муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

города Ростова-на-Дону

«Школа № 32 имени «Молодой гвардии»

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Школа № 32»

Приказ от \_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Филиппова О.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по изобразительному искусству

основное общее образование (1-4классы)

Учитель Аникина Светлана Игоревна

Кол-во часов: 1класс-33ч.;4класс-34ч.

Программа разработана на основе

Авторской программы по «технологии 5- 8 класс вариант для девочек» под редакции ВД.Симоненко, Н,В.Синица

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

***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.

Учитывая региональные особенности нашего республики 10 % от учебного времени отводится для изучения чувашской вышивки, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства.

Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

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, 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.

**Методы обучения:**

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1.       Словесные, наглядные, практические.

2.       Индуктивные, дедуктивные.

3.       Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4.       Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Практическая работа.

**2. Содержание рабочей программы**

**5 класс**

|  |
| --- |
| **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**  **Классификация текстильных волокон.**  Швейное материаловедение. Текстильные, натуральные, химические волокна. Свойства хлопка и льна. |
| **Получение ткани.**  Пряжа. Ткань. Утка. Ручное веретено и самопрялка. Способы плетения. Ручной ткацкий станок. |
| **РУЧНЫЕ РАБОТЫ**  **Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления.**  Рабочее место. Правильная посадка во время работы. Инструменты и приспособления для ручных работ. |
| **Технология выполнения ручных работ.**  Терминология ручных работ: сметать, наметать, приметать, заметать, пришить. Виды ручных стежков: прямые, петельные, петлеобразные. |
| **ВЛАЖНО – ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ**  **Значение влажно-тепловой обработки.**  Влажно-тепловая обработка. Правила безопасной работы при выполнении влажно-тепловой обработки. |
| **Организация рабочего места для выполнения влажно-тепловых работ**  Утюжильная доска. Температура нагрева подошвы утюга. Приутюжить, заутюжить, разутюжить, декатировать, отутюжить. |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ**  **Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе.**  Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Шаблон. Прокладочные материалы. Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. |
| **Технология изготовления прихватки из лоскутов**  Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологическая последовательность изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике. |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ**  **Инструменты, материалы и приспособления для вышивания.**  **Технологическая последовательность вышивания.**  Положение рук при вышивании. Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение и уменьшение рисунка. Заправка ткани в пяльцы. Заправка нитки в иглу. Закрепление рабочей нити на ткани. Уход за изделиями с вышивкой. |
| **Технология выполнения простейших ручных швов**  Простые ручные швы. Швы: «вперед иголку», «шнурок», «стебельчатый шов». |
| **Технология выполнения простейших ручных швов**  Простые ручные швы. Швы: «за иголку», «тамбурный шов», «петля вприкреп», «узелки», «петельный шов». |
| **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ**  **Ремонт одежды**  Штопка, заплаты. Подкладные заплаты, накладные заплаты, термоаппликации. |
| **Ремонт распоровшихся швов**  Распоровшиеся швы. Обметочная строчка, стачная строчка. |
| **Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей**  Товарный ярлык, символ, маркировочная лента. Символы по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способ ухода за изделием. |
| **КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  **Общие сведения о питании. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней.**  Культура питания. Санитарно-гигиенические требования. Витамины. Кухонная посуда. Кухонное оборудование. |
| **Овощи в питании**  Рациональное питание человека. Классификация овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. |
| **Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей.**  Правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. |
| **Приготовление блюд из варенных овощей.**  Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки: варка, жарение, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование, варка на пару, варка на водяной бане. Технологическая последовательность. |
| **Блюда из яиц. Приготовление бутербродов.**  Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление блюд из яиц. Открытые, закрытые и закусочные бутерброды. Канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. |
| **Горячие напитки.**  Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. |
| **Сервировка стола к завтраку**  Столовая посуда, столовые приборы. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. |
| **Культура поведения за столом**  Этикет. Умелое пользование столовыми приборами и правильный прием пищи. |
| **Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне**  Интерьер кухни. Воздухоочиститель, вентиляция. Электроприборы: гриль, микроволновая печь, электромиксер, электромясорубка, тостер, фритюрница, соковыжималка. |
| **Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Санитарное состояние кухни.**  Размещение мебели на кухне. Двухрядное размещение мебели и оборудования на кухне. Угловое размещение. Зонирование помещения кухни. Санитарное состояние кухни. |
| **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**  **Этапы выполнения творческого проекта.**  Цель проекта. Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Выбор ткани. Выбор оборудования. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. |

**6 класс**

**ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

|  |
| --- |
| **Натуральные волокна животного происхождения.**  Свойства шерстяного волокна. Свойства натурального шелка. Отличительные признаки волокон. |
| **Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей.**  Признаки образования ткацкого саржевого переплетения, сатинового и атласного переплетений. Дефекты тканей. |
| **Лицевая и изнаночная стороны тканей.**  Признаки лицевой и изнаночной стороны тканей. |
| **Свойства тканей.**  Свойства тканей: механические, физические, технологические. |
| **ДЕКОРАТИВНО–ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО. СЧЕТНАЯ ВЫШИВКА.**  **Подготовка к вышивке**  Подготовка к работе. Схема для вышивки. Материалы и оборудование для вышивки счетными швами. |
| **Счетные швы**  Счетные швы: набор, гладь, «роспись», гобеленов шов, крест, шов крест. |
| **История чувашской вышивки**  Старинные чувашские обычаи. Секреты чувашской вышивки. Чувашский орнамент. |
| **Простые швы.**  Технология выполнения основных, простейших швов чувашской вышивки. Различные методы закрепления нити. |
| **Использование компьютера при вышивании**  Персональный компьютер. Программа для вышивания. Технология создания схемы на компьютере. |
| **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ. РЕМОНТ ОДЕЖДЫ.**  **Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей**  Маркировочная лента. Стирально-моющие средства. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Символы на маркировочных лентах. |
| **Уход за обувью**  Кожаная обувь. Обувь из замша и нубука, синтетических и текстильных материалов, резиновая. |
| **Ремонт одежды**  Выбор и замена фурнитуры. Виды фурнитуры: пуговицы, кнопка, крючок и петля, застежка-молния, пряжка, пуговицы-кнопки, цепочка-вешалка. |
| **КУЛИНАРИЯ**  **Общие сведения о питании и приготовлении пищи**  Минеральные вещества. Функции и источники минерального вещества. Макро- и микроэлементы. |
| **Блюда из молока**  Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству блюд. |
| **Рыба и морепродукты. Обработка рыбы**  Рыба и морепродукты. Сроки хранения рыбных продуктов в домашнем холодильнике. Рыбные консервы. Рыба: живая, мороженная, охлажденная, соленная. |
| **Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**  Отваренная рыба. Припускание рыбы. Способы жарки рыбы: основной, во фритюре. Панировка мучная. Требования к качеству готовых блюд. |
| **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**  Бобовые: фасоль, горох, чечевица, соя, бобы. Макаронные изделия: макароны, вермишель, лапша, рожки, перья и др. Крупы: рис, овсяная, перловая, пшено, гречневая. |
| **Изделия из жидкого теста**  Блины и оладьи – изделия из жидкого теста. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. |
| **Сладкие блюда и напитки**  Сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, муссы, кремы, фруктовые коктейли и др. Для чего необходим крахмал. |
| **Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.**  Сервировка стола к ужину. Как приглашать и принимать гостей. О подарке. |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ.**  **Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.**  Качества интерьера: функциональные, гигиенические, эстетические качества. Композиция интерьера, зонирование. Декоративное убранство. |
| **Освещение жилого дома. Отделка комнаты**  Естественное и искусственное освещение. Типы светильников: местного освещения, торшер, светильник-ночник. Отделка стен, пола, потолка. Декоративное оформление помещения. Шторы, ламбрекен, драпировка, гардины, портьеры, жалюзи. |
| **Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.**  Коллекционирование. Размещение на стенах картин: принцип симметрии, асимметрии, по кругу. |
| **Гигиена жилища.**  Ежедневная, влажная, генеральная уборка. Мытье окон и дверей. Климатические приборы: воздухоувлажнитель, кондиционер. |
| **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**  **Творческий проект**  Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. |

