

Пояснительная записка

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 учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 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.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном обществе.

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*.

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 учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;

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.

Содержание рабочей программы

5 класс

РАСТЕНИЕВОДСТВО

Понятие о урожайности. Основные направления растениеводства. Способы обработки почвы. Размножение растений семенами. Выращивание однолетних, двухлетних и многолетних растений.

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.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

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.

МАШИНОВЕДЕНИЕ

Организация рабочего места для выполнения работ. Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей. Выполнение машинных строчек.

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 распорвавшихся швов. Распорвавшиеся 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, мороженая, охлажденная, соленая.

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. Макароны 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. ВЯЗАНИЕ 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 полотна. 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 – двусторонняя 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.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5 класс

Растениеводство

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

Ручные работы

Правила безопасной работы с ручными инструментами. Подготовить и подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали между собой ручными стежками.

Материаловедение

Определение в ткани нити основы и утка, лицевой и изнаночной стороны ткани.

Принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Машиноведение

Правила безопасности работы на швейной машине;

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.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной

машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Проектирование и изготовление изделий

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.

Рукоделие

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Кулинария

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.

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.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии.

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

Уход за одеждой

Ремонт одежды заплатами, удаление пятен с одежды, хранение шерстяных

изделий.

Проектная деятельность

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

Учащиеся должны знать и уметь:

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. Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

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.

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, наметывать 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.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6 КЛАСС.

Растениеводство

Обработка почвы и внесение удобрения соблюдая правила ТБ.

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

Ручные работы

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Потайные, подшивочные стежки.

Материаловедение

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.

Машиноведение

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Регулировка качества машинной строчки, установка иглы в швейную машину, подбор иглы и нити в зависимости от вида ткани, определение неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистка и смазка швейной машины.

Проектирование и изготовление изделий

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.

Рукоделие

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

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытье 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.

Уход за одеждой

Основные требования по уходу за одеждой и обувью. Подбор одежды к традиционным праздникам.

Гигиена девушки

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

Проектная деятельность

Безопасная работа с электрооборудованием и электронагревательными приборами.

Учащиеся должны уметь:

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

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

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, устанавливая 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 клинвые 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.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7 КЛАСС

Растениеводство

Общие сведения о плодово-ягодных культурах края и механизмах в растениеводстве. Правила сбора урожая и закладывания его на хранение.

Материаловедение

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

Машиноведение

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.

Проектирование и изготовление изделий

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

Технология 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.

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

Лоскутная пластика

Исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики. Изготовление прихватки различной формы.

Рукоделие

Подготовка материалов к вязанию, подбор крючка в зависимости от толщины нити, выполнение узора по записи.

Возможности применения техники вязания крючком. Обвязка различных петель и края ткани.

Кулинария

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 пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, способы определения качества рыбы.

Способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы.

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуда и инвентарь для жаренья. Способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу.

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, о ассортименте кисломолочных продуктов, о способах заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технология получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога.

Способы приготовления пресного теста, раскатка теста, технология приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краёв, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Уход за одеждой

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

Гигиена девушки

Общие сведения о разновидностях кожи. Индивидуальный подбор масок по уходу за кожей.

Проектная деятельность

Раздел вязания – изготовление ажурного полотна

Технология ведения дома

Роль комнатных растений для жизни человека. Выбор растений и уход за ними.

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 симметричными 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.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8 класс

Растениеводство

Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии связанные с выращиванием декоративных растений.

Ручные работы

Штукочные стежки и строчки. Область применения.

Материаловедение

Сложные переплетения, закономерности строения и развития техники. Технология производства тканей со сложным переплетением. Влияние переплетений на свойства тканей. Основные виды художественной обработки материалов.

Машиноведение

Понятия технического творчества. Приспособления к швейной машине.

Виды декоративных строчек. Лапка для пришивания пуговиц.

Вышивание на швейной машине

Проектирование и изготовление изделий

Гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому халату. Краткие сведения об ассортименте тканей и отделках применяемых при изготовлении халата. Снятие необходимых мерок и построение чертежа.

Особенности моделирования данного изделия. Применение цветовых контрастов.

Моделирование путём изменения длины и выреза горловины. Правила раскроя с учётом отделки и её фактуры.

Особенности обработки горловины и среза рукава.

