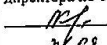


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Булатниковская средняя общеобразовательная школа
с.Булатниково Владимирской области

Согласовано с заместителем директора по УВР  31.08.2020г.	Принято на заседании педагогического совета МБОУ «Булатниковская СОШ» Протокол № 1 от 31.08.2020г.	«Утверждаю» Директор МБОУ Анисимова О.Н. Приказ № 1 от 31.08.2020г. 
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии

Класс 5-9

Количество часов 5-8класс---70ч, 9-35ч.

Уровень базовый

Программа разработана на основе «Примерной программы» и на основе авторской программы по технологии А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко концепции «Школа России» в соответствии требованиям Федерального государственного образовательного стандарта общего начального образования (приказ Минобрнауки РФ № 373 от 6 октября 2009г.)

Программу составила
Зайкина Галина Алексеевна

2020 - 2021 г.

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 5

Количество часов

Всего 70 часов, в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко.

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Учебник

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. - 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература:

Технология. 5 класс (вариант для девочек). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» под редакцией В.Д. Симоненко. Часть 1 и 2. - Изд. 2-е, переработанное. / Автор-сост. Н.Б. Голондарева - Волгоград : ИТД «Корифей». 2018 - 112 с.

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 6

Количество часов

Всего 70 часов, в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко.

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 6 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Учебник

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д.Симоненко. - 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2018. – 208 с.

Дополнительная литература:

Технология. 6 класс (вариант для девочек) : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова, Г.П.Попова. – 2-е изд., стереотип. – Волгоград: Учитель, 2018. – 287 с.

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 7

Количество часов

Всего 70 часов, в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2010).

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 7 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Учебник

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /[Н.В.Синица, Н.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.] ; под ред. В.Д.Симоненко.- 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2018. – 176 с.

Дополнительная литература:

Технология. 7 класс (девочки) : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2017. – 191 с.

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 8

Количество часов

Всего 70 часов, в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко .

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 8 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Учебник

Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /[В.Д.Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.] ; под.ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2018. – 176 с.

Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /[Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов, и др.] ; под.ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2018. – 208 с.

Дополнительная литература:

Технология. 8 класс (девочки) : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2017. – 191 с.

Общая характеристика учебного предмета.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

- создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;
- формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;
- формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

Изучение технологии на базовом уровне 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, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны: **знать/понимать:**

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
 - для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
 - для обеспечения безопасности труда;
 - для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

5 класс.

Учащийся должен знать:

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Различные виды сельскохозяйственных работ, подготовка почвы, правила сбора семян, хранения овощей.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте 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 варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

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

Возможности лоскутной техники, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике.

Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Обрабатывать почву орудиями ручного труда, собирать урожай, семена.

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.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

6 КЛАСС.

Учащиеся должны знать:

Возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;

Технологии сбора и закладки урожая в хранилища, сбор и сохранение семенного материала.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;

Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к причёске.

Учащиеся должны уметь:

Использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; проводить визуальную оценку экологического состояния водоемов.

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия.

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.

Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.

Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клинговые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.

Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинговую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).

Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клинговую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

7 КЛАСС

Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Общие сведения о плодово-ягодных культурах края, механизмах в растениеводстве.

Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

Технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

Виды женского легкого платья и бельевого изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой).

Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправления дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Учащиеся должны уметь:

Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Выбирать культуры для выращивания, правильно собирать урожай и закладывать его на хранение.

Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.

Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и несимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

8 класс

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

Понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;

Основы бизнес-планирования;

Потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;

Понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;

Основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

Проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

Проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;

Выполнять эскизные работы проекта;

Выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;

Правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

Учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

Информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

Социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

Эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Учебно-тематический план.

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5	6	7	8
Вводный урок	1	1	1	1
Растениеводство	17	17	17	17
Основы аграрной технологии (осенние работы)	8	8	8	8
Основы аграрной технологии (весенние работы)	9	9	9	9
Создание изделий из текстильных материалов	28	30	32	20
Ручные работы	4	4	4	-
Материаловедение	2	2	2	-
Машиноведение	4	4	4	-
Проектирование и изготовление изделий	20	24	26	-
Лоскутная пластика				20
Рукоделие	14	10	12	12
Кулинария	8	8	8	-
Уход за одеждой	-	2	-	-
Гигиена девушки	-	2	-	-
Проектная деятельность	3	1	1	4
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	-	-	-	16
итого	68	68	68	70

1. РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол- во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (17 ЧАСОВ)									
1– 2	ОСЕННИЙ ПЕРИОД (8 ЧАСОВ)	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы на учебно-опытном участке. Основные направления растениеводства, профессии связанные с выращиванием овощей и цветов, направления растениеводства в регионе, на учебно- опытном участке.	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	Опрос	Выучить правила ТБ работы учебно-опытном участке.		
3-4		Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные культуры , их биологические и хозяйственные особенности.	2	Практическая работа	Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению.	Знать виды овощных культур. Уметь подготовить урожай к хранению	Опрос			
5– 6			Ведущие цветочно- декоративные культуры, их биологические и хозяйственные	2	Практическая работа	Сбор семян, подзимний посев семян,посадка луковиц	Знать виды цветочно- декоративных культур.	Качество собранного материала.		