**7 класс**

|  |
| --- |
| **КУЛИНАРИЯ** |
| **Физиология питания. Мясо и мясные продукты.**  «Болезнь грязных рук». Микроорганизмы. Особенности распространения микроорганизмов. Источники инфекции. Оказание первой помощи при отравлении. Виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. |
| **Механическая и тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них.**  Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. |
| **Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста.**  Продукты для приготовления мучных изделий. Инструменты и приспособления: листы и противни, формы для выпечки и формы выемки, кондитерские шприцы и отсадочные мешки, цедра, разрыхлитель теста. |
| **Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.**  Субтропические и тропические плоды. Хранение фруктов и ягод. Сладкие блюда: слоенное желе, мусс, суфле с замороженными фруктами и ягодами. Приготовление яблочного мусса. |
| **Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.**  Консервирование. Тара и инвентарь для консервирования: закаточная машинка, железные крышки, банка с закручивающейся крышкой, щипцы для удержания горячих емкостей. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. |
| **Стерилизованные консервы. Приготовление обеда в походных условиях.**  Консервирование с помощью сахара. Компот, варенье, джем. Конфитюр, цукаты, мармелад. Общие правила консервирования и сушки плодов. |
| **МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ** |
| **Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них.**  Технология производства химических волокон: получение прядильного раствора, формирование волокна, отделка волокна. Ткани из искусственного и синтетических волокон. |
| **Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.**  Прокладочные материалы: клеевые и неклеевые. Утепляющие материалы. Уход за одеждой из химических волокон (вискоза, ацетат, полиэстер, нейлон, акрил, эластан). |
| **ДЕКОРАТИВНО – ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО. ВЫЗАНИЕ КРЮЧКОМ.** |
| **Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.**  Виды крючков, материалы для вязания. Основные виды петель. Положение крючка в руке. Воздушная петля, столбик с накидом и др. Читаем схемы. |
| **Вязание полотно. Вязание по кругу.**  Вязание столбика без накида различными способами. Плотность вязания. Закрепление вязания. Основное кольцо. Способы вязания по кругу. |
| **Вязаные прихватки**  Вязание прихватки различными способами. |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ.** |
| **Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.**  Теплица , оранжерея, зимний сад. Полив и питание растений. Пересадка комнатных растений |
| **Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере.**  Основные группы растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие комнатные, кактусы. Композиция из горшочных растений. |
| **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ** |
| **Творческий проект.**  Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. |

**8 класс**

|  |
| --- |
| **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА** |
| **Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье.**  Семья как экономическая ячейка общества. Источники доходов. Расходы. Предпринимательская деятельность. |
| **Потребности семьи.**  Потребности семьи по А.Маслоу. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет товара. Правила покупки. |
| **Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод.**  Источники информации о товарах. Сертификация: гигиенический сертификат, сертификат соответствия. В каких целях применяется сертификат. Торговые символы, этикетки и штрихкод. |
| **Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.**  Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Структура семейного бюджета. |
| **Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.**  Расходы на питание. Культура питания. Сбережения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. |
| **Экономика приусадебного участка.**  Норма потребления и средний урожай основных овощных культур. Расчет стоимости продукции садового участка. |
| **ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ** |
| **Художественное творчество. Художественная вышивка.**  Художественное творчество. Архаичные технологии. Художественная вышивка. Китайская гладь. Владимирское шитье. |
| **Подготовка к вышивке гладью.**  Инструменты и приспособления для вышивки гладью. Пяльцы круглые и прямоугольные, мулине, калька. |
| **Техника владимирского шитья.**  Техника владимирского шитья (верхошов). Края рисунков – кисточки. |
| **Белая гладь.**  Белая гладь – двустороння гладь. Элементы белой глади. Разновидности швов белой глади. |
| **Атласная и штриховая гладь.**  Атласная и штриховая гладь. Свойства атласной глади. |
| **Швы «узелки» и «рококо».**  Швы «узелки» и «рококо». Формирование цветков швом «рококо». |
| **Двусторонняя гладь. Художественная гладь.**  Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Особенности двусторонней и художественной глади. |
| **Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа.**  Вышивание натюрморта. Натюрморт, листья ленточные, зубчатые, фигурные, резные, круглые. Вышивание пейзажа. |
| **Защита творческих проектов.**  Творческие проекты. |