Лоскутная пластика

Виды лоскутных техник. Техника «костомайзинг». Изготовление изделия в данной технике.

Рукоделие

Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами. Правила безопасной работы. Составление инструкционных карт и изготовление по ним объёмного панно.

Кулинария

Современные машины и аппараты на кухне. Приготовление суфле и пудингов.

Значение сладких блюд в меню.

Гигиена девушки

Ароматические средства для дома. Соответствие возраста и желаний в выборе освежителей. Сочетание видов уборки в помещении.

Проектная деятельность

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

Технология ведения дома

Бюджет семьи. Основы бизнес-планирования. Потребности семьи, иерархия человеческих потребностей.

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				
Основы аграрной технологии (осенние работы)	5	5	5	5
Основы аграрной технологии (весенние работы)	6	6	9	6
Создание изделий из текстильных материалов				
Ручные работы	2	2	-	2
Материаловедение	4	4	6	2
Машиноведение	6	4	6	4
Проектирование и изготовление изделий	20	22	30	20
Лоскутная пластика	-	-	9	10
Рукоделие	12	8	12	10
Кулинария	8	8	12	2
Уход за одеждой	1	2	3	-
Гигиена девушки	-	2	3	2
Проектная деятельность	3	4	6	2
Технология ведения дома. Бюджет семьи.	-	-	3	2
Итого	68	68	105	68

1. РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведения
1–2	Введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ	2	Новый материал (объяснение)	Правила безопасной работы на участке. Основные направления растениеводства	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	Опрос	Выучить правила ТБ при работе на учебно-опытном участке.	4
3-4	Понятие об урожае. Овощные культуры	2	Объяснение с практической работой	Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению.	Знать виды овощных культур. Уметь подготовить урожай к хранению	Опрос		11
5–6	Способы обработки почвы. Практическая работа	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		18
7–8	Организация рабочего места. Ручные стежки	2	Показ, практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение строчек; сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка</i>	Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки	Контроль качества	Выполнить прямые стежки на изделии	25
9–10	Материаловедение Натуральные растительные волокна Практическая работа	2	Комбинированный	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений.	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении	Опрос	Коллекция тканей из растительных волокон	2

11-12	Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	2	Лабораторная работа	Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент. Знакомство с профессиями текстильной промышленности	Иметь представление о свойствах тканей	Проверка лабораторной работы	Коллекция тканей из растительных волокон	9
13-14	Бытовая универсальная швейная машина и её характеристика	2	Комбинированный	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины.	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ	Опрос. Контроль подготовки рабочего места	Выучить ТБ при работе на швейной машине Уход за швейной машиной	16
15-16	Подготовка швейной машины к работе. Техника безопасности	2	Практическая работа	Безопасные приемы работы Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей	Уметь подготовить швейную машину к работе	Контроль выполнения		23
17-18	Устройство моталки. Регулировка стежка	2	Практическая работа	Регулировка длины стежка Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	Уметь: – управлять швейной машиной; – строчить по прямой и кривой линиям; – делать закрепки и поворачивать шов	Качество образца	Регулировка качества стежка	6
19-20	Рабочая одежда, ее характеристики и требования к ней	2	Комбинированный	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Требования предъявляемые к рабочей одежде Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Условные обозначения на чертежах изделий.	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней, о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, масштабе, чертеже, эскизе.	Опрос	Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде Придумать фасон изделия. Подготовить инструменты для черчения	13
21-22	Правила снятия мерок Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.	2	Комбинированный Практическая работа	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения Последовательность построения чертежа выкройки фартука	Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать при расчётах	Контроль за действиями Тестирование Контроль чертежа	Проверить правильность снятых мерок.	20