		особенности.			тюльпанов, чеснока, нарциссов.	Уметь существлять сбор семян и подзимний посев.				
7– 8		Способы обработки почвы и выбор орудий труда.	2	Практическая работа	Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме	Знать виды обработки почвы и разные орудия труда Уметь применить на практике полученные знания	Качество обработанного участка			
9– 10	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (31 час)	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов</i> , <i>строчка</i> , <i>стежок</i> , <i>длина стежка</i>	Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки	Контроль качества	Выполнить прямые стежки на изделии		
11- 12	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО- ВЕДЕНИЯ (2 часа)	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	2	Комбинированный. Лабораторная работа	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них	Опрос. Проверка лабораторной работы	Коллекция тканей из растительных волокон		

					ассортимент. Знакомство с профессиями текстильной промышленности					
13-14	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей	2	Комбинированный Практическая работа	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ, готовить швейную машину к работе	Опрос. Контроль подготовки рабочего места Контроль выполнения	Выучить ТБ при работе на швейной машине Уход за швейной машиной		
15-16		Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка	2	Практическая работа	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка	Уметь: – управлять швейной машиной; – строчить по прямой и кривой линиям; – делать закрепки и поворачивать шов	Качество образца	Регулировка качества стежка		
17-18	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА(23 ЧАСА)	Рабочая одежда, ее характеристики. Виды рабочей одежды и требования к ней . Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	2	Комбинированный	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Требования предъявляемые к рабочей одежде	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней, о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями,	Опрос	Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде Придумать фасоне изделия, Подготовить чертежные		

					Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Условные обозначения на чертежах изделий.	типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. Уметь читать чертеж		инструменты и миллиметровую бумагу.		
19-20		Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок Построение чертежа выкройки фартука в масштабе Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим	2	Комбинированный Практическая работа	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения Последовательность построения чертежа выкройки фартука Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать, строить чертеж по описанию , строить выкройки в натуральную величину	Контроль за действиями Тестирование Контроль чертежа	Проверить правильность снятых мерок.		
21-22		Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою	2	Комбинированный	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования.	Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные изменения в выкройку	Контроль выполнения	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.		

					Понятие о контрасте и форме одежды					
23-24		Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила ТБ. Уметь находить лицевую сторону ткани	Контроль выполнения	Раскрой модели.		
25-26		Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2	Практическая работа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани	Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани. Уметь ими пользоваться	Контроль качества	Перенести контурные и контрольные линии и точки на ткани		
27-28		Технология краевых швов. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	2	Комбинированный. Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения краевых швов	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их	Контроль качества	Завершить выполнения краевых швов		
29-30		Технология обработки накладных карманов, бретелей и пояса	2	Практическая работа	Методы обработки карманов, бретелей и пояса	Иметь представление о методах обработки	Контроль качества	Выполнить обработку карманов, бретелей		

					карманов, бретелей, пояса. Уметь их использовать		и пояса			
31-32		Технология соединения деталей. Условные обозначения и технология выполнения соединительных швов. Сборка изделия.	2	Комбинированный. Практическая работа	Назначение соединительных швов(стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с открытым срезом, накладного с закрытым срезом). Конструкция швов, графическое и условное обозначение. Технология выполнения соединительных швов. Последовательность сборки изделия. Сборка изделия.	Иметь представление о конструкции машинных швов. Знать последовательность сборки фартука; Уметь читать графические схемы швов и выполнять их, Соединить подготовленные к сборке детали.	Контроль качества	Завершить выполнения соединительных швов. Выполнить сборку изделия.		
33-34		Художественная отделка изделий.	2	Практическая работа	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка, роспись по ткани).	Иметь представление о видах отделки Знать виды отделки Уметь украсить свое изделие	Опрос и контроль выполнения	Выполнить отделку изделия.		
35-36		Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных	2	Практическая работа	Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки	Знать: – правила ТБ утюжильных	Опрос и контроль	Выучить правила ТБ при утюжильных		

		работ. Ее значение			качества изделия. Значение влажно-тепловой обработки	работ; – критерии оценки качества изделия Уметь отутюжить изделие.	выполнения	работ.		
37-38	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (2 часа)	Знакомство с творческим проектом и последовательностью его выполнения	2	Комбинированный	Выбор темы проекта и его обсуждение, подбор материалов) Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения – пользоваться необходимой литературой; -конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	Выбор темы проекта. разработка эскиза изделия, подбор материалов Подобрать все необходимое для выполнения идеи Выполнение проекта		
39-40	РУКОДЕЛИЕ. (14 ЧАСОВ)	Различные виды декоративно – прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья.	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства. Изделия народных художественных промыслов из тканей и ниток. Возможности лоскутного шитья, его связи с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья; ткани, тесьма, кружева, отделочные шнуры,	Знать: – виды декоративно-прикладного искусств.	Опрос	Подобрать материалы для создания изделия в лоскутной технике.		

					ленты.					
41-42-43-44		Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья.	4	Комбинированный Практическая работа	Композиционное и цветовое решение изделия. Инструменты, приспособления, шаблоны для кроя элементов орнамента. Технология соединения деталей орнамента между собой и подкладкой. Использование прокладочных материалов	Знать: методы соединения деталей Уметь: соединять детали в единую композицию.	Опрос Контроль образца.	Создать поделку в лоскутной технике.		
45–46		Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края.	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	Знать: – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Подготовить инструменты и материалы.		

