

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 (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 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 / [Кудакова Е. Н., О. А. Кожина, Маркуцкая С. Э. и др.]; Москва, Дрофа 2009; под ред. Казакевича В. М., Молевой Г. А. Дрофа. - М. 2006..

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 7

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 / [Кудакова Е. Н., О.А.Кожина, Маркуцкая С. Э. и др.]; Москва, Дрофа 2006 ; под ред. Казакевича В. М., Молевой Г. А. Дрофа .- М. 2006..

Учебно-тематическое планирование

по технологии

Класс 8

Всего 35 часов, в неделю 1 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 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 / [Кудакова Е. Н., О.А.Кожина, Маркуцкая С. Э. и др.]_; Москва, Просвещение 2007г., 2009; под ред. Казакевича В. М., Молевой Г. А. Дрофа .- М. 2006..

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 учебного проекта изготовления изделия или получения продукта 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
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, мытья 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 клинковой юбок, моделировать конические и клинковые 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 клинковую 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 клинковую 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

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 приготовлению 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 бельевых 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, выявлении и исправлении 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

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 существенные 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			
	6	7	8
Вводный урок	1	1	1
Растениеводство	17	17	8
Основы аграрной технологии (осенние работы)	8	8	4
Основы аграрной технологии (весенние работы)	9	9	4
Создание изделий из текстильных материалов	30	32	10
Ручные работы	2	2	-
Материаловедение	2	2	-
Машиноведение	4	4	-
Проектирование и изготовление изделий	24	26	-
Лоскутная пластика			10
Рукоделие	8	10	6
Кулинария	8	8	-
Уход за одеждой	2	-	-
Гигиена девушки	2	-	-
Проектная деятельность	1	1	2

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	-	-	8
Резерв	2	2	1
итого	70	70	35

ШКОЛА № 88

6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Вид контроля, измерители	Дата проведения	
1	2 СЕЛЬХОЗ.ТРУД (17 ЧАСОВ)	3	4	8	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 устранения. Правила ТБ при работе в овощехранилищах	2	Опрос		
3–4		Особенности агротехники двулетних овощных культур. Районированные сорта, их характеристики	2	Опрос		
5–6		Понятие о почве , как основном средстве с/х производства. Типы почв, понятие о плодородии и его повышение. Эрозия почв.	2	Опрос		
7–8		Выращивание плодово-ягодных культур. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Районированные сорта, их характеристики	2	Контроль качества		
9–10	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	4	Опрос		

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	Опрос		
13-14		Уход за швейной машиной. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины	2	Опрос. Контроль за действиями		
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	Опрос. Контроль за действиями		
17-18		Построение чертежа конической и клинковой основы юбки в масштабе 1 : 4	2	Контроль качества		
19-20		Моделирование юбки выбранного фасона. Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	2	Контроль за действиями		
21-22		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Контроль качества		
23-24		Технология выполнения отдельных операций при изготовлении юбок.	2	Контроль качества		
25-26		Раскрой ткани. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани с учетом припуска на	2	Контроль за действиями		

		шов.				
27-28		Подготовка деталей кроя к обработке Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Контроль за действиями		
29-30		Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя Подготовка юбки к примерке.	2	Контроль качества		
31-32		Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	Контроль за действиями		
33-34		Стачивание деталей юбки. Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2	Контроль качества		
35-36		Художественная отделка юбки	2	Контроль качества		
37-38		Окончательная отделка юбки.	2	Контроль качества		
39-40	РУКОДЕЛИЕ (8 ЧАСОВ)	Отделка изделий вышивкой. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном костюме.	2	Контроль качества		
41-42		Построение узоров в вышивке Инструменты и материалы.	2	Контроль качества		
43-44		Вышивка в технике счетных швов. Заправка ткани в пальцы	2	Контроль качества		
45-46		Вышивка по рисованному контуру.	2	Контроль качества		

47-48	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (2 часа)	Современные средства ухода и защиты одежды .Ремонт одежды.	2	Контроль качества		
49-50	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. (2 часа)	Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы прически.	2	Контроль качества		
51-52	КУЛИНАРИЯ: (8 часов)	Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены, правила ТБ. Экология воды, Физиология питания. Блюда из молока . Сервировка стола к ужину.	2	Опрос. Контроль выполнения		
53-54		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Контроль выполнения		
55-56		Блины, блинчики, оладьи.	2	Контроль выполнения		
57-58		Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Контроль выполнения		
59		Защита проекта	1	Защита проекта		
60-61	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	Контроль качества		
62-		Многолетники. Правила ТБ при работе со средствами защиты растений.	1	Контроль за качеством выполняемых работ		
63-64		Подготовка почвы, внесение удобрений, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений. Виды размножений.	2	Контроль за качеством выполняемых работ		

65-66		Выращивание плодовых и ягодных культур. Размножение молодых кустарников. Минеральные удобрения. Правила ТБ при работе с удобрениями. Болезни и вредители.	2	Контроль за качеством выполняемых работ		
67-68		Технология изготовления гербариев, заготовки для флористики	2	Контроль за качеством		
69-70		Резерв	2	Контроль за качеством		

