


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Новоусманского муниципального района Воронежской области
«Новоусманская средняя общеобразовательная школа №3»

«Рассмотрено»
на заседании ШМО
Руководитель ШМО
 И.А.Морейский

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
 В.А. Кульбака



Пр. № 1 от «30» 08 2016г. «31» 08 2016 г. «11» 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
основного общего образования
по технологии
Направление «Технология ведения дома»
для обучающихся 5, 6,7,8 классов
на 2016 — 2017 учебный год

Учитель:
Горбенко Л.Ф.
Деева Т.И.

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по Технологии в 5-8 классах составлена на основе компонента Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии – М.: Просвещение, 2010;

Примерной программы основного общего образования по технологии Технология 5-9 классы - М.: Просвещение, 2011. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).

Положения о Рабочей программе отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) педагога, реализующего ФГОС ООО.

Программа рассчитана на 5-8 классы в количестве часов 280, из расчета: 5 класс – 70 часов; 6 класс – 70 часов; 7 класс – 70 часа; 8 класс-70 часов

Результаты освоения программы

Предметными результатами являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения, требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продуктов труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- наличие интереса к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие основ экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов, лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизиологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

5 класс Содержание предмета

№№ пп	Название раздела, темы	Кол- во часов	Вид учебной деятельности ученика
	Сельскохозяйственные технологии	18	
1.	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.	6	Осваивать безопасные приемы работы на пришкольном участке. Находить и представлять информацию об основных направлениях растениеводства в регионе, личных подсобных хозяйствах своего села. Изучить типы почв пришкольного приусадебного хозяйства.
2.	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	6	Овладевать навыками культурных
3.	Технологии	6	

	выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте		отношений со всеми членами бригады. Оценивать урожайность овощных культур. Наблюдать за появлением всходов, оценивать их состояние.
	Оформление интерьера	2	
1.	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими и эстетическими требованиями к интерьеру.
	Кулинария	8	
1.	Санитария и гигиена. Бутерброды и горячие напитки.	2	Овладевать навыками личной гигиены. Осваивать безопасные приемы работы. Приготавливать и оформлять бутерброды. Приготавливать горячие напитки. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая.
2.	Блюда из яиц.	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
3.	Блюда из овощей.	2	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кубиками, соломкой, кружочками, брусочками. Читать технологическую документацию, овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами
4.	Сервировка стола. Приготовление завтрака.	2	

			<p>бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработке овощей.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.</p> <p>Подбирать столовое белье, приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Участвовать в ролевой игре хозяйка и гости за столом.</p>
	Создание изделий из текстильных материалов	28	
1.	Свойство текстильных материалов	4	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Определять направление долевой нити ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Находить и предоставлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.
2.	Элементы машиноведения.	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную строчки.
3.	Конструирование и моделирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
4.	Технология изготовления швейных изделий	16	Изучать последовательность изготовления швейных изделий.

			Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий.
	Художественные ремесла	10	
1.	Декоративно-прикладное искусство	2	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Посещать краеведческий музей. Находить и применять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
2.	Лоскутное шитье	4	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, изготавливать образцы лоскутных узоров.
3.	Вышивание	4	Разрабатывать схему вышивания. Выполнять стебельчатый и тамбурный швы.
	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4	
1.	Исследовательская и созидательная деятельность	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.
2.	Оформление портфолио. Защита творческого проекта.	2	Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.

Лабораторно-практических работ-2
Проектно-исследовательских работ-6ч.
Тестовые задания – 4ч.

Банк проектов:

1. Русский лен – современный шелк.
2. Вышивка – древнее рукоделие.
3. Салфетки с вышивкой и мережки.
4. Веселые лоскутки.
5. Прихватки различных видов.
6. Чехол на чайник.
7. Закладка для книг.
8. Овощи – лекари.
9. Этот удивительный бутерброд.
10. Праздничный стол из салатов.
11. Отделка швейного изделия вышивкой.

Содержание предмета
бкласс.