47-48		Подготовка ткани и инструментов и материалов к вышивке. Заправка ткани в пяльцы Перевод рисунка на ткань.	2	Практическая работа	Перевод рисунка на ткань. Подбор игл и ниток. Подготовка пасм мулине к работе. Заправка ткани в пяльцы	Знать способы перевода рисунка на ткань. Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку – закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Подготовить пальцы с тканью с нанесенным рисунком.		
49-52		Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового закрепления рабочей нити. Правила ТБ работы с тканями.	4	Практическая работа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов, «вперед иголку»	Уметь: – выполнять стебельчатый и тамбурный швы; – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	Качество образца	Выполнить стебельчатый и тамбурный швы по нарисованному контуру. Выполнить швы «вперед иголку», «назад иголку».		
53-54	КУЛИНАРИЯ: (8 ЧАСОВ)	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах Процессе пищеварения. Сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах,	2	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	Опрос	Выучить правила ТБ при кулинарных работах. Написать реферат о влиянии витаминов на здоровье человека.		

					Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них					
55-56		Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Заготовка продуктов. Квашение капусты. Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2	Комбинированный	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке Виды салатов и заправок. Способы оформления блюд.Современные инструменты и приспособления для работ кухне, способы и формы нарезки овощей.Процессы происходящие при квашении и солении, роль молочной кислоты.	Иметь представление: – о правилах первичной обработки всех видов овощей; – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд. Знать правила нарезки овощей. Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов Знать:– условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; Уметь выполнять	Опрос Контроль качества	Знать правила первичной обработки овощей, Уметь определять качества овощей. Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из сырых продуктов. Знать правила этикета. Способы складывания салфеток		

					Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.	правила нарезки овощей;– готовить и украшать салат-складывать салфетки, -пользоваться столовыми приборами				
57-58		Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление блюд из варёных овощей	2	Практическая работа	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Способы варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Технология приготовления блюд из вареных овощей. Требование к качеству и оформлению готовых блюд.	Иметь представление: -о видах тепловой обработки, -технологии приготовления блюд из вареных овощей. Знать требование к качеству готовых блюд. Уметь оформить готовое блюдо.	Опрос, контроль качества.	Знать правила тепловой обработки овощей Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из вареных продуктов.		
59-60		Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	2	Комбинированный Практическая работа	Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов,	Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов,	Опрос	Сбор коллекции кулинарных рецептов: блюда из яиц. Реферат на тему: «Происхождение напитков: кофе, чай, какао».		

					способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления	инструментах и приспособлениях				
61		Подведение итогов года. Защита проектов.	1	Комбинированный	Защита творческих проектов. Критерии оценки.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта.			
62-63	СЕЛЬХОЗ. ТРУД . ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД. (9 ЧАСОВ)	Размножение растений семенами. Особенности Технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.	2	Комбинированный Практическая работа	Размножение растений семенами. Определение качества семян, подготовка семян к посеву.	Уметь Определять качество семян при подготовке к посеву.	Контроль качества	Выбрать качественные семена для посева		
64-65		Посев культур на учебно - опытном участке	2	Практическая работа	Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование размещения их на участке	Уметь Рационально размещать культуры на участке	Контроль за качеством выполняемых работ	Представить план участка		
66-67		Правила использования органических удобрений с учетом ТБ, охраны здоровья и охраны окружающей среды.	2	Комбинированный Практическая работа	Выбор способа обработки почвы. Внесение компоста. ТБ при работе с удобрениями.	Знать ТБ при работе с удобрениями Уметь Обработать почву.	Контроль за качеством выполняемых работ	Реферат на тему «Польза и вред удобрений»		
68-69-		Подготовка посевного и необходимого посадочного материала. Посев и посадка с/х культур. Составление дневника наблюдателя.	2	Комбинированный Практическая работа	Выбор инструментов , разметка и поделка гряд в соответствии с планом. Посев и посадка с/х культур с закладкой опытов. Подготовка посевного	Уметь: -Подготовить почву, -Подготовить посевной материал, -высаживать растения, -вести записи в дневнике	Контроль за качеством выполняемых работ	Дневник наблюдений		

					материала.	наблюдателя.				
70		Уход за растениями.	1	Практическая работа	Прореживание всходов, прополка, подкормка, наблюдение за развитием растений.	Уметь Ухаживать за высаженными растениями	Контроль за качеством	Дневник наблюдений		

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведения	
1	2 СЕЛЬХОЗ.ТРУД (17 ЧАСОВ)	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1–2	ОСЕННИЙ ПЕРИОД (8 ЧАСОВ)	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата. Причины потерь с/х продукции при хранении и способы их	2	Практическая работа	Правила ТБ при работе в овощехранилищах. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов.	Знать правила ТБ., правила уборки и учета урожая Уметь использовать их на практике	Опрос	Выучить правила ТБ в овощехранилищах.		