**3. Учебно-тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема урока** | **Количество часов** |
|  | **2 четверть** | **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ – 2 часа** | |
| 1 | Классификация текстильных волокон. | 1 ч |
| 2 | Получение ткани. | 1 ч |
|  | **РУЧНЫЕ РАБОТЫ – 2 часа** | |
| 3 | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. | 1 ч |
| 4 | Технология выполнения ручных работ. | 1 ч |
|  | **ВЛАЖНО – ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ – 3 часа** |  |
| 5 | Значение влажно-тепловой обработки. | 1 ч |
| 6 | Организация рабочего места для выполнения влажно-тепловых работ | 1 ч |
| 7 | Повторительно-обобщающий урок | 1 ч |
| 8 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ – 2 часа** | |
| 9 | Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. | 1 ч |
| 10 | Технология изготовления прихватки из лоскутов | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЫШИВАНИЯ - 3часа** | |
| 11 | Инструменты, материалы и приспособления для вышивания.  Технологическая последовательность вышивания. | 1 ч |
| 12-13 | Технология выполнения простейших ручных швов | 2 ч |
| 14 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | **3 четверть** | **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ – 3 часа** | |
| 15 | Ремонт одежды | 1 ч |
| 16 | Ремонт распоровшихся швов | 1 ч |
| 17 | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей | 1 ч |
| 18 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | **КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  **– 8 часов** | |
| 19 | Общие сведения о питании. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. | 1 ч |
| 20 | Овощи в питании | 1 ч |
| 21 | Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. | 1 ч |
| 22 | Приготовление блюд из варенных овощей. | 1 ч |
| 23 | Блюда из яиц. Приготовление бутербродов. | 1 ч |
| 24 | Горячие напитки. | 1 ч |
| 25 | Сервировка стола к завтраку | 1 ч |
| 26 | Культура поведения за столом | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ**  **– 2 часа** | |
| 27 | Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне | 1 ч |
| 28 | Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Санитарное состояние кухни. | 1 ч |
|  | **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ – 5 часов** | |
| 29  30 | Этапы выполнения творческого проекта. | 2 ч |
| 31  32 | Выполнение творческого проекта | 2 ч |
| 33 | Творческий проект | 1 ч |
| 34 | **Повторительно-обобщающий урок** | 1 ч |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** |  | **Тема урока** | **Количество**  **часов** |
|  | | **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ – 2 час** | |
| 1 | 2 четверть | Классификация текстильных волокон. | 1 ч |
| 2 | Получение ткани. | 1 ч |
|  | **РУЧНЫЕ РАБОТЫ – 2 часа** |  |
| 3 | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. | 1 ч |
| 4 | Технология выполнения ручных работ. | 1 ч |
|  | **ВЛАЖНО – ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ – 3 часа** | |
| 5 | Значение влажно-тепловой обработки. | 1 ч |
| 6 | Организация рабочего места для выполнения влажно-тепловых работ | 1 ч |
| 7 | Повторительно-обобщающий урок | 1 ч |
| 8 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ – 2 часа** | |
| 9 | Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. | 1 ч |
| 10 | Технология изготовления прихватки из лоскутов | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЫШИВАНИЯ – 3 часа** |  |
| 11 | Инструменты, материалы и приспособления для вышивания.  Технологическая последовательность вышивания. | 1 ч |
| 12 | Технология выполнения простейших ручных швов | 1 ч |
| 13 | Технология выполнения простейших ручных швов | 1 ч |
| 14 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ – 3 часа** | |
| 15 | Ремонт одежды | 1 ч |
| 16 | Ремонт распоровшихся швов | 1 ч |
| 17 | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей | 1 ч |
| 18 | **Контрольная работа** | 1 ч |
|  | 3 четверть | **КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  **– 8 часов** | |
| 19 | Общие сведения о питании. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. | 1 ч |
| 20 | Овощи в питании | 1 ч |
| 21 | Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. | 1 ч |
| 22 | Приготовление блюд из варенных овощей. | 1 ч |
| 23 | Блюда из яиц. Приготовление бутербродов. | 1 ч |
| 24 | Горячие напитки. | 1 ч |
| 25 | Сервировка стола к завтраку | 1 ч |
| 26 | Культура поведения за столом | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ – 2 часа** | |
| 27 | Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне | 1 ч |
| 28 | Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Санитарное состояние кухни. | 1 ч |
|  | **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ – 5 часов** |  |
| 29  30 | Этапы выполнения творческого проекта. | 2 ч |
| 31  32 | Выполнение творческого проекта | 2 ч |
| 33 | Творческий проект | 1 ч |
| 34 | **Повторительно-обобщающий урок** | 1 ч |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** |  | **Тема урока** | **Количество часов** |
|  | **2 четверть** | **КУЛИНАРИЯ- 6 часов** | |
| 1 | Физиология питания. Мясо и мясные продукты | 1 ч |
| 2 | Механическая и тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них | 1 ч |
| 3 | Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста | 1 ч |
| 4 | Фрукты и ягоды. Сладкие блюда | 1 ч |
| 5 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. | 1 ч |
| 6 | Стерилизованные консервы. Приготовление обеда в походных условиях | 1 ч |
| 7 | **Контрольная работа** | **1 ч** |
|  | **3 четверть** | **МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ- 2 часа** | |
| 8 | Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. | 1 ч |
| 9 | Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон. | 1 ч |
|  | **ДЕКОРАТИВНО – ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО.**  **ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ – 3 часа** | |
| 10 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. | 1 ч |
| 11 | Вязание полотно. Вязание по кругу. | 1 ч |
| 12 | Вязаные прихватки | 1 ч |
|  | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ – 2 час** | |
| 13 | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. | 1 ч |
| 14 | Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере. | 1 ч |
|  | **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ – 2 часа** | |
| 15-16 | Творческий проект | 2 ч |
| 17 | Повторительно-обобщающий урок | 1 ч |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема урока** | **Количество**  **Часов** |
|  | **2 четверть** | **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА – 6 часов** | |
| 1 | Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. | 1 ч |
| 2 | Потребности семьи | 1 ч |
| 3 | Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод. | 1 ч |
| 4 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. | 1 ч |
| 5 | Расходы на питание. Сбережения.  Личный бюджет. | 1 ч |
| 6 | Экономика приусадебного участка. | 1 ч |
| 7 | **Контрольная**  **работа** | 1 ч |
|  | **3 четверть** | **ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ – 9 часов** | |
| 8 | Художественное творчество.  Художественная вышивка | 1 ч |
| 9 | Подготовка к вышивке гладью | 1 ч |
| 10 | Техника владимирского шитья | 1 ч |
| 11 | Белая гладь | 1 ч |
| 12 | Атласная и штриховая гладь | 1 ч |
| 13 | Швы «узелки» и «рококо» | 1 ч |
| 14 | Двусторонняя гладь. Художественная гладь. | 1 ч |
| 15 | Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. | 1 ч |
| 16 | Защита творческих проектов. | 1 ч |
| 17 | **Повторительно-обобщающий урок** | 1 ч |

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

***Учащиеся должны знать:***

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеж­дой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изде­лий, средства защиты их от моли.