№ пп	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Вид учебной деятельности
	Сельскохозяйственные технологии	18	
1.	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур	6	Овладевать приемами безопасного и рационального труда. Научиться использовать органические удобрения при обработке почвы. Находить и представлять информацию об экологической чистоте продукции.
2.	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур.	6	Изучить технологию выращивания плодовых и ягодных культур. Овладевать навыками культурных отношений со всеми членами бригады.
3.	Технология выращивания растений рассадным способом в защищенном грунте.	6	Находить и предоставлять информацию об устройстве парника. Составлять схему простых севооборотов. Наблюдать за всходами растений и оценивать их состояние

	Оформление интерьера	2	
1.	Интерьер жилого дома.	2	Находить и представлять информацию о планировке жилого дома. Ознакомиться с понятиями «Эргономичная мебель», «эко-дом», «зеленый дом». Ознакомиться с внутренним убранством и устройством русской избы. Что общего у неё с квартирой-студией?
	Кулинария	8	
1.	Блюда из рыбы и морепродуктов.	2	Определять свежесть рыбы. Готовить рыбные блюда. Определять готовность рыбных блюд. Уметь подавать их к столу.
2.	Блюда из мяса.	2	Определять доброкачественность мяса, готовить мясные блюда. Определять готовность мясных блюд.
3.	Заправочные супы.	2	Значение супов в питании. Знать классификацию супов. Уметь приготавливать супы. Составлять схему приготовления супа с фрикадельками. Находить и представлять информацию о супах.
4.	Сервировка стола к обеду.	2	Уметь сервировать стол к обеду, принимать гостей. Находить и представлять информацию об этикете. Ознакомиться в Интернете с историей сервировки стола. Овладеть навыками культурных отношений со всеми членами бригады.
	Создание изделий из текстильных материалов	28	
1.	Свойства текстильных материалов	4	Ознакомиться с производством тканей из химических волокон. Составлять коллекцию тканей из химических волокон. Находить и

2.	Элементы машиноведения.	4	представлять информацию о производстве химических волокон. Определять вид ткани по образцу. Ознакомиться с устройством машинной иглы и ее установкой. Научиться ухаживать за швейной машиной, устранять дефекты машинной строчки. Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине.
3.	Конструирование швейных изделий.	2	Научиться снимать мерки. Строить чертеж изделий. Ознакомиться с понятиями силуэт и стиль в одежде.
4.	Моделирование швейных изделий.	2	Овладевать навыками моделирования. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
5.	Технология изготовления швейных изделий	16	Подготавливать ткань к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейных изделий. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изучить последовательность изготовления швейных изделий. Осуществлять самоконтроль и оценку готового изделия. Подготавливать изделие к примерке. Обрабатывать плечевые и боковые срезы. Обрабатывать горловину окантовочным швом и обтачкой. Обрабатывать нижний срез рукава изделия. Творческий проект «Наряд для семейного обеда».
	Художественные ремесла	10	
1.	Основы композиции и законы восприятия цвета	2	Научится создавать многоцветные схемы узора. Найти в Интернете

	при создании предметов декоративно-прикладного искусства.		материал о северном цветном узорном вязании, распространенном в районах Архангельской области.
2.	Вязание крючком	4	Вязать крючком основные виды петель. Вязать полотно рядами и по кругу.
3.	Вязание спицами	4	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Создавать с помощью компьютера схем для вязания. Находить и представлять информацию об истории вязания.
	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4	
1.	Исследовательская и созидательная деятельность.	2	Найти информацию о проведении праздников, юбилеев. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
2.	Защита творческих проектов.	2	Оформлять портфолио. Защищать творческий проект.

Банк проектов:

1. Блуза прямого силуэта с коротким цельнокроеным рукавом.
2. Ночная сорочка.
3. Халат с коротким цельнокроеным рукавом.
4. Ветровка с застежкой «Молния».
5. Комнатные растения в интерьере.
6. Наряд ко дню рождения.
7. Террариум.
8. Жаркое с овощами.
9. Котлеты «Банкетные».
10. Печенье «Розочки».
11. Грелка на чайник, прихватка.
12. Набор салфеток.
13. Паспарту.
14. Корзина-игельница.

15. Наволочка с монограммой.
16. Абажур.
17. Панно в рамке.
18. Грелка для яиц.
19. Подушечка- игольница.
20. Полотенце с бахромой.
21. «Сельдь под шубой.»

Лабораторно-практических работ -2

Проектно-исследовательских работ – 6 ч.

Тестовые задания – 4ч.