		устранения. Правила ТБ при работе в овощехранилищах								
3-4		Особенности агротехники двулетних овощных культур. Районированные сорта, их характеристики	2	Практическая работа	Отборка и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.	Уметь подготовить семена к хранению	Опрос			
5-6		Понятие о почве , как основном средстве с/х производства. Типы почв, понятие о плодородии и его повышение. Эрозия почв.	2	Практическая работа	Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка	Знать виды почв. Уметь вносить удобрения	Опрос	Составление карты пришкольного участка с указанием типа почвы.		
7-8		Выращивание плодово-ягодных культур. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Районированные сорта, их характеристики	2	Практическая работа	Уход за плодово- ягодными кустарниками, оценка их состояния. Подготовка к зиме.	Знать виды плодово-ягодных культур. Уметь подготовить их к зиме	Контроль качества			
9-10	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и	4	Комбинированный	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства	Иметь представление: – о видах и методах получения натуральных волокон животного	Опрос	Собрать коллекцию натуральных шерстяных и шелковых тканей		

		атласные переплетения нитей в тканях			натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	происхождения;– процессе их переработки в нити и ткани. Уметь: – отличать саржевое и атласное переплетения;– определять их лицевую сторону и дефекты ткани				
11-12	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАСА)	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной маши-не. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Опрос	Повторить правила ТБ работы на швейной машине.		
13-14		Уход за швейной машиной. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка	2	Комбинированный. Практическая работа	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной	Знать: – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);– правила регулировки машинной строчки, замены иглы и	Опрос. Контроль за действиями	Регулировки машинной строчки на домашней машине		

		машинной строчки и замена иглы швейной машины			машиной	ухода за швейной машиной				
15-16	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (24 ЧАСА)	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежей	2	Комбинированный. Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;– ткани и виды отделок для юбок;– правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос. Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок		
17-18		Построение чертежа конической и клиньевой основы юбки в масштабе 1 : 4	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Выбор количества клиньев в клиньевой или модели конической юбки. Последовательность построения чертежа основы юбки	Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества	Построение чертежа юбки в натуральную величину. Выбор фасона юбки.		
19-20		Моделирование юбки выбранного фасона Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	2	Комбинированный. Практическая работа	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и	Контроль за действиями	Моделирование юбки выбранного фасона Подготовить ткань, отделку		

						правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь ими пользоваться				
21-22		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Комбинированный Практическая работа	Назначение и конструкция соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва в стык, накладного с двумя закрытыми срезами, их условные графические обозначения и технология выполнения	Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. Уметь их выполнять	Контроль качества	Практическая работа		
23-24		Технология выполнения отдельных операций при изготовлении юбок.	2	Комбинированный	Правила работы с информацией и технической документацией. Правила выполнения технологических операций: обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки пришивания пуговиц, обметывания швов, застрачивание резинки. Знакомство	Знать правила выполнения технологических операций. Уметь их выполнять	Контроль качества	Практическая работа		

					с новыми материалами и технологиями.					
25-26		Раскрой ткани. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани с учетом припуска на шов.	2	Практическая работа	Подготовка ткани к раскрою(декатировка, выявление дефектов, направление долевой нити, лицевой и изнаночной стороны) Экономичная раскладка выкройки на ткани с учетом припуска на шов. Правила раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани	Знать правила раскладки деталей на ткани. Уметь экономно расходовать ткань	Контроль за действиями	Раскрой юбки на ткани		
27-28		Подготовка деталей кроя к обработке Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Практическая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями	Практическая работа		
29-30		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя Подготовка юбки к примерке.	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	Уметь сметывать детали кроя	Контроль качества	Практическая работа		
31-		Примерка юбки, выявление	2	Комбинированный. Практическая	Правила проведения примерки. Дефекты	Знать и уметь применять на	Контроль за	Практическая		

32		дефектов и их исправление		работа	посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов , выравнивание низа изделия.	практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	действиями	работа		
33-34		Стачивание деталей юбки. Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку Знать и уметь применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Контроль качества	Практическая работа		
35-36		Художественная отделка юбки	2	Комбинированный. Практическая работа	Художественная отделка юбки в соответствии с моделью. Виды отделок.	Уметь украсить свое изделие	Контроль качества	Практическая работа		
37-38		Окончательная отделка юбки.	2	Комбинированный	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	Знать: – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО	Контроль качества	Практическая работа		

39-40	РУКОДЕЛИЕ (10 ЧАСОВ)	Отделка изделий вышивкой. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном костюме.	2	Комбинированный	Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка одежды вышивкой. Вышитые и плетеные пояса, кошель, рушники. Виды декоративно-прикладного искусства.	Знать Виды декоративно-прикладного искусства..	Опрос	Обдумать и выбрать идеи будущего проекта		
41-42		Построение узоров в вышивке Инструменты и материалы.	2	Комбинированный	Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт). Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой.	Знать: виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Подготовить инструменты и материалы.		
43-44		Вышивка в технике счетных швов. Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка)	Уметь: – выполнять счетные швы, закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Выполнить узор в технике счетных швов		
45-48		Вышивка по рисованному контуру.	4	Практическая работа	Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие)	Уметь: – выполнять свободную вышивку по рисованному контуру гладью.	Качество образца	Выполнение узора в технике гладь.		

