  25.10 |  | Практическая работа | | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | | | §7 с.26-31 |
| **Заготовка продуктов 1 час** | | | | | | | | | | |
| 18- | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения | 1 | 30.10; |  | Комбинированный | | **Знать:**  -особенности приготовления сладких заготовок;  -способы определения готовности;  -условия и сроки хранения | | | §9, с.35-39 |
| 19 | Контрольная работа | 1 | 01.10 |  |  | |  | | |  |
|  | **Вязания 10 ч** | | | | | | | | | |
| 20 | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы | 1 | 13.11 |  | Комбинированный | | **Иметь представление:**  -об истории рукоделия;  -применении его в современной моде.  **Знать**, что такое раппорт узора и как он записывается.  Уметь читать схемы | | | §37, 38, с.139-145. |
| 21 | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком | 1 | 15.11 |  | Комбинированный | | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючков  **Уметь:**  -пользовать эти правила в работе;  Набирать петли крючком | | | Оформить лист в альбоме «Образцы узоров вязания» |
| 22-23 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | 20.11;  22.11 |  | Практическая работа | | **Знать и уметь** использовать различные способы провязывания петель | | | Оформить лист в альбоме «Образцы вязания по кругу» |
| 24-25 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | 27.11;  29.11 |  | Практическая работа | | **Уметь:**  -читать схемы;  -выполнять различные петли | | | § 40, с.149-152 |
| 26-27- | Вязание крючком образцов | 2 | 04.12;  06.12 |  | Практическая работа | | Уметь вязать полотно по разным схемам | | | Прак.р №29 Задание3 |
| 28-29 | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | 11.12  13.12 |  | Комбинированный | | **Иметь** представление:о технологии производства и свойствах искусственных волокон;областях их применения.Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей | | | Придумать схемы |
|  | **Элементы машиноведения 4ч** | | | | | | | | | |
| 30-31 | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной сточки | 2 | 18.12;  20.12 |  | Комбинированный | | | **Иметь п**редставление  О видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать у**стройство качающегося челнока;  -принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной сточки | | Оформить в альбоме лист «Обметывание ткани зигзагообразной строчкой» |
| 32- | Накладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 1 | 25.12; |  | Комбинированный | | | **Уметь** регулировать швейную машину | | Оформить в альбоме лист «Операции, выполненные спомощью приспособлений к шв. Маш» |
| 33 | **Контрольная работа** по разделу «Материаловедение и машиноведение» | 1 | 27.12 |  |  | | |  | |  |
|  | **Конструирование и моделирование одежды 8 часов** | | | | | | | | | |
| 34-35 | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия | 2 | 15.01;  17.01 |  | Комбинированный | | | **Иметь** представление  О видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях | | Оформить в альбоме лист «Основные силуэты в сов. Моде» |
| 36-37 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 | 2 | 22.01;  24.01 |  | Комбинированный | | | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия | | Принести милл. бумагу для пост-иявыкройк. |
| 38-39 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона | 2 | 29.01;  31.01. |  | Комбинированный | | | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий  **Уметь** их применять | | §31-32 |
| 40-41 | Построения чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою | 2 | 05.02;  07.02. |  | Практическая работа | | | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | | §33-34 |
|  | **Конструирование плечевого изделия 14 ч** | | | | | | | | | |
| 42-43 | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани | 2 | 12.02;  14.02. |  | Комбинированный | | | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  Уметь выполнять эти правила | | § 35-36 |
| 44-45 | Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | 19.02;  21.02. |  | Комбинированный | | | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | | § 37-38 |
| 46-47 | Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя | 2 | 26.02;  28.02. |  | Практическая работа | | | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделия | | § 34-35 |
| 48-49- | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой | 2 | 05.03;  07.03. |  | Практическая работа | | | **Знать** правила ТБ ВТО.  Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой | | § 41-42 |
| 50-51 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | 12.03;  14.03. |  | Практическая работа | | | **Знать** правила проведения примерки.  Уметь выявлять и устранять дефекты | | § 43-44 |
| 52- | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 1 | 19.03; |  | Практическая работа | | | **Иметь** представление о способах обработки застежек, пройм и швов | | § 45-46 |
| 53 | **Контрольная работа** «Конструирование плечевого изделия» | 1 | 21.03 |  |  | | |  | |  |
| 54-55 | ВТО изделия. Контроль качества и оценка изделия | 2 | 02.04;  04.04. |  | Комбинированный | | | **Знать:**  -особенности ВТО различных тканей;  -правила проведения контроля качества изделия | | § 45-46 |
|  | **Введение дома 6 часов** | | | | | | | | | |
| 56-57 | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 2 | 09.04;  11.04. |  | Комбинированный | | | Уметь представление:  -об основных элементах систем обеспечения;  - правилах их эксплуатации;  -оптимальном микро климате и приборах по его поддержанию | | § 63-64 |
| 58-59 | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | 16.04;  18.04 |  | комбинированный | | | **Знать** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | | § 65 |
| 60-61 | Гигиена девушки. Косметика | 2 | 23,04;  25.04 |  | Комбинированный | | | Уметь и знать навыки ведения ЗОЖ, профилактики дефектов зрения | | § 66-68 |
|  | **Творческие проекты 7 ч** | | | | | | | | | |
| 62-63 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения . Организационно –подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | 30.04;  02.05. |  | Комбинированный | | | **Уметь:**  -выбирать посильную и необходимую работу;  - аргументированно защищать свой выбор;  -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | | Выбор проблемы творческого проекта |
| 64-65 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | 14.05;  16.05 |  | Комбинированный | | | **Уметь:**  -пользоваться необходимой литературой;  -подбирать все необходимое для выполнения идеи | |  |
| 66- | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование.Моделирование, изготовление изделия) | 1 | 21.05;  . |  | Комбинированный | | | Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы | |  |
| 67- | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта | 1 | 23.05 |  | Комбинированный | | | Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | |  |
| 68 | **Контрольная работа** «Творческий проект» | 1 | 28.05; |  |  | | |  | |  |
|  | **Весенние сельскохозяйственные работы. 2 часа** | | | | | | | | | |
| 69-70 | Обработка почвы. Посев рассады | 2 | 30.05 |  | Практические работы | | |  | |  |