7 класс
Содержание предмета

№ п/п	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Вид учебной деятельности
	Сельскохозяйственные технологии	18	
1	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур	6	Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер.
2	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур.	6	Изучить технологию выращивания плодовых и ягодных культур. Овладеть навыками культурных отношений со всеми членами бригады.
3	Технология выращивания растений рассадным способом в защищенном грунте.	6	Находить и предоставлять информацию об устройстве парника. Составлять схему простых севооборотов. Наблюдать за всходами растений и оценивать их состояние
	Оформление интерьера	2	

1	Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.	1	Находить и представлять информацию об устройстве жилого дома, квартиры
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Выполнять электронные презентации по одной из тем.
	Кулинария	8	
1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока и молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из молока. Определять срок годности молочных продуктов.
2	Изделия из жидкого теста	2	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки изделий из теста. Осваивать безопасные приемы работы.
3	Изделия из песочного теста	2	Определять качество термической обработки изделий из теста. Находить и представлять информацию о кулинарных изделиях.
4	Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.	2	Сервировать сладкий стол. Дегустировать готовые блюда.
	Создание изделий из текстильных материалов	24	
1	Свойства текстильных материалов.	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Находить информацию о производстве шерстяных и шелковых тканей.
2	Элементы машиноведения.	2	Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицы с помощью швейной машины.

			Овладевать безопасными приемами труда. Находить информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.
3	Конструирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуры и записывать результат измерений. Строить чертеж поясного изделия в М 1:4 и в натуральную величину.
4	Моделирование швейных изделий.	2	Выполнять эскиз поясного изделия. Изучать приемы моделирования поясного изделия. Моделировать проектные швейные изделия. Готовить выкройку поясного изделия к раскрою. Получать выкройки швейного изделия из журнала мод или из Интернета.
5	Технология изготовления швейного изделия	14	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий.
	Художественные ремесла	10	
1	Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе.	2	Разрабатывать схему вышивания. Выполнять стебельчатый, тамбурный швы.
2	Вышивание лентами.	8	Выполнять прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, петлю с прикрепом, уметь закреплять ленты в игле. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

	Электротехника	2	
1	Бытовые электроприборы.	2	Уметь пользоваться современными многофункциональными пылесосами, робот-пылесосом, кондиционером, очистителем воздуха. Ознакомиться в Интернете с видами, функциями климатических приборов.
	Современное производство и профессиональное самоопределение.	2	Ознакомиться со сферами производства, профессиональным образованием и профессиональной карьерой. Экскурсии на предприятии.
	Технологии исследовательской и опытнической деятельности.	4	
1	Исследовательская и созидательная деятельность.	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.
2	Защита творческого проекта.	2	Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.

***Лабораторно-практических работ-2
Проектно-исследовательских работ-6 ч.***

Тестовые задания

Банк проектов.

1. Юбка.
2. Шорты.
3. Комплект скатертей с вышивкой.
4. Панно с вышивкой лентами.
5. Прихватки с вышивкой.
6. Печенье «розочки»

7. Изделия из слоёного теста «язычки»

8. Наволочка с монограммой.

9. Корзина-игольница.

8 класс
Содержание предмета

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов	Вид учебной деятельности
	Сельскохозяйственные технологии	18	
1.	Технология выращивания плодовых и ягодных культур.		Изучить технологию выращивания плодовых и ягодных культур. Овладевать навыками культурных отношений со всеми членами бригады.
	Кулинария	10	
1.	Блюда из птицы	4	Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Виды домашней птицы, уметь разделять тушки птицы, приготавливать блюда из домашней птицы. Определять качество мяса птицы органолептическими методами.
2.	Заготовка продуктов	4	Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Знать способы консервирования фруктов и ягод. Уметь приготавливать компот из фруктов и ягод в домашних условиях.

3.	Сервировка стола	2	Уметь подавать готовые блюда к столу. Знать правила пользования столовыми приборами. Уметь принимать гостей, дарить цветы и подарки.
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	28	
1.	Свойства текстильных материалов	2	Знать основные свойства текстильных волокон. Уметь определять синтетические и искусственные нити в тканях. Уметь составлять коллекцию тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.
2.	Элементы машиноведения	2	Знать виды соединений в узлах. Принцип образования двух-ниточного машинного стежка.
3.	Конструирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуру и записывать результат измерений. Строить чертеж в м. 1:4 и в натуральную величину.
4.	Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз поясного изделия. Изучать приемы моделирования поясного изделия. Моделировать проектные швейные изделия. Готовить выкройку поясного изделия к раскрою, получать выкройки швейного изделия из журнала мод или Интернета.
5.	Технология изготовления швейных изделий	18	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектные изделия по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Находить информацию об истории изготовления швейных

			изделий.
	Рукоделие	6	
1.	Вязание спицами		Уметь вязать полотно рядами. Выполнять различные виды резинок.
	Электротехнические работы	2	Уметь обращаться с бытовыми электроприборами.
	Современное производство и профессиональное образование	2	Уметь сопоставлять свои возможности с требованиями профессии. Ознакомится со сферами производства. Экскурсия на предприятия.
	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4	Оформлять портфолио, подготавливать электронную презентацию проекта

Лабораторно-практических работ-2

Проектно-исследовательских работ-6 ч.