49-50	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (2 часа)	Современные средства ухода и защиты одежды. Ремонт одежды.	2	Комбинированный	Современные средства ухода и защиты одежды. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.	Знать средства ухода и защиты одежды Уметь подшивать брюки	Опрос	Произвести мелкий ремонт одежды.		
51-52	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. (2 часа)	Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы прически.	2	Комбинированный Практическая работа	Уход за волосами. Элементы прически.(коса, волна, пробор, жгут, локон).Средства и инструменты по уходу за волосами.	Знать приемы выполнения причесок Уметь подбирать прически,	Контроль за действиями	Подобрать народные рецепты по уходу за разными типами волос..		
53-54	КУЛИНАРИЯ: (8 часов)	Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены, правила ТБ. Экология воды, Физиология питания. Блюда из молока . Сервировка стола к ужину.	2	Комбинированный Практическая работа	Определение качества воды. Способы обеззараживания воды. Правила санитарии и гигиены, правила ТБ с пищевыми продуктами, кухонными инструментами. Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения.	Знать: – способы обеззараживания воды и значения и ценности для человека молока и продуктов из него;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике	Опрос. Контроль выполнения	Подготовить рецепты молочных блюд.		
55-56		Блюда из круп, бобовых и макаронных	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила	Знать: – виды круп, бобовых и макаронных	Контроль выполнения	Подготовить рецепты блюд из		

		изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий			варки крупных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд на стол.	изделий;– правила варки крупных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий		макарон и круп		
57- 58		Блины, блинчики, оладьи.	2	Комбинированный	Первичная обработка муки, способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Роль пищевых разрыхлителей теста в кулинарии. Технология приготовления блинчиков на опаре, скоропелых. Выпечка. Подача блюд к столу.	Знать: способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий	Контроль выполнения	Приготовить блины по семейному рецепту.		
59- 60		Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Комбинированный Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок Технология засолки огурцов, томатов, грибов, моркови, мочения яблок, посола зелени.	Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов Знать: – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей	Контроль выполнения			

						и тары перед засолкой				
61		Защита проекта	1	Комбинированный	Критерии оценки работ	Уметь оценивать выполненную работу и защищать	Защита проекта			
62-63	СЕЛЬХОЗ. ТРУД . ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД. (9 ЧАСОВ)	Выращивание овощных и цветочно – декоративных культур. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно – декоративных культур. Севооборот.	2	Комбинированный Практическая работа	Планирование весенних работ на уоу. Составление перечня овощных и цветочно – декоративных культур. Технологии выращивания двулетних овощных культур Понятие о севообороте.	Уметь Разрабатывать план размещения овощных и цветочно – декоративных культур.	Контроль качества	Составить схему севооборота		
64		Многолетники. Правила ТБ при работе со средствами защиты растений.	1	Практическая работа	Способы размножения многолетних цветочно – декоративных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями, правила ТБ при работе с ними.	Знать способы размножения растений ,средства для защиты растений, правила ТБ Уметь применять знания на практике	Контроль за качеством выполняемых работ			
65-66		Подготовка почвы, внесение удобрений, подготовка	2	Комбинированный Практическая	Выбор способа обработки почвы. Внесение компоста. ТБ при работе с	Знать ТБ при работе с удобрениями Уметь	Контроль за качеством выполняемых			

		посевного материала и семенников двулетних растений. Виды размножений.		работа	удобрениями. Посадка семенников двулетних растений, корневклубней георгина, черешкование флокса, размножение луковицами.	Провести посадку различных растений характерными для них способом размножения..	работ			
67-68		Выращивание плодовых и ягодных культур. Размножение молодых кустарников. Минеральные удобрения. Правила ТБ при работе с удобрениями.	2	Комбинированный Практическая работа	Технология размножение молодых кустарников черенками и отводками. Болезни и вредители ягодных кустарников, способы борьбы с ними. Минеральные удобрения и правила их внесения.	Уметь: -удобрить почву, получить отводки для размножения кустарника.	Контроль за качеством выполняемых работ			
69-70		Технология изготовления гербариев, заготовки для флористики	2	Практическая работа	Технология изготовления гербариев, Разработка плана по обеспечению школы наглядным материалом.	Уметь Готовить растения к сушке и оформлять их в гербарий.	Контроль за качеством	Заготовка растительного материала. Составление гербариев		

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 класс

№	Наименование раздела	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля,	Дом. задание	Дата проведения
---	----------------------	------------	--------------	-----------	--	---	---------------	--------------	-----------------

п/п	программы						измерители			
	2 СЕЛЬХОЗ. ТРУД (17 ЧАСОВ)	3	4	5	6	7	8	9		
1-2	ОСЕННИЙ ПЕРИОД (8 ЧАСОВ)	Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников.	2	Практическая работа	Виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников	Знать виды и сорта ягодных и плодовых, технологии выращивания кустарников. Уметь посадить кустарник	Опрос Контроль качества	.		
3-4		Строение плодового дерева. Правила ТБ при работе с плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями, подготовка к зиме.	2	Практическая работа	Уборка урожая плодовых деревьев. Подготовка к зиме: отчистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрения, защита штамбов от вредителей.	Знать правила ТБ. Уметь убрать урожай, Подготовить плодовые деревья к зиме.	Опрос Контроль качества			
5-6		Применение техники в растениеводстве. Машины и механизмы применяемые в растениеводстве: назначение и эксплуатация мотоблоков и	2	Комбинированный Практическая работа	Машины и механизмы применяемые в растениеводстве: назначение и эксплуатация мотоблоков и мини- тракторов. Профессии связанные с механизацией	Иметь представление о применении техники в растениеводстве.	Опрос	Реферат на тему: «Применение техники в растениеводстве»		