23-24	Построение чертежа в натуральную величину Практическая работа	2	Комбинированный	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	Иметь представление о видах отделки и способах моделирования. Уметь строить чертеж в натуральную величину	Контроль выполнения	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.	27
25-26	Подготовка выкройки к раскрою. Способы раскладки и обмеловки	2	Комбинированный Практическая работа	Правила ТБ работы с ножницами. Способы подготовки ткани к раскрою, рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани Знать правила ТБ. Уметь раскладывать, скалывать детали	Контроль выполнения	Раскрой модели.	4
27-28	Обработка деталей кроя. Практическая работа	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	11
29-30	Технология краевых швов. Контрольные и контурные линии	2	Комбинированный Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения краевых швов	Иметь представление о конструкции швов Уметь читать графические схемы и выполнять их	Контроль качества	Завершить выполнения краевых швов	18
31-32	Технология обработки накладных карманов, соединение с основной деталью	2	Практическая работа	Виды обработки карманов	Иметь представление о способах обработки карманов, бретелей, пояса. Уметь их использовать	Контроль качества	Выполнить обработку карманов, бретелей и пояса	25
33-34	Обработка бретелей и пояса. Сборка изделия	2	Комбинированный Практическая работа	Назначение соединительных швов(стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с открытым срезом, накладного с закрытым срезом) Технология выполнения соединительных швов. Последовательность сборки изделия	Иметь представление о конструкции машинных швов. Знать последовательность сборки фартука; Уметь читать графические схемы швов	Контроль качества	Завершить выполнения соединительных швов. Выполнить сборку изделия.	

35-36	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.	
37-38	ТБ при работе с утюгом. Влажно-тепловая обработка изделия	2	Практическая работа	Правила ТБ утюжительных работ. Критерии оценки качества изделия. Значение влажно-тепловой обработки	Знать: – правила ТБ утюжительных работ; – критерии оценки качества изделия Уметь отутюжить изделие.	Опрос и контроль выполнения	Выучить правила ТБ при утюжительных работ.	
39-40	Рукоделие 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, ленты.	Знать: – виды декоративно-прикладного искусства	Опрос	Подобрать материалы для создания изделия в лоскутной технике.	
41-42	Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья.	2	Комбинированный Практическая работа	Инструменты, приспособления, шаблоны для кроя элементов орнамента. Технология соединения деталей орнамента между собой и подкладкой.	Знать: методы соединения деталей Уметь: соединять детали в единую композицию.	Опрос Контроль образца.	Создать поделку в лоскутной технике.	
43-44	Композиционное и цветовое решение изделия.	2	Комбинированный Практическая работа.	Композиционное и цветовое решение изделия. Составление орнамента	Знать: методы соединения деталей Уметь: соединять детали в единую композицию.	Опрос Контроль образца.	Создать поделку в лоскутной технике.	
45-46	Декоративно-прикладное искусство. Вышивка	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 – свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Подготовить инструменты и материалы.	
47-	Подбор ткани и инструментов для	2	Практическая	Перевод рисунка на ткань. Подбор игл и ниток. Подготовка пасм	Знать способы перевода рисунка на ткань.	Качество	Подготовить пяльцы с тканью с	

48	вышивания. Заправка ткани в пяльцы Перевод рисунка на ткань.		работа	мулине к работе. Заправка ткани в пяльцы	Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки – закреплять ткань в пяльцы	образца	нанесенным рисунком.	
49-50	Простейшие швы: стебельчатый, тамбурный. Способы закрепления рабочей нити.	2	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	Качество образца	Выполнить стебельчатый и тамбурный швы по нарисованному контуру.	
51-52	Кулинария Правила ТБ при кулинарных работах. Процессе пищеварения. Сведения о питательных веществах и витаминах.	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 Понятие о процессе пищеварения.	Знать правила гигиены и ТБ на кухне 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.	
53-54	Правила первичной обработки овощей. Виды тепловой обработки продуктов	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. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.	Иметь представление: – о правилах первичной обработки и пищевой ценности овощей, о процессах происходящих при квашении и солении Знать правила нарезки овощей, условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; Уметь выполнять нарезку овощей, готовить и украшать салат, складывать салфетки, -пользоваться столовыми приборами	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	
55-	Приготовление блюд из варёных овощей	2	Практическая	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Способы	Иметь представление: -о видах тепловой	Опрос, контроль	Знать правила тепловой	