***Учащиеся должны уметь:***

Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

рассчитывать передаточное число передач вращательного дви­жения;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

**Календарно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | **Форма**  **работы** | **Объем освоения и уровень владения компетенциями** | **Домашнее задание** |
| **план** | **факт** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Классификация текстильных волокон. | Урок новых знаний | Швейное материаловедение. Текстильные, натуральные, химические волокна. Свойства хлопка и льна. | Практическая работа № 1 стр.7 | **Научатся** различать текстильные, натуральные, химические волокна; лен от хлопка | § 1 выучить термины |
| 2 | Получение  ткани. | Урок новых знаний,  практикум | Пряжа. Ткань. Утка. Ручное веретено и самопрялка. Способы плетения. Ручной ткацкий станок. | Практическая работа № 2,  № 3 стр.12 | **Научатся** определять различные виды переплетений, находить лицевую и изнаночную стороны. | § 2 выучить термины |
| **РУЧНЫЕ РАБОТЫ** | | | | | | | | |
| 3 |  |  | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. | Урок новых знаний,  практикум | Рабочее место. Правильная посадка во время работы. Инструменты и приспособления для ручных работ. | Практическая работа № 4 стр.20 | **Научатся** правильно организовывать рабочего места для выполнения ручных работ, **знать** инструменты и приспособления для ручных работ. | § 3, ответить на вопросы |
| 4 | **Инструктаж № 1.** Технология выполнения ручных работ. | Урок новых знаний,  практикум | Терминология ручных работ: сметать, наметать, приметать, заметать, пришить. Виды ручных стежков: прямые, петельные, петлеобразные. | Практическая работа № 5 стр.24 | **Научатся** применять различные виды стежков, правильно **знать** и выполнять терминологию ручных работ. | § 4, знать требования, предъявляемые к ручным работам |
| **ВЛАЖНО – ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ** | | | | | | | | |
| 5 |  |  | Значение влажно-тепловой обработки.  **Инструктаж № 2.** | Урок новых знаний | Влажно-тепловая обработка. Правила безопасной работы при выполнении влажно-тепловой обработки. | Беседа | **Научатся** применять правила безопасной работы при выполнении влажно-тепловой обработки | § 9, ответить на вопросы |
| 6 | Организация рабочего места для выполнения влажно-тепловых работ | Урок новых знаний | Утюжильная доска. Температура нагрева подошвы утюга. Приутюжить, заутюжить, разутюжить, декатировать, отутюжить. | Беседа | **Научаться** различать термины: приутюжить, заутюжить, разутюжить, декатировать, отутюжить, утюжильная доска, температура нагрева утюга. | § 10, знать требования, предъявляемые к выполнению ВТО |
| 7 |  |  | Повторительно-обобщающий урок | Урок закрепления новых знаний | Основы материаловедения. Ручные работы. Влажно-тепловые работы. | Беседа | **Уметь** проводить сравнительный анализ, сопоставлять, рассуждать. | Готовиться к контрольной работе |
| 8 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ** | | | | | | | | |
| 9 |  |  | Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. **Инструктажи**  **№ 1 и № 2.** | Урок новых знаний, практикум | Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Шаблон. Прокладочные материалы. Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. | Беседа | **Научатся** правильно организовывать рабочего места для выполнения ручных работ, знать инструменты и приспособления для ручных работ. | § 18, подготовить шаблоны |
| 10 | Технология изготовления прихватки из лоскутов | Урок новых знаний,  практикум | Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологическая последовательность изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике. | Практическая работа № 5 стр.24 | **Научатся** технологически правильно выполнять прихватки, выполненной в лоскутной технике. | § 19, завершить работу |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ВЫШИВАНИЯ** | | | | | | | | |
| 11 |  |  | Инструменты, материалы и приспособления для вышивания.  Технологическая последовательность вышивания. | Урок новых знаний,  практикум | Положение рук при вышивании. Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение и уменьшение рисунка. Заправка ткани в пяльцы. Заправка нитки в иглу. Закрепление рабочей нити на ткани. Уход за изделиями с вышивкой. | Практическая работа № 13 стр.103 | **Научатся** технологически правильно выполнять вышивание. **Уметь** переводить рисунок на ткань, увеличивать и уменьшать рисунок; заправлять ткани в пяльцы. | § 20, 21 знать технологию выполнения вышивания |
| 12 | Технология выполнения простейших ручных швов | Урок новых знаний,  практикум | Простые ручные швы. Швы: «вперед иголку», «шнурок», «стебельчатый шов». | Практическая работа № 1 стр.109 | **Научатся** выполнять швы: «вперед иголку», «шнурок», «стебельчатый шов». | § 22, готовиться к контрольной работе |
| 13 |  |  | Технология выполнения простейших ручных швов | Урок новых знаний,  практикум | Простые ручные швы. Швы: «за иголку», «тамбурный шов», «петля вприкреп», «узелки», «петельный шов». | Практическая работа № 15 стр.111 | **Научатся** выполнять швы: «за иголку», «тамбурный шов», «петля вприкреп», «узелки», «петельный шов». | § 22, выполнить швы |
| 14 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
| **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ** | | | | | | | | |
| 15 |  |  | Ремонт одежды | Урок новых знаний,  практикум | Штопка, заплаты. Подкладные заплаты, накладные заплаты, термоаппликации. | Практическая работа № 17 стр.116 | **Научатся** выполнять штопку, накладные заплаты. | § 23, выполнить заплату |
| 16 | Ремонт распоровшихся швов | Урок новых знаний,  практикум | Распоровшиеся швы. Обметочная строчка, стачная строчка. | Практическая работа № 18 стр.119 | **Научатся** ремонтировать распоровшиеся швы. | § 24, ответить на вопросы |