		мини-тракторов. Экскурсия на с/х производство.			технических процессов в растениеводстве.					
7-8		Выращивание овощных и цветочно – декоративных культур.	2	Практическая работа	Уборка и учет урожая овощных культур. Подготовка урожая к хранению.	Уметь подготовить их к зиме. Знать Правила ТБ при работе в овощехранилищах.	Контроль качества			
9-10	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос	Собрать коллекцию тканей из искусственных волокон.		
11-12	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАСА)	Двухниточный машинный стежок и принцип получения.	2	Комбинированный	Порядок разборки и сборки челнока Устройство и работа механизма двигателя ткани универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Закрепление строчки обратным машинным ходом.	Иметь представление о принципе образования двухниточного машинного стежка. Знать устройство челнока; – Уметь ставить закрепки.	Опрос			
13-14		Применение зигзагообразной	2	Комбинированный Практическая	Назначение и принцип получения простой и сложной	Знать принцип получения простой и зигзагообразной	Контроль за действиями	Повторить правила ТБ при работе на		

		строчки		работа	зигзагообразной строчки Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве в подгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.	строчки Уметь обметывать петли и срезы в швах.		швейной машине		
15-16	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (26 ЧАСОВ)	Виды женского легкого платья и бельевых изделий.	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых при их изготовлении. Гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым изделиям.	Иметь представление о видах женского легкого платья	Опрос,	Выбрать фасон изделия . Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу.		
17-18		Снятие мерок для плечевого изделия.	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Прибавки на свободу облегания учитываемые при построении чертежа.	Знать и уметь применять правила снятия мерок.	Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок.		

19-20		Построение основы чертежа ночной сорочки.	2	Комбинированный	Последовательность построения основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Формулы необходимые для расчета конструкции ночной сорочки	Знать и уметь применять последовательность построения основы чертежа плечевого изделия и необходимые формулы	Контроль за действиями	Построение выкройки в натуральную величину.		
21-22		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона, подготовка выкройки к раскрою	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины , формы рукава, длинны изделия. Определение расхода ткани.	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.		

23-24		Стачные и краевые швы.	2	Комбинированный . Практическая работа	Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные и графические обозначения.	Знать Назначение швов уметь применять швы на практике	Контроль за действиями	Выполнить контрольные образцы швов.		
25-26		Технология выполнения отдельных операций изготовления плечевого изделия.	2	Комбинированный . Практическая работа	Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве. Правила выполнения технологических операций: обработка проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработка застежки планкой, обработка плечевых срезов тесьмой	Знать правила выполнения технологических операций Уметь применять их на практике	Контроль за действиями	Практическая работа.		
27-28		Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.	2	Комбинированный . Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. С	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.	Контроль за действиями	Раскрой модели.		

		Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани			учетом припусков на швы Определение лицевой и изнаночной стороны, долевой нити, декатировка, выявление дефектов. Обмеловка. Выкраивание подкройной обтачки.	Уметь выполнять эти правила				
29- 30		Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями	Практическая работа		
31- 32		Подготовка платья к примерке	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя Подготовка к примерке: скалывание складок, скалывание и сметывание вытачек, соединение деталей кроя.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества	Практическая работа		

33-34		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения. Выравнивание низа. Подгонка изделия по фигуре.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями	Практическая работа		
35-36		Стачивание деталей. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Технология обработки выреза горловины обтачной. Обработка срезов рукавов и низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.	Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой	Контроль качества	Практическая работа		
37-38		Художественная отделка платья	2	Практическая работа	Отделка изделия в соответствии с моделью.	Уметь оформить свое изделие.	Контроль качества	Практическая работа		
39-40		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества. Удаление стежков временного назначения.	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями	Практическая работа		

41-42	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. (12 ЧАСОВ)	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде.	Опрос и проверка схем	Подготовить инструменты и материалы, и схемы		
43-44		Приемы вязания крючком. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Правильное положение рук. Способы провязывания петель.(столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик)	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества	Практическая работа		
45-46		Вязание образцов различных узоров.	2	Практическая работа	Работа с журналами мод. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель Знать , что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь читать схемы	Качество образца	Практическая работа		
47-50		Вязание крючком образцов Технология выполнения различных петель и узоров.	4	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	Уметь: – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца	Изготовление образцов шарфика и шапочки в уменьшенном		

		Вязание полотна крючком						масштабе		
51-52		Изготовление ажурного воротника (проект)	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца	Практическая работа		
53-54	КУЛИНАРИЯ: (10 ЧАСОВ)	Физиология питания. Блюда из рыбы. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы	2	Комбинированный	Экология окружающей среды. Правила санитарии, гигиены безопасной работы. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд и требования к качеству готовых блюд.	Знать: санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд и требования к качеству готовых блюд. Уметь сервировать стол к обеду.	Опрос	Повторить правила санитарии и гигиены		
55-56		Признаки доброкачественности рыбы Технология приготовления выбранного рыбного блюда(котлеты,	2	Комбинированный	Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов, использование растительных масел и кулинарных жиров. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	Знать: – признаки свежести рыбы;– технология приготовления блюд из котлетной массы.	Контроль выполнения	Собрать семейные рецепты рыбных блюд		