56			работа	варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Технология приготовления блюд из вареных овощей. Требование к качеству и оформлению готовых блюд.	обработки, технологии приготовления блюд из вареных овощей. Знать требование к качеству готовых блюд. Уметь оформить готовое блюдо.	качества.	обработки овощей Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из вареных продуктов.	
57-58	Блюда из яиц БуТЕРброды и горячие напитки.	2	Комбинированный Практическая работа	Определение доброкачественности Технология приготовления блюд из яиц. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления	Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков	Опрос	Сбор коллекции кулинарных рецептов: блюда из яиц. Реферат на тему: «Происхождение напитков: кофе, чай, какао».	
59-60	Уход за одеждой Способы и виды ухода	2	Комбинированный	Способы ухода	Знать способы ухода и уметь ими пользоваться	Дискуссия		
61-62	Знакомство с творческим проектом Этапы выполнения	2	Комбинированный	Выбор темы проекта и его обсуждение, подбор материала составление плана работы, поиск необходимой литературы	Уметь: аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения	Выбор темы разработка эскиза изделия Выполнение проекта	
63-64	Защита проектов. Растениеводство	2	Комбинированный	Защита творческих проектов. Критерии оценки.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта.		
65-66	Технология выращивания однолетних цветов Размножение раст.	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	
67-68	Правила использования органических удобрений с учетом ТБ, охраны здоровья	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 «Полезьа и вред удобрений»	

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведен
1-2	Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2	Комбинированный	Правила ТБ при работе в кабинете	Знать правила ТБ			
3-4	Растениеводство Особенности агротехники двулетних овощных культур	2	Практическая работа	Правила ТБ при работе на участке Особенности хранения клубней и луковичных многолетников	Знать правила ТБ. Уметь использовать способы хранения на практике	Опрос	Выучить правила ТБ в овощехранилищах	
5-6	Типы почв, понятие о плодородии и его повышение.	2	Практическая работа	Определение типа почвы. Севооборот. Зимние подкормки.	Уметь определить тип почвы и соотнести с выбором удобрений	Опрос		
7-8	Создание изделий Организация рабочего места для ручных работ.	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки: потайные подшивочные брючные	Знать область применения стежков. Уметь выполнять стежки	Контроль качества	Выполнить стежки на изделии	
9-10	Шерстяные и шёлковые ткани. Саржевое переплетение нитей в тканях	2	Комбинированный Практическая работа	Получение шерстяных и шелковых волокон. Свойства натуральных волокон Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	Иметь представление о видах и способах получения натуральных волокон – процессе их переработки в нити и ткани. Уметь отличать саржевое и атласное переплетения	Опрос Контроль качества	Собрать коллекцию натуральных шерстяных и шелковых тканей	

11-12	Машиноведение Техника безопасности работы на швейной машине.	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. 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.	
13-14-15-16	Уход за швейной машиной. Неполадки вызванные дефектами машинной иглы Регулировка машинной строчки Прак. работа	4	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 машиной	Знать причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины Уметь заменить иглу и натяжение нити	Опрос Контроль за действиями	Регулировки машинной строчки на домашней машине	
17-18	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки	2	Комбинированный Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования 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 Уметь правильно снять мерки	Опрос Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок	
19-20	Построение чертежа конической юбки в масштабе 1: 4	2	Комбинированный Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	Иметь представление о условных графических изображениях деталей и последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества	Построение чертежа юбки в натуральную величину. Выбор фасона юбки.	
21-22	Силуэт, стиль, выбор фасона. Моделирование юбки	2	Комбинированный Практическая работа	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	Иметь представление о силуэте, стиле, и выборе фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою	Контроль за действиями	Моделирование юбки выбранного фасона Подготовить ткань, отделку	

23-24	Технология выполнения отдельных операций при изготовлении юбок.	2	Комбинированный	Правила работы с информацией и технической документацией. Правила выполнения технологических операций: обработка пояса корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», обработка низа юбки ручным и машинным способом	Знать правила выполнения технологических операций. Уметь их выполнять	Контроль качества	Практическая работа	
25-26	Раскройные работы Раскладка выкройки с учётом рисунка ткани	2	Практическая работа	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, направление долевой нити) Экономичная раскладка с учетом припуска на шов	Знать правила раскладки деталей на ткани. Уметь экономно расходовать ткань	Контроль за действиями	Раскрой юбки на ткани	
27-28	Обработка деталей кроя Прокладывание контурных и контрольных линий	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	Подготовка юбки к примерке. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	Уметь сметывать детали кроя	Контроль качества	Практическая работа	
31-32	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Комбинированный Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов, выравнивание низа изделия.	Знать и уметь применять правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль за действиями	Практическая 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 швом вподгибку с закрытым срезом, верхнего среза под резинку.	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать застежку Знать и применять способы обработки верхнего и нижнего срезов	Контроль качества	Практическая работа	