Тестовые задания-4

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

Примерные темы:

1. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
2. Проектирование электропроводки в интерьере.
3. Изготовление поясного изделия (брюки, юбка-брюки, шорты)
4. Как накрыть праздничный стол
5. Изделия из теста
6. Блюда национальной кухни
7. Осенние хлопоты – заготовка овощей
8. Закусочные блюда
9. Русские обычаи и традиции

Горбенко Л.Ф.
Календарно-тематическое планирование в 5-м классе

№ урока	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			по плану	факт.
1.	Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Основные направления растениеводства. Практическая работа.	2	3.09	
2.	Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. Практическая работа.	2	10.09	
3.	Уборка и учет урожая. Практическая работа.	2	17.09	
4.	Подзимние посевы и посадки Практическая работа.	2	24.09	
5.	Интерьер и планировка кухни-столовой. Практическая работа.	2	1.10	
6.	Санитария и гигиена. Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа.	2	8.10	
7.	Блюда из яиц. Практическая работа.	2	15.10	
8.	Блюда из овощей. Практическая работа.	2	22.10	
9.	Сервировка стола. Приготовление завтрака. Практическая работа.	2	29.10	
10.	Производство текстильных материалов. Практическая работа.	2	5.11	
11.	Свойства текстильных материалов. Лабораторно-практическая работа.	2	19.11	
12.	Швейные ручные работы. Практическая работа.	2	26.11	
13.	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа.	2	3.12.	
14.	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. Практическая работа.	2	10.12	
15.	Конструирование швейных изделий в масштабе 1:4. Практическая работа.	2	17.12	
16.	Конструирование швейных изделий в натуральную величину. Моделирование. Практическая работа.	2	24.12	

17.	Раскрой швейного изделия. Практическая работа.	2	31.12	
18.	Технологии изготовления швейных изделий. Практическая работа.	2	21.01	
19.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Практическая работа.	2	28.01	
20.	Обработка боковых и нижнего среза изделия. Практическая работа.	2	4.02	
21.	Обработка накладного кармана. Практическая работа.	2	11.02	
23.	Обработка пояса. Практическая работа.	2	18.02	
22.	Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка. Практическая работа.	2	25.02	
24.	Декоративно-прикладное искусство Практическая работа.	2	4.03	
25.	Лоскутное шитье. Технология создания лоскутного верха. Практическая работа.	2	11.03	
26.	Узор «изба». Изготовление образцов лоскутных изделий.	2	18.03	
27.	Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа.	2	25.03	
28.	Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания. Стебельчатый и тамбурный швы. Практическая работа.	2	8.04	
29.	Счетная вышивка. Практическая работа.		15.03	
30.	Выполнение творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»	2	22.03	
31.	Защита творческого проекта.	2	29.03	
32.	Планирование весенних работ на учебном участке. Подготовка семян к посеву.	2	6.05	
33.	Выбор способа подготовки почвы. Внесение минеральных удобрений.	2	13.05	
34.	Посев и посадка овощных культур с закладкой опытов.	2	20.05	
35.	Уход за растениями. Проведение фенологических наблюдений.	2	27.05	

6- классы
Календарно-тематическое планирование
Учитель Горбенко Л.Ф.

№ п/ п	Тема урока	Кол- во ча- сов	Дата проведения															
			6а		6б		6в		6г		6д		6е					
			п	ф	п	ф	п	ф	п	ф	п	ф	п	ф				
1	Сельскохозяйственные технологии. Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Понятия «однолетние», «двулетние» и «многолетние» растения. Практическая работа	8																
		2	1. 09		3. 09.		7. 09		7. 09		1. 09		1. 09					
2	Использование органических удобрений. Понятие об экологической частоте продукции. Практическая работа.	2	8. 09		10. 09		14. 09		14. 09		8. 09		8. 09					
3	Осенняя обработка почвы. Практическая работа.	2	15 09		17. 09		21. 09		21. 09		15 09		15 09					
4	Способы хранения урожая овощей. Практическая работа.	2	22 09		24. 09		28. 09		28. 09		22 09		22 09					
5	Оформление интерьера Интерьер жилого дома. Самостоятельная работа.	2	29 09		1. 10		5. 10		5. 10		29 09		29 09					
6	Кулинария. Блюда