		рыбный салат)								
57-58		Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Комбинированный Практическая работа	Виды кисломолочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. особенности их приготовления. Технология приготовления кефира, творога, простокваши в домашних условиях. Технология приготовления блюд из творога.	Знать: – о значении и ценности для человека кисломолочных продуктов;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд творога Уметь применять эти знания на практике	Контроль выполнения	Творожные рецепты. Продукты для пресного теста.		
59-60		Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный Практическая работа	Виды теста. Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки. Технология приготовления блюд из пресного теста. Способы защипки краев. Правила варки изделий из пресного теста. Прием гостей и правила поведения за столом.	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила варки изделий из пресного теста. Уметь применять эти знания на практике	Тестирование	Сбор коллекции кулинарных рецептов: начинки для пельменей и вареников		
61		Защита творческого проекта.	1	Комбинированный	Критерии оценки работ. Защита проекта.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта			

62-63	ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (9 ЧАСОВ)	Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Выбор культур для выращивания рассадным способом	2	Практическая работа Комбинированный	Технологии рассадного способа выращивания растений. Оборудование для выращивания рассады. Выбор культур для выращивания, подготовка и посев семян	Иметь представление: технологии рассадного способа выращивания Уметь подготовить и посеять семена	Контроль качества			
64		Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Уход за семенами.	1	Практическая работа	Уход за семенами, пикировка, подкормка	Уметь ухаживать за рассадой	Контроль качества			
65-66		Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Рассадка овощей в теплицу и открытый грунт	2	Практическая работа	Высадка рассады овощей под пленочное укрытие, в теплицу. Высадка рассады цветочно-декоративных культур в открытый грунт	Уметь высадить растения в грунт и теплицу	Контроль качества			
67-68		Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений.	2	Практическая работа Комбинированный	Декоративное садоводство-направление растениеводства. Биологические особенности и технологии выращивания декоративных	Иметь представление: о декоративном садоводстве особенности и технологии выращивания декоративных деревьев и кустарников Знать правила ТБ в садоводстве.	Опрос			

		Профессии связанные с выращиванием декоративных растений.			деревьев и кустарников. Правила ТБ в садоводстве.					
69-70		Традиционные декоративные культуры региона. Плана высадки декоративных культур на уоу.	2	Практическая работа Комбинированный	Традиционные декоративные культуры региона. Составление плана высадки декоративных культур на уоу. Подготовка посадочного материала, и посадка кустарников.	Уметь подготовить посадочный материал Высадить кустарники и декоративные растения согласно плану участка	Контроль качества	Составить план своего участка		

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол- во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведения	
1	2 СЕЛЬХОЗ.ТРУД (17 ЧАСОВ)	3	4	5	6	7	8	9		

1–2	ОСЕННИЙ ПЕРИОД (8 ЧАСОВ)	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микро-климата. Причины потерь с/х продукции при хранении и способы их устранения. Правила ТБ при работе в овощехранилищах	2	Практическая работа	Правила ТБ при работе в овощехранилищах. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов.	Знать правила ТБ., правила уборки и учета урожая Уметь использовать их на практике	Опрос	Выучить правила ТБ в овощехранилищах .		
3-4		Особенности агротехники двулетних овощных культур. Районированные сорта, их характеристики	2	Практическая работа	Отборка и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.	Уметь подготовить семена к хранению	Опрос			
5–6		Понятие о почве , как основном средстве с/х производства. Типы почв, понятие о плодородии и его повышение. Эрозия почв.	2	Практическая работа	Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка	Знать виды почв. Уметь вносить удобрения	Опрос	Составление карты пришкольного участка с указанием типа почвы.		
7–8		Выращивание плодово-ягодных культур. Группировка и характеристика плодовых и	2	Практическая работа	Уход за плодово-ягодными кустарниками, оценка их состояния. Подготовка к зиме.	Знать виды плодово-ягодных культур. Уметь подготовить их к зиме	Контроль качества			

		ягодных растений. Районированные сорта, их характеристики								
9-10	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (16 ЧАСОВ)	Введение в «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи	2	Комбинированный	Определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве	Знать понятия домашняя экономика, семья Уметь: – определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве	Опрос	Я и моя семья. Функции семьи.		
11-12		Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей.	2	Комбинированный	Классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу	Знать понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности Уметь: – классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу	Контроль за действиями	Выстраивать иерархическую лестницу личных потребностей		
13-14		Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	2	Комбинированный	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг	Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги	Опрос	Описать ресурсы семьи, определять структуру семейного бюджета, самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов		
15-16		Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи	2	Комбинированный	Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимизировать	Иметь представление о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях	Опрос	Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги		