35-36	Художественная отделка юбки Влажно тепловая обработка и её особенности	2	Комбинированный Практическая работа	Художественная отделка юбки в соответствии с моделью. Виды отделок. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	Уметь украсить свое изделие Знать особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей, правила ТБ при ВТО	Контроль качества	Практическая работа	
37-38	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства. 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	
39-40	Построение узоров Инструменты и материалы. Практическая работа	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.	
41-42	Вышивка в технике счетных швов. Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения счетных швов (крест, набор, счетная гладь, косая стежка)	Уметь выполнять счетные швы, закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Выполнить узор в технике счетных швов	
43-44	Вышивка по рисованному контуру. Практическая работа	2	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.	

45-46	Кулинария Правила санитарии и гигиены на уроках кулинарии. Физиология питания. Блюда из молока	2	Комбинированный Практическая работа	Правила санитарии и гигиены, правила ТБ при работе с кухонными инструментами. Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения.	Знать значение молочных продуктов в рационе питания, условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике	Опрос. Контроль выполнения	Подготовить рецепты молочных блюд.	
47-48	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка круп к варке	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд на стол.	Знать виды круп, бобовых и макаронных изделий, правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш	Контроль выполнения	Подготовить рецепты блюд из макарон и круп	
49-50	Блины, блинчики, оладьи. Практическая работа	2	Комбинированный	Первичная обработка муки, способы приготовления теста для блинов, оладий. Роль пищевых разрыхлителей теста в кулинарии. Подача блюд к столу.	Знать способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий	Контроль выполнения	Приготовить блины по семейному рецепту.	
51-52	Заготовка продуктов. Консервирование. Техника безопасности и рецептура	2	Комбинированный Практическая работа	Консервирующая роль соли. Сроки и условия хранения заготовок Технология засолки огурцов, томатов, грибов, моркови, мочения яблок, посола зелени.	Иметь представление о способах хранения продуктов Знать условия и ТБ при консервировании, –правила первичной обработки овощей и тары	Контроль выполнения		
53-54	Уход за одеждой 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.	Знать средства ухода и защиты одежды Уметь подшивать брюки	Опрос	Произвести мелкий ремонт одежды.	

55-56	Гигиена 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.	
57-58	Проектная деятельность Выбор и обоснование темы Подбор информации Этапы выполнения, защита проекта	2	Комбинированный	Критерии оценки работ	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта		
59-60-61-62	Растениеводство Выращивание овощных и цветочных культур. Районированные сорта и их характеристики	4	Комбинированный Практическая работа	Планирование весенних работ на школьном участке. 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	
63-64	Многолетники. Правила ухода Подготовка почвы, внесение удобрений	2	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		
65-66-67-68	Размножение кустарников способом черенкования. Вредители растений и способы борьбы с ними.	4	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		

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата про-веден.
1 2 3	Вводный урок Инструктаж по охране труда Уход за плодовыми деревьями	3	Повторение Практическая работа	Виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников	Вспомнить ранее полученные знания Знать виды и сорта ягодных и плодовых, технологию выращивания кустарников Уметь посадить кустарник	Опрос Контроль качества		
4 5 6	Правила безопасной работы при обрезке деревьев Практическая работа	3	Практическая работа	Уборка урожая плодовых деревьев. Подготовка к зиме: очистка 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		
7 8 9	Материаловедение Технология производства искусственных волокон и их свойства	3	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление о технологии производства и свойствах искусственных волокон Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос	Собрать коллекцию тканей из искусственных волокон.	
10 11 12	Машиноведение Двухниточный машинный стежок и принцип получения Практическая работа.	3	Комбинированный	Порядок разборки и сборки челнока Устройство и работа механизма двигателя ткани 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 15	Применение зигзагообразной строчки Обметывание петель и срезов	3	Комбинированный Практическая работа	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве в подгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.	Знать принцип получения простой и зигзагообразной строчки Уметь обметывать петли и срезы в швах.	Контроль за действиями	Повторить правила ТБ при работе на швейной машине	
16 17 18	Проектирование изделий Виды женского легкого платья Эстетические требования	3	Комбинированный	Виды женского легкого платья Краткие сведения об ассортименте тканей 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.	
19 20 21	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Прибавки на свободу облегания	3	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	
22 23 24	Построение основы чертежа ночной сорочки. Практическая работа	3	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.	
25 26 27	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование выбранного фасона	3	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длинны изделия.	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.	