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Вид контроля, измерители	Дата проведения	
	2 СЕЛЬХОЗ. ТРУД (17 ЧАСОВ)	3	4	8		
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	Опрос Контроль качества		
3-4		Строение плодового дерева. Правила ТБ при работе с плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями, подготовка к зиме.	2	Опрос Контроль качества		

5-6		Применение техники в растениеводстве. Машины и механизмы применяемые в растениеводстве: назначение и эксплуатация мотоблоков и мини-тракторов. Экскурсия на с/х производство.	2	Опрос		
7-8		Выращивание овощных и цветочно –декоративных культур.	2	Контроль качества		
9-10	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Опрос		
11-12	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАСА)	Двухниточный машинный стежок и принцип получения.	2	Опрос		
13-14		Применение зигзагообразной строчки	2	Контроль за действиями		
15-16	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (26 ЧАСОВ)	Виды женского легкого платья и бельевых изделий.	2	Опрос,		
17-18		Снятие мерок для плечевого изделия.	2	Контроль за действиями		

19-20		Построение основы чертежа ночной сорочки.	2	Контроль за действиями		
21-22		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона, подготовка выкройки к раскрою	2	Контроль за действиями		
23-24		Стачные и краевые швы.	2	Контроль за действиями		
25-26		Технология выполнения отдельных операций изготовления плечевого изделия.	2	Контроль за действиями		
27-28		Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Контроль за действиями		
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	Контроль за действиями		

31-32		Подготовка платья к примерке	2	Контроль качества		
33-34		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Контроль за действиями		
35-36		Стачивание деталей. Обработка выреза горловины обтачной	2	Контроль качества		
37-38		Художественная отделка платья	2	Контроль качества		
39-40		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Контроль за действиями		
41-42	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. (10 ЧАСОВ)	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Опрос и проверка схем		
43-44		Приемы вязания крючком. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Проверка качества		
45-46		Вязание образцов различных узоров.	2	Качество образца		

47-48		Вязание крючком образцов Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Качество образца		
49-50		Изготовление ажурного воротника (проект)	2	Качество образца		
51-52	КУЛИНАРИЯ: (8 ЧАСОВ)	Физиология питания. Блюда из рыбы. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы	2	Опрос		
53-54		Признаки доброкачественности рыбы Технология приготовления выбранного рыбного блюда(котлеты, рыбный салат)	2	Контроль выполнения		
55-56		Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Контроль выполнения		
57-58		Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Тестирование		
59		Защита творческого проекта.	1	Защита проекта		
60-61	ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (9 ЧАСОВ)	Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Выбор культур для выращивания рассадным способом	2	Контроль качества		
-62		Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Уход за семенами.	1	Контроль качества		
63-64		Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Рассадка овощей в теплицу и открытый грунт	2	Контроль качества		

65-66		Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений. Профессии связанные с выращиванием декоративных растений.	2	Опрос		
67-68		Традиционные декоративные культуры региона. Плана высадки декоративных культур на уоу.	2	Контроль качества		
69-70		Резерв	2	Контроль качества		

ШКОЛА № 88

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Вид контроля	Дата проведения	
		3	4	8		
1	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬН ОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (8 ЧАСОВ)	Введение в «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи	1	Опрос		
2		Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей.	1	Контроль за действиями		
3		Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1	Опрос		
4		Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи	1	Опрос		
5		Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины Права потребителей и их защита	1	Опрос игра		
6		Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1	Опрос		
7-8		Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Творческая презентация	2	Опрос		

9-10	ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ЛОСКУТНАЯ ПЛАСТИКА. (10 ЧАСОВ)	Исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики	2	Опрос. Контроль за действиями		
11-12		Изготовление прихватки в технике «треугольники»	2	Контроль качества		
13-14		Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворк Техника пэчворк Разработка проекта пуфа для стула в технике пэчворк	2	Опрос. Контроль за действиями		
15-16		Выполнение проекта	2	Контроль за действиями		
17-18		Доработка проекта	2	Контроль качества		
19-20	ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ВЫШИВАНИЕ ЛЕНТАМИ. (.8 ЧАСОВ)	Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами . Технология выполнения вышивки	2	Контроль за действиями Контроль качества		
21-22		Объемное панно. Разработка творческого проекта «Настенное панно»	2	Контроль за действиями Контроль качества		
23-24		Доработка проекта	2	Контроль за действиями Контроль качества		
25-26		Презентация творческого проекта «Настенное панно»	2	Контроль за действиями		

27-28		Итоговое занятие	2	Контроль за действиями		
29-30	ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (6 ЧАСА)	Выращивание ягодных и плодовых растений региона, районированные сорта. Правила ТБ при работе на уоу	2	Опрос Контроль качества		
		Способы размножения плодовых растений.	2	Опрос Контроль качества		
31-32		Технология выращивание растений в защищенном грунте Виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.	2	Контроль за действиями		
33-34		Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений	2	Контроль за действиями		
35		Резерв	1	Контроль качества		