| 17 |  |  | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей | Урок новых знаний,  практикум | Товарный ярлык, символ, маркировочная лента. Символы по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способ ухода за изделием. | Практическая работа № 19 стр.121 | **Научатся** различать символы по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей; **знать** способы ухода за изделием. | § 25, ответить на вопросы, готовиться к контрольной работе |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 18 |  |  | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
| **КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** | | | | | | | | |
| 19 |  |  | Общие сведения о питании. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. | Урок новых знаний | Культура питания. Санитарно-гигиенические требования. Витамины. Кухонная посуда. Кухонное оборудование. | Беседа | **Научатся** соблюдать правила санитарно-гигиенических требований, правильно ухаживать за посудой. | § 26,27 ответить на вопросы |
| 20 | Овощи в питании | Урок новых знаний,  практикум | Рациональное питание человека. Классификация овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. | Практическая работа № 20 стр.130 | **Научатся** классифицировать овощи, определять доброкачественность овощей по внешнему виду. | § 28 ответить на вопросы |
| 21 |  |  | Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей.  **Инструктаж № 3** | Урок новых знаний,  практикум | Правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. | Практическая работа № 21 стр.137 | **Научатся** выполнять: механическую обработку овощей, различные способы нарезки овощей. **Знать** технологическую последовательность приготовления салатов из свежих овощей. | § 29, 30 знать правила безопасности |
| 22 | Приготовление блюд из варенных овощей.  **Инструктаж № 4** | Урок новых знаний,  практикум | Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки: варка, жарение, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование, варка на пару, варка на водяной бане. Технологическая последовательность. | Практическая работа № 22 стр.143,  Практическая работа № 23 стр.144 | **Научатся** выполнять правила безопасного выполнения кулинарных работ. **Знать** виды тепловой обработки, технологическую последовательность приготовления холодных блюд из варенных овощей. | § 31 знать технологическую последовательность приготовления холодных блюд. |
| 23 |  |  | Блюда из яиц. Приготовление бутербродов. | Урок новых знаний,  практикум | Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление блюд из яиц. Открытые, закрытые и закусочные бутерброды. Канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. | Практическая работа № 24 стр.148 | **Научатся** определять доброкачественность яиц, готовить открытые, закрытые, закусочные бутерброды, **уметь** отличать варённое яйцо от сырого. | § 32 составить технологическую карту бутерброда. |
| 24 | Горячие напитки.  **Инструктаж № 5** | Урок новых знаний,  практикум | Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. | Беседа | **Научатся** различать разновидности чая и кофе. **Знать т**ребования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. | § 34 составить технологическую карту кофе с молоком |
| 25 |  |  | Сервировка стола к завтраку | Урок новых знаний,  практикум | Столовая посуда, столовые приборы. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» | **Научатся** выполнять различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. **Уметь** сервировать стол к завтраку. | § 35 ответить на вопросы |
| 26 | Культура поведения за столом | Урок новых знаний | Этикет. Умелое пользование столовыми приборами и правильный прием пищи. | Беседа | **Научатся** соблюдать правила этикета. | § 36 ответить на вопросы |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ.** | | | | | | | | |
| 27 |  |  | Создание интерьера кухни.  Оборудование на кухне | Урок новых знаний | Интерьер кухни. Воздухоочиститель, вентиляция. Электроприборы: гриль, микроволновая печь, электромиксер, электромясорубка, тостер, фритюрница, соковыжималка. | Беседа | **Научатся** создавать интерьер кухни. **Знать** функции электроприборов: гриль, микроволновая печь, электромиксер, электромясорубка, тостер, фритюрница, соковыжималка. | § 37, 38 создать свой интерьер кухни |
| 28 | Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Санитарное состояние кухни. | Урок новых знаний | Размещение мебели на кухне. Двухрядное размещение мебели и оборудования на кухне. Угловое размещение. Зонирование помещения кухни. Санитарное состояние кухни. | Беседа | **Научатся** размещать мебель на кухне. **Знать** санитарное состояние кухни. | § 39, 40 ответить на вопросы |
| **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ** | | | | | | | | |
| 29  30 |  |  | Этапы выполнения творческого проекта. | Урок новых знаний | Этапы выполнения творческого проекта. Цель проекта. Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Выбор ткани. Выбор оборудования. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. | Беседа.  Практическая работа | **Научатся** составлять технологическую последовательность творческого проекта. **Уметь** оценивать свою работу. | Составить технологическую последовательность панно. |
| 31  32 |  |  | Выполнение творческого  проекта | Практикум | Технологическую последовательность проекта | Практическая работа | **Научатся** составлять технологическую последовательность творческого проекта. **Уметь** оценивать свою работу. | Подготовить проект к защите |
| 33 |  |  | Творческий проект | Практикум | Цель проекта. Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. | Защита  проекта | **Научатся** защищать свой проект, **уметь** излагать мысли. |  |
| 34 | Повторительно-обобщающий урок | Урок закрепления новых знаний | Основы материаловедения. Ручные работы. Влажно-тепловые работы. Технология ведения дома. Кулинария. Уход за одеждой. Вышивание. | Беседа | **Уметь** проводить сравнительный анализ, сопоставлять, рассуждать. |  |