28 29 30	Подготовка выкройки к раскрою. Стачные и краевые швы. Обработка деталей кроя	3	Комбинированный. Практическая работа	Определение расхода ткани. Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. С учетом припусков на швы. Обмеловка. Обработка деталей кроя.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями	Раскрой модели.	
31 32 33	Назначение запошивочного шва. Условные и графические изображения.	3	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.	
34 35 36	Обработка горловины подкройной обтачкой Выполнение отдельных операций	3	Комбинированный.	Выкраивание подкройной обтачки. 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.	
37 38 39	Обработка горловины. Обработка застёжки Практическая работа	3	Комбинированный Практическая работа	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	

40 41 42	Рукав. Экономная раскладка и обмеловка	3	Объяснение, показ Практическая работа	Правила сметывания деталей. Подготовка к примерке: скалывание сметывание Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие Знать правила проведения примерки и устранения дефектов	Контроль за действиями	Практическая работа	
43 44 45	Обработка деталей в зависимости от ткани Прокладывание контрольных и контурных линий.	3	Практическая работа	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	
46 47 48	Подготовка платья к примерке Проведение примерки	3	Комбинированный	Правила проведения примерки. Дефекты и их причины. Способы исправления выявленных дефектов, выравнивание низа изделия.	Уметь устранять выявленные дефекты	Контроль за действиями		
49 50 51	Устранение дефектов выявленных после примерки. Влажно-тепловая обработка изделия.	3	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	
52 53 54	Лоскутная техника. История возникновения Схематичное описание работы	3	Комбинированный Практическая работа	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	

55-57	Изготовление прихватки в виде «яблока» «виноградной грозди» Техника треугольники Проектирование изделий в различной технике	6	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»	
58-60	Рукоделие Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и схематичная запись	3	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы	Иметь представление – об истории рукоделия; – применять вязание в современной одежде. Знать способы подбора крючка.	Опрос и проверка схем	Подготовить инструменты и материалы, и схемы	
61-63	Способы набора петель. Раппорт узора и его запись. Практическая работа	3	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток Техника набора петель крючком. Правильное положение рук. Раппорт узора и его запись.	Уметь использовать правила в работе, набирать петли крючком Знать , что такое раппорт узора и как он записывается	Проверка качества	Практическая работа	
64-66	Вязание по кругу. Вязание прямого полотна. Технология выполнения различных узоров	3	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания прямого полотна	Уметь выполнять образцы различных узоров	Качество образца	Практическая работа	
67-69	Чтение схем из журналов. Выбор изделия в соответствии нитям Практическая работа	3	Практическая работа	Работа с журналами мод. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком	Уметь читать схемы, выполнять различные петли	Качество образца	Изготовление образцов шарфика и шапочки в уменьшенном масштабе	

70-71-72	Кулинария Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы Первичная обработка рыбы	3	Комбинированный	Экология окружающей среды. Правила санитарии, гигиены безопасной работы. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Технология первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности 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	
73-74-75	Определение доброкачественности рыбы. Технология приготовления рыбных блюд Практическая работа	3	Комбинированный	Признаки свежести рыбы. 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	
76-77-78	Кисломолочные продукты Бактериальные культуры в молочных продуктах Приготовление кефира и творога	3	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.	Знать условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из творога Уметь применять эти знания на практике	Контроль выполнения	Творожные рецепты. Продукты для пресного теста.	
79-80-81	Виды теста. Изделия из пресного теста. Способы тепловой обработки изделий из теста	3	Комбинированный Практическая работа	Виды теста. Состав пресного теста и способы его приготовления. 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	
82-83-84	Уход за одеждой Современные средства для ухода за одеждой. Ремонт одежды. Виды фурнитуры	3	Комбинированный	Современные средства ухода и защиты одежды. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды	Знать средства ухода и защиты одежды Уметь пришивать различную фурнитуру	Опрос	Произвести мелкий ремонт одежды.	