					расходы семьи	уменьшить расходы семьи				
17-18		Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины Права потребителей и их защита	2	Комбинированный	Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок Права потребителей и организации, призванные их защищать. Что такое штрих-код? Реклама и потребитель	Иметь представление о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены. Уметь рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины Знать права потребителей и организации, их защищающие.	Опрос игра	Рассчитать стоимость потребительской корзины для семьи Подобрать упаковку от товаров разного назначения с штрих кодом, расшифровать информацию.		
19-20		Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	2	Комбинированный	Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством	Иметь представление о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством	Опрос	. Творческая презентация на тему: «Значение мотивов и ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении»		
21-24		Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Творческая презентация	4	Комбинированный	Потребности населения и рынка в товарах и услугах Презентация творческой работы	Уметь презентовать проект, анализировать потребности рынка и свои возможности	Опрос	Найти исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики		

25-28	ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ЛОСКУТНАЯ ПЛАСТИКА. (20ЧАСОВ)	Исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики	4	Комбинированный	Виды лоскутных техник, схематичное описание лоскутных техник	Знать и уметь в краткой форме изложить исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики Знать виды лоскутных техник Уметь выполнять схематичное описание лоскутных техник	Опрос. Контроль за действиями	Подготовить материалы ситцевые лоскуты, иглы		
29-32		Изготовление прихватки в технике «треугольники»	4	Практическая работа	Выполнять прихватку в технике «треугольники» по образцу–	Уметь: выполнять прихватку по собственному эскизу с верным колористическим сочетанием всех элементов	Контроль качества	Выполнять проектирование других изделий из текстиля в технике «треугольники»		
33-36		Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворк Техника пэчворк Разработка проекта пуфа для стула в технике пэчворк	4	Комбинированный	Выполнять схемы лоскутного изделия по заданию учителя Разработка инструкционно-технологической карты по выполнению пэчворка –	Уметь: – излагать в свободной форме основные сведения о технике «пэчворк»– выполнять схемы лоскутного изделия по заданию учителя Владеть приемами работы в технике «пэчворк» Знать основные этапы выполнения пэчворка Уметь: – читать инструкционно-технологическую карту по выполнению пэчворка	Опрос. Контроль за действиями	Придумать и нарисовать эскизы пэчворка Подготовить ситцевые лоскуты, инструкционно-технологическую карту,		

37-40		Выполнение проекта	4	Комбинированный	Выполнение пуфа для стула в технике пэчворк	Уметь: выполнять пэчворк без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту	Контроль за действиями	Практическая работа		
41-44		Доработка проекта	4	Практическая работа	Выполнение пуфа для стула в технике пэчворк	Уметь: выполнять пэчворк без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту	Контроль качества	Практическая работа Подготовить материалы и инструменты для выполнения вышивки		
45-48	ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ВЫШИВАНИЕ ЛЕНТАМИ. (16 ЧАСОВ)	Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами Технология выполнения вышивки	4	Комбинированный	Основные сведения о возникновении и развитии вышивки лентами Правила безопасности при работе	Уметь: в краткой форме изложить выполнять вышивку по образцу, используя помощь учителя	Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа		
49-52		Объемное панно. Разработка творческого проекта «Настенное панно»	4	Комбинированный	Выполнение творческого проекта Придумать и нарисовать эскизы. Разработка инструкционно-технологической карты по выполнению	Уметь: – выполнять собственный художественный замысел в виде объемной вышивки, используя инструкционно-технологическую карту	Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа		

53-56		Доработка проекта	4	Практическая работа	Выполнить собственный художественный замысел в виде объемной вышивки.	Уметь: – читать инструкционно-технологическую карту по выполнению вышивки лентами— выполнять работу без помощи учителя,	Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа Подготовить презентацию проект		
57-60		Презентация творческого проекта «Настенное панно»	4	Комбинированный	Презентовать проект, используя не только описание изделия, его назначение, но и дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке	Уметь: – проводить презентацию проекта в свободной творческой форме	Контроль за действиями	Провести самооценку собственной проектной деятельности и непосредственно самого проекта		
61		Итоговое занятие	1	Урок-обобщение. Повторение и систематизация	Тестирование. Выставка лучших работ.	Уметь: планировать свою учебную деятельность	Контроль за действиями			
62-63	ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (9 ЧАСОВ)	Выращивание ягодных и плодовых растений региона, районированные сорта. Правила ТБ при работе на уоу	2	Практическая работа	Выбор участка под посадку плодовых деревьев, его разметка , подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев.	Знать виды и сорта ягодных и плодовых, технологию выращивания кустарников. Уметь посадить кустарник	Опрос Контроль качества			
64-65		Способы размножения плодовых растений.	2	Практическая работа		Знать правила ТБ. Уметь Весенняя Подготовка плодовых деревьев, кустарников. К посадке	Опрос Контроль качества			

66-68		Технология выращивания растений в защищенном грунте Виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.	3	Практическая работа Комбинированный	Правила ТБ в сооружениях защищенного грунта. Выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями.	Знать Правила ТБ . Уметь высадить растения Ухаживать за растениями.	Контроль за действиями			
69-70		Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений	2	Практическая работа Комбинированный	Составление плана школьного дендрария, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.	Иметь представление о ландшафтном дизайне. Знать правила высадки растений Уметь ухаживать за высаженными растениями	Контроль за действиями			