**Содержание обучения, перечень практических работ по предмету. 7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема практических работ** | **Количество часов** | **Дата проведения** |
| 1 | Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. | 1 | 11.09 |
| 2 | Уборка урожая овощей из ПШУ | 1 | 13.09 |
| 3 | Осенняя обработка почвы. Подготовка почвы рассады | 1 | 18.09 |
| 4 | Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом | 2 | 11-16.10 |
| 5 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | 23-25.10 |
| 6 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | 20-22.11 |
| 7 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | 27-29.11 |
| 8 | Вязание крючком образцов | 2 | 04-06.12 |
| 9 | Построения чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою | 2 | 05-07.02 |
| 10 | Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя | 2 | 26-28.02 |
| 11 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой | 2 | 05-07.03 |
| 12 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | 12-14.03 |
| 13 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 1 | 19.03 |
| 14 | Обработка почвы. Посев рассады | 1 | 30.05 |
| 15 |  |  |  |

**Содержание контрольных работ, требования к подготовке учащихся к предмету 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема контрольных работ** | **Дата проведения** |
| **1** | По разделу «Кулинария» | 01.10.2014 |
| **2** | По разделу «Материаловедение и машиноведение» | 27.12.2014 |
| **3** | По разделу «Конструирование плечевого изделия» | 21.03.2014 |
| **4** | Творческий проект | 28.05.2014 |

**Список учебно-методической литературы.**

1. Программы начального и основного общего образования. В.Д Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Графа» 2010;
2. Программы общеобразовательных учреждений «Трудовое обучение для сельских школ» технология 1-4 клаас; 5-9 классы; 10-11 классы Москва «Просвещение» 1998 г;
3. Примерные учебные программы для 5-9 классов.Министерство образования. Науки и молодежной политики РТ. Интститут развития национальной школы. Э.Х.Намчал. Кызыл -2010
4. Технология Проектна деятельность учащихся 5-11 классы О.В. Павлова. Волгоград. Издательство «Учитель» 2008 г;
5. Технология. 7класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»;
6. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. В.Д Симоненко. Москва Издательский центр «Вентана – Граф 2010;
7. Технология. УМК. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С.Э Маркуцкая. Москва. Издательство «Экзамен» 2009 г.;
8. Технология. УМК в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5-9 классы. С.Э Маркуцкая. Москва Издательство»Экзамен»
9. Технология. 6 класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»;
10. Технология. 7 класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»;
11. Технология. 8 класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»
12. Технология. 9 класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»
13. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. В.Д Симоненко. Москва Издательский центр «Вентана – Граф 2010;
14. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. В.Д Симоненко. Москва Издательский центр «Вентана 2010;
15. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 7класс. В.Д. Симоненко. Москва Издательский центр «Вентана 2010;
16. Учебник «Технологи. Обслуживающий труд» 8 класс.В.Д.Симоненко. . Москва Издательский центр «Вентана 2013
17. Учебник «Технология. Облуживающийтруд» 6класса ФГОС Н.В. Синицина; . Москва Издательский центр «Вентана 2013
18. Технология. УМК. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С.Э Маркуцкая. Москва. Издательство «Экзамен» 2009 г.;
19. Технология. УМК в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5-9 классы. С.Э Маркуцкая. Москва Издательство»Экзамен»