85-86-87	Гигиена Общие сведения о разновидностях кожи. Средства по уходу за кожей. Подбор рецептов	3	Комбинированный Практическая работа	Уход за кожей. Средства по уходу за кожей.	Знать приемы нанесения крема Уметь подбирать средства по уходу	Контроль за действиями	Подобрать народные рецепты по уходу за кожей	
88-89-90	Проектная деятельность Выбор темы. Подбор информации. Защита проекта.	3	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание Критерии оценки работ. Защита проекта.	Уметь вязать полотно по разным схемам Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Качество образца Защита проекта	Практическая работа	
91-92-93	Технология ведения дома. Роль комнатных растений. Подбор цветов относительно комнаты	3	Комбинированный	Выбор растений. Уход за ними. Размещение	Иметь представление о видах растений Уметь подобрать правильно плошку и пересаживать	Контроль за действиями	Практическая работа	
94-95-96	Растениеводство Выращивание растений рассадным способом. Выбор культур Практическая раб.	3	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		
97-98-99	Уход за рассадой. Подкормка Пикировка, как необходимое условие урожайности	3	Практическая работа	Уход за семенами, пикировка, подкормка	Уметь ухаживать за рассадой	Контроль качества		
100-101-102	Высадка растений в грунт Высадка цветочно-декоративных культур Практическая работа	3	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		

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание	Дата проведен
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на учебно-опытном участке.	Вспомнить правила безопасности			6.09
3-4	Растениеводство. Понятие о ландшафтном дизайне	2	Практическая работа Комбинированный	Составление плана школьного цветника	Иметь представление о ландшафтном дизайне. Знать правила высадки растений	Контроль за действиями		13
5-6	Виды укрывных материалов. Практическая работа	2	Комбинированный	Правила ТБ в сооружениях защищенного грунта. Выбор культур для выращивания в защищенном грунте	Знать правила техники безопасности Ухаживать за растениями.	Контроль за действиями		20
7-8	Создание изделий из текстильных материалов Штуковочные швы.	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Штуковочные стежки и строчки	Знать область применения стежков. Уметь выполнять стежки	Контроль качества	Выполнить стежки на изделии	27
9-10	Материаловедение Сложные переплетения в тканях. Влияние переплетений на свойства тканей	2	Комбинированный	Технология производства и виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о производстве тканей со сложным плетением; Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос	Собрать коллекцию тканей со сложным переплетением.	4.10
11-12	Машиноведение Приспособления к швейной машине.	2	Комбинированный Практическая работа	Выполнять различные виды работ с помощью приспособление	Уметь использовать приспособления в работе	Контроль за действиями		11
13-14	Декоративные машинные строчки. Практическая работа	2	Практическая работа	Выполнять декоративные строчки	Уметь использовать приспособления в работе	Контроль за действиями		18

15-16	Проектирование изделий Халат для пляжа. Гигиенические и эстетические требования.	2	Комбинированный	Гигиенические и эстетические требования к легкому женскому халату Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых при их изготовлении.	Иметь представление о видах женского халата	Опрос	Выбрать фасон изделия .Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу.	25
17-18	Снятие мерок. Расчёт конструкции Построение основы чертежа	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4		Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок, построение выкройки	8.11
19-20-21-22	Моделирования халата. Практическая работа Конструктивные особенности фасона. Применение отделки	4	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий. Моделирование халата путем изменения формы выреза горловины , формы рукава	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.	15 22
23-24	Подготовка к раскрою Декотирование ткани.	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями	Раскрой модели.	29
25-26	Раскрой. Сборка деталей Практическая работа	2	Комбинированный. Практическая работа	Способы переноса контурных и контрольных линий Правила выполнения технологических операций	Знать правила выполнения технологических операций Уметь применять их на практике	Контроль за действиями	Практическая работа.	6.12
27-28	Обработка воротника, рукава. Обмётка деталей кроя.	2	Комбинированный	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	13