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | **Форма**  **работы** | **Объем освоения и уровень владения компетенциями** | **Домашнее задание** |
| **план** | **факт** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Натуральные волокна животного происхождения. | Урок новых знаний,  практикум | Свойства шерстяного волокна. Свойства натурального шелка. Отличительные признаки волокон. | Практическая работа № 1 стр. 8 | **Научатся** определять шерсть, шелк, **знать** отличительные признаки волокон | § 1 заполнить таблицу |
| 2 | Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения.  Дефекты тканей. | Урок новых знаний,  практикум | Признаки образования ткацкого саржевого переплетения, сатинового и атласного переплетений. Дефекты тканей. | Практическая работа № 2 стр. 13 | **Научатся** различать саржевое, сатиновое и атласное переплетения, находить дефекты ткани. | § 2 знать определения |
| 3 |  |  | Лицевая и изнаночная стороны тканей. | Урок новых знаний,  практикум | Признаки лицевой и изнаночной стороны тканей. | Практическая работа № 3 стр. 17 | **Научатся** определять лицевую и изнаночную стороны тканей. | § 3 заполнить таблицу |
| 4 | Свойства тканей. | Урок новых знаний,  практикум | Свойства тканей: механические, физические, технологические. | Практическая работа № 4 стр. 18 | **Знать с**войства тканей. | § 3 заполнить таблицу |
| **ДЕКОРАТИВНО – ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО. СЧЕТНАЯ ВЫШИВКА.** | | | | | | | | |
| 5 |  |  | Подготовка к вышивке | Урок новых знаний | Подготовка к работе. Схема для вышивки. Материалы и оборудование для вышивки счетными швами. | Беседа | **Научатся** готовить схему для вышивки, подбирать ткань и нитки для вышивки. | § 14 ответить на вопросы |
| 6  7  8 | Счетные швы | Урок новых знаний,  практикум | Счетные швы: набор, гладь, «роспись», гобеленов шов, крест, шов крест. | Практическая работа | **Уметь** выполнять счетные швы: набор, гладь, «роспись», гобеленов шов, крест, шов крест. | § 15 знать счетные швы |
| 9 |  |  | История чувашской вышивки | Урок новых знаний | Старинные чувашские обычаи. Секреты чувашской вышивки. Чувашский орнамент. | Беседа | **Знать** историю и секреты чувашской вышивки. | Подготовить доклад «Костюм чувашской девушки» |
| 10 |  |  | Простые швы. | Урок новых знаний,  практикум | Технология выполнения основных, простейших швов чувашской вышивки. Различные методы закрепления нити. | Практическая работа | **Уметь** выполнять основные, простейшие швы чувашской вышивки, **знать** различные методы закрепления нити. | Подготовить доклад «Костюм чувашской девушки» |
| 11 |  |  | Использование компьютера при вышивании | Урок новых знаний | Персональный компьютер. Программа для вышивания. Технология создания схемы на компьютере. | Беседа | **Знать** о возможностях компьютера при создании схем для вышивания. | § 16 готовиться к контрольной работе |
| 12 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ. РЕМОНТ ОДЕЖДЫ.** | | | | | | | | |
| 13 |  |  | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей | Урок новых знаний,  практикум | Маркировочная лента. Стирально-моющие средства. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Символы на маркировочных лентах. | Практическая работа № 14 стр.108 | **Научатся** ухаживать за шерстяными и шелковыми изделиями, **знать** символы на маркировочных лентах. | § 17 ответить на вопросы |
| 14 | Уход за обувью | Урок новых знаний | Кожаная обувь. Обувь из замша и нубука, синтетических и текстильных материалов, резиновая. | Беседа | **Научатся** ухаживать за обувью. | § 18 ответить на вопросы |
| 15 |  |  | Ремонт одежды | Урок новых знаний,  практикум | Выбор и замена фурнитуры. Виды фурнитуры: пуговицы, кнопка, крючок и петля, застежка-молния, пряжка, пуговицы-кнопки, цепочка-вешалка. | Практическая работа № 15 стр.116 | **Научатся** подбирать подходящую фурнитуру, **уметь** пришивать фурнитуру к ткани. | § 19 ответить на вопросы |
| 16 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
| **КУЛИНАРИЯ** | | | | | | | | |
| 17 |  |  | Общие сведения о питании и приготовлении пищи | Урок новых знаний | Минеральные вещества. Функции и источники минерального вещества. Макро- и микроэлементы. | Беседа | **Научатся** различать макро- и микроэлементы, **знать** функции и источники минеральных веществ. | § 20 знать минеральные вещества |
| 18 | Блюда из молока | Урок новых знаний | Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству блюд. | Беседа | **Научатся** готовить блюда из молока, **знать** определения понятий: пастеризованное, стерилизованное, топленное, консервированное молоко. | § 21 ответить на вопросы |
| 19 |  |  | Рыба и морепродукты.  Обработка рыбы | Урок новых знаний | Рыба и морепродукты. Сроки хранения рыбных продуктов в домашнем холодильнике. Рыбные консервы. Рыба: живая, мороженная, охлажденная, соленная. | Беседа | **Научатся** обрабатывать рыбу, производить пластование, **знать** признаки доброкачественной рыбы. | § 22, 23 знать последовательность разделывания рыбы. |
| 20 | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов | Урок новых знаний | Отваренная рыба. Припускание рыбы. Способы жарки рыбы: основной, во фритюре. Панировка мучная. Требования к качеству готовых блюд. | Беседа | **Научатся** готовить блюда из рыбы, знать способы тепловой обработки при приготовлении рыбных блюд. | § 24, составить технологическую карту рыбного блюда. |
| 21 |  |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Урок новых знаний | Бобовые: фасоль, горох, чечевица, соя, бобы. Макаронные изделия: макароны, вермишель, лапша, рожки, перья и др. Крупы: рис, овсяная, перловая, пшено, гречневая. | Беседа | **Научатся** готовить рассыпчатые, вязкие, жидкие каши; **знать** разновидности приготовления блюд из круп. | § 25 составить технологическую карту рассыпчатой каши |
| 22 | Изделия из жидкого теста | Урок новых знаний | Блины и оладьи – изделия из жидкого теста. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. | Беседа | **Научатся** определять понятия: мука, блины, блинчики, блины с припеком, **уметь** готовить блины. | § 26 способы приготовления теста |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 23 |  |  | Сладкие блюда и напитки | Урок новых знаний | Сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, муссы, кремы, фруктовые коктейли и др. Для чего необходим крахмал. | Беседа | **Научатся** готовить сладкие блюда и напитки, **знать** последовательность приготовления компота из сухофруктов. | § 27 ответить на вопросы |
| 24 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | Урок новых знаний | Сервировка стола к ужину. Как приглашать и принимать гостей. О подарке. | Беседа | **Научатся** сервировать стол, **уметь** приглашать и принимать гостей. | § 28 дома к ужину организовать сервировку стол |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ.** | | | | | | | | |