29-30	Подготовка халата к примерке Проведение и устранение недочётов	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей. Подготовка к примерке Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие Знать правила проведения примерки и устранения дефектов	Контроль за действиями	Практическая работа	20
31-32	Стачивание деталей. Соединение воротника с изделием	2	Практическая работа	Обработка срезов рукавов и низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.	Уметь правильно втачивать воротник в горловину	Контроль качества	Практическая работа	27
33-34	Влажно-тепловая обработка. Контроль качества изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества. Удаление стежков временного назначения.	Знать особенности ВТО различных тканей; – правила проведения качества изделия	Контроль за действиями	Практическая работа	17.01
35-36	Лоскутная пластика Техника «Костомайзинг» Схематичное описание техники	2	Комбинированный	Виды лоскутных техник, схематичное описание лоскутных техник	Знать и уметь в краткой форме изложить технологию костомайзинга	Опрос. Контроль за действиями	Подготовить материалы ситцевые лоскуты, иглы	24
37-38	Изготовление изделия по выбору Практическая работа	2	Практическая работа	Выполнять фартук в технике костомайзинг	Уметь: выполнять изделие по собственному эскизу с верным колористическим сочетанием всех элементов	Контроль качества	Выполнять проектирование других изделий	31
39-40	Изготовление изделий в технике пэчворк Разработка технологической карты	2	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»	Опрос. Контроль за действиями	Придумать и нарисовать эскизы пэчворка Подготовить ситцевые лоскуты, инструкционно-технологическую карту	7.02

41-42	Пректная деятельность. Выбор темы. Выполнение этапов проекта	2	Комбинированный	Выполнение пуфа для стула в технике пэчворк	Уметь выполнять пэчворк без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту	Контроль за действиями	Практическая работа	14
43-44	Работа над проектом. Защита проекта	2	Практическая работа	Выполнение пуфа для стула в технике пэчворк	Уметь презентовать свой проект	Контроль качества	Практическая работа	21
45-46	Рукоделие Исторические сведения о возникновении вышивки лентами Правила безопасности при работе	2	Комбинированный	Основные сведения о возникновении и развитии вышивки лентами Правила безопасности при работе	Уметь в краткой форме изложить историю вышивку Знать правила ТБ	Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа	1.03
47-48	Объемное панно. Технология выполнения отдельных операций	2	Комбинированный	Выполнение эскиза панно 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	
49-50	Проектная деятельность «Настенное панно» Объемная вышивка	2	Практическая работа	Выполнить собственный художественный замысел в виде объемной вышивки.	Уметь читать инструкционно-технологическую карту	Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа Подготовить презентацию проект	
51-52	Выполнение художественного замысла Практическая работа	2	Комбинированный	Презентовать проект, используя не только описание изделия, его назначение, но и дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке	Уметь планировать свою учебную деятельность	Контроль за действиями	Провести самооценку собственной проектной деятельности и непосредственно самого проекта	
53-54	Защита творческого проекта Оформление работы на выставку	2	Урок-обобщение. Повторение и систематизация	Тестирование. Выставка лучших работ.	Уметь: проводить презентацию проекта в свободной творческой форме	Контроль за действиями		

55-56	Кулинария Электроприборы на кухне. Основные сведения, техника безопасности	2	Комбинированный	Основные сведения о аппаратах Правила безопасности при работе	Уметь пользоваться кухонными приборами	Опрос	Подготовить инструкции к различным аппаратам	
57-58	Гигиена Правила уборки дома. Влияние современных средств на здоровье	2	Комбинированный	Выбирать ароматы в соответствии комнаты и возраста	Уметь сочетать виды уборки в помещении		Подобрать советы по использованию спреев	
59-60	Проектная деятельность «Дом в котором мы живём» Выполнение. Защита	2	Комбинированный	Декорирование окон. Изготовление штор по личному эскизу	Уметь выполнять работу по эскизу	Само-контроль		
61-62	Бюджет семьи Анализ потребностей и возможностей. Выстраивание семейного бюджета	2	Комбинированный	Классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу	Знать понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности Уметь классифицировать свои потребности	Контроль за действиями	Выстраивать иерархическую лестницу личных потребностей	
63-64	Растениеводство Плодовые и ягодные культуры региона Техника безопасности при работе на участке	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		
65-66	Способы размножения плодовых растений. Практическая работа	2	Практическая работа	Ознакомиться с различными способами размножения растений	Знать правила ТБ. Уметь выполнять приколлирование	Опрос Контроль качества	Подобрать способы размножения плодовых деревьев	
67-68	Теплица. Виды укрывных материалов. Выращивание растений в защищённом грунте	2	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		