| 25 |  |  | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. | Урок закрепления знаний | Качества интерьера: функциональные, гигиенические, эстетические качества. Композиция интерьера, зонирование. Декоративное убранство. | Беседа | **Научатся** создавать интерьер, удовлетворяющий трем основные качествам, **знать** функциональные зоны комнаты, декоративное убранство. | § 29 ответить на вопросы |
| 26 | Освещение жилого дома. Отделка комнаты | Урок новых знаний | Естественное и искусственное освещение. Типы светильников: местного освещения, торшер, светильник-ночник. Отделка стен, пола, потолка. Декоративное оформление помещения. Шторы, ламбрекен, драпировка, гардины, портьеры, жалюзи. | Беседа  Практическая работа № 22 стр.167 | **Научатся** различать типы светильников, **уметь** декорировать комнату, изготовлять макет оформления окна тканями. | § 30-31 ответить на вопросы |
| 27 |  |  | Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. | Урок новых знаний | Коллекционирование. Размещение на стенах картин: принцип симметрии, асимметрии, по кругу. | Беседа  Практическая работа | **Научатся** декорировать стены с помощью картин. | § 32 ответить на вопросы |
| 28 | Гигиена жилища. | Урок закрепления знаний | Ежедневная, влажная, генеральная уборка. Мытье окон и дверей. Климатические приборы: воздухоувлажнитель, кондиционер. | Беседа | **Знать** санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых помещений. | § 33 ответить на вопросы |
| **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ** | | | | | | | | |
| 29  30 |  |  | Творческий  проект | Урок новых знаний | Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. | Беседа.  Практическая работа | **Научатся** выполнять творческого проекта. **Уметь** оценивать свою работу. | Выбрать тему проекта |
| 31  32 |  |  | Выполнение творческого  проекта | Практикум | Технологическую последовательность проекта | Практическая работа | **Научатся** выполнять творческого проекта. **Уметь** оценивать свою работу. | Подготовить проект к защите |
| 33 |  |  | Творческий проект | Практикум | Цель проекта. Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. | Защита  проекта | **Научатся** защищать свой проект, **уметь** излагать мысли. |  |
| 34 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | **Форма**  **работы** | **Объем освоения и уровень владения компетенциями** | **Домашнее задание** |
| **план** | **факт** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **КУЛИНАРИЯ** | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Физиология питания  Мясо и мясные продукты | Урок закрепления знаний | «Болезнь грязных рук». Микроорганизмы. Особенности распространения микроорганизмов. Источники инфекции. Оказание первой помощи при отравлении. Виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. | Беседа | **Научатся** определять доброкачественное мясо, **знать** санитарно - гигиенические требования при выполнении кухонных работ. | § 1-2, знать определения терминов |
| 2 |  |  | Механическая и тепловая обработка мяса.  Кисломолочные продукты и блюда из них | Урок новых знаний | Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. | Беседа | **Научатся** выполнять первичную механическую обработку мяса, **знать** виды тепловой обработки мяса. | § 3-4, знать определения терминов |
| 3 |  |  | Мучные изделия.  Приготовление изделий из пресного теста | Урок новых знаний | Продукты для приготовления мучных изделий. Инструменты и приспособления: листы и противни, формы для выпечки и формы выемки, кондитерские шприцы и отсадочные мешки, цедра, разрыхлитель теста. | Беседа | **Научатся** готовить бисквитное, слоенное и песочное тесто; **знать** инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий. | § 5-6 приготовить бисквитное изделие |
| 4 |  |  | Фрукты и ягоды.  Сладкие блюда | Урок закрепления знаний | Субтропические и тропические плоды. Хранение фруктов и ягод. Сладкие блюда: слоенное желе, мусс, суфле с замороженными фруктами и ягодами. Приготовление яблочного мусса. | Беседа | **Научатся** правильно обрабатывать продукты для приготовления сладких блюд, **уметь** готовить сладкие блюда. | § 7-8 дома приготовить сладкие блюда |
| 5 |  |  | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. | Урок новых знаний  практикум | Консервирование. Тара и инвентарь для консервирования: закаточная машинка, железные крышки, банка с закручивающейся крышкой, щипцы для удержания горячих емкостей. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. | Беседа  практичес. работа | **Научатся** пастеризовать, стерилизовать, бланшировать заготовки; **уметь** пользоваться инвентарем для консервирования. | § 9 ответить на вопросы |
| 6 |  |  | Стерилизованные консервы. Приготовление обеда в походных условиях | Урок новых знаний | Консервирование с помощью сахара. Компот, варенье, джем. Конфитюр, цукаты, мармелад. Общие правила консервирования и сушки плодов. | Беседа | **Научатся** готовить: компот, варенье, джем, конфитюр, цукаты, мармелад; **знать** санитарно - гигиенические требования при тепловой обработке продуктов. | § 10-11 ответить на вопросы |
| **1** |  |  | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 7 |  |  | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант, тест** |  |  |
|  | | | | | | | | |
| 8 |  |  | Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. | Урок новых знаний  Практикум | Технология производства химических волокон: получение прядильного раствора, формирование волокна, отделка волокна. Ткани из искусственного и синтетических волокон. | Практичес. работа № 9  стр. 50 | **Научатся** определять состав тканей, **знать** свойства тканей из различных волокон. | § 12-13 знать свойства тканей |
| 9 |  |  | Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон. | Урок новых знаний | Прокладочные материалы: клеевые и неклеевые. Утепляющие материалы. Уход за одеждой из химических волокон (вискоза, ацетат, полиэстер, нейлон, акрил, эластан). | Практичес. работа  № 10  стр. 50 | **Научатся** расшифровывать символы по уходу за изделиями, **знать** способы ухода за изделием. | § 14-15 выписать таблицу стр.55 в тетрадь |
|  | | | | | | | | |
| 10 |  |  | Инструменты и материалы для вязания крючком.  Основные виды петель. | Урок новых знаний  Практикум | Виды крючков, материалы для вязания. Основные виды петель. Положение крючка в руке. Воздушная петля, столбик с накидом и др. Читаем схемы. | Практическая работа | **Научатся** набирать основные виды петель, **уметь** подбирать нитки и крючки. | § 37-38 уметь выполнять основные виды петель |
| 11 |  |  | Вязание полотно.  Вязание по кругу. | Урок новых знаний  Практикум | Вязание столбика без накида различными способами. Плотность вязания. Закрепление вязания. Основное кольцо. Способы вязания по кругу. | Практичес. работа  № 28 стр.149 | **Научатся** выполнять столбики без накида различными способами, **уметь** закреплять нитку после окончания вязания. | § 39-40 уметь вязать полотно и по кругу. |
| 12 |  |  | Вязаные прихватки | Практикум | Вязание прихватки различными способами. | Практическая работа | **Научатся** вязать прихватки, **уметь** «читать» схемы. | Завершить  работу |
|  | | | | | | | | |
| 13 |  |  | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. | Урок новых знаний  Практикум | Теплица , оранжерея, зимний сад. Полив и питание растений. Пересадка комнатных растений | Практичес. работа  № 30 стр.157 | **Научатся** ухаживать за растениями, **знать** способы размножения комнатных растений | § 41-42 ответить на вопросы |
| 14 |  |  | Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере. | Урок новых знаний | Основные группы растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие комнатные, кактусы. Композиция из горшочных растений. | Беседа изучение наглядной литературы | **Знать** виды и группы комнатныхх растений, **уметь** ухаживать за растениями | § 43-44 ответить на вопросы |
|  | | | | | | | | |
| 15 |  |  | Творческий  проект | Урок закрепления знаний | Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. Выбор модели. Конструирование и моделирование. Оценка проделанной работы. | Беседа.  Практическая работа | **Научатся** выполнять творческого проекта. **Уметь** оценивать свою работу. | Выполнить творческий проекта |
| **1** |  |  | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 16 |  |  | Творческий проект | Практикум | Цель проекта. Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей модели. | Защита  проекта | **Научатся** защищать свой проект, **уметь** излагать мысли. |  |
| 17 |  |  | Повторительно-обобщающий урок | Урок закрепления знаний |  | Беседа | **Умеют** проводить анализ, подводить итоги. |  |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | **Форма**  **работы** | **Объем освоения и уровень владения компетенциями** | **Домашнее задание** |
|
| **1** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. | Урок новых знаний | Семья как экономическая ячейка общества. Источники доходов. Расходы. Предпринимательская деятельность. | Практичес. работа  № 1 стр.6 | **Знать** определения понятий, **уметь** считать семейный бюджет | § 1-2 знать определения |
| 2 | Потребности семьи | Урок новых знаний  Практикум | Потребности семьи по А.Маслоу. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет товара. Правила покупки. | Беседа | **Знать** требования, предъявляемые к покупкам, **уметь** анализировать необходимость покупки. | § 3 ответить на вопросы |
| 3 | Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод. | Урок закрепления знаний | Источники информации о товарах. Сертификация: гигиенический сертификат, сертификат соответствия. В каких целях применяется сертификат. Торговые символы, этикетки и штрихкод. | Практичес. работа  № 5стр.17 | **Знать** что такое маркировка, для чего она нужна, **уметь** читать информацию на маркировке. | § 4-5 ответить на вопросы |
| 4 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. | Урок новых знаний  Практикум | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Структура семейного бюджета. | Практичес. работа | **Знать** структуру семейного бюджета, **уметь** вести расчет семейного бюджета. | § 6 составить список расходов семьи месяц. |
| 5 | Расходы на питание. Сбережения.  Личный бюджет. | Урок новых знаний  Практикум | Расходы на питание. Культура питания. Сбережения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. | Практичес. работа  № 7стр.25 | **Знать** способы сбережения денежных средств, **уметь** вести расчет семейного бюджета. | § 7-8 выполнить практическую работу № 8 стр.28 |
| 6 | Экономика приусадебного участка. | Урок новых знаний  Практикум | Норма потребления и средний урожай основных овощных культур. Расчет стоимости продукции садового участка. | Практичес. работа | **Знать** норму потребления и средний урожай основных овощных культур; **уметь** вести расчет стоимости продукции садового участка. | § 9 выполнить практическую работу № 9 стр.30 |
| 7 | **Контрольная**  **работа** | **Урок**  **контроля** |  | **Понятийный диктант** |  |  |
| 8 | Художественное творчество.  Художественная вышивка | Урок новых знаний | Художественное творчество. Архаичные технологии. Художественная вышивка. Китайская гладь. Владимирское шитье. | Практичес. работа  № 10 стр.34 | **Уметь** видеть прекрасное в вышивке | § 10-11 ответить на вопросы |
| **1** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 9 | Подготовка к вышивке гладью | Урок новых знаний | Инструменты и приспособления для вышивки гладью. Пяльцы круглые и прямоугольные, мулине, калька. | Беседа | **Знать и**нструменты и приспособления, необходимые для вышивки гладью | § 12 ответить на вопросы |
| 10 | Техника владимирского шитья | Урок новых знаний | Техника владимирского шитья (верхошов). Края рисунков – кисточки. | Практичес. работа  №10 стр.34 | **Знать т**ехнику выполнения владимирского шитья | § 13 выполнить вышивку |
| 11 | Белая гладь | Урок новых знаний | Белая гладь – двустороння гладь. Элементы белой глади. Разновидности швов белой глади. | Практичес. работа  №12 стр.44 | **Знать** отличительные особенности белой глади, **уметь** выполнять швы белой гладью**.** | § 14 выполнить вышивку |
| 12 | Атласная и штриховая гладь | Урок новых знаний | Атласная и штриховая гладь. Свойства атласной глади. | Практичес. работа  №13 стр.46 | **Знать** отличительные особенности атласной и штриховой гладей, **уметь** выполнять швы | § 15 выполнить вышивку |
| 13 | Швы «узелки» и «рококо» | Урок новых знаний | Швы «узелки» и «рококо». Формирование цветков швом «рококо». | Практичес. работа  №14 стр.50 | **Знать** отличительные особенности швов «узелки» и «рококо», **уметь** выполнять швы «узелки» и «рококо». | § 16 выполнить вышивку |
| 14 | Двусторонняя гладь. Художественная гладь. | Урок новых знаний | Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Особенности двусторонней и художественной глади. | Практичес. работа  №15 стр.51 | **Знать** отличительные особенности двусторонней и художественной глади; **уметь** выполнять двустороннюю и художественную глади. | § 17-18  Практичес.  работа  №16 стр.53 |
| 15 | Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. | Урок новых знаний | Вышивание натюрморта. Натюрморт, листья ленточные, зубчатые, фигурные, резные, круглые. Вышивание пейзажа. | Беседа | **Знать** последовательность вышивания предметов в пейзаже, **уметь** подбирать фон для натюрморта. | § 19-20  Подготовить творческий проект |
| 16 | Защита творческих проектов. | Урок  закрепления знаний | Творческие проекты. | Беседа | **Научатся** защищать свой проект, **уметь** излагать мысли. |  |
| 17 | Повторительно-обобщающий урок | Урок  закрепления знаний |  | Беседа | **Умеют** проводить анализ, подводить итоги. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Протокол заседания  методического совета  МБОУ «Школа № 32»  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. № \_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лепёхина Т.В.  руководитель МС | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Полуян Е.В.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 год  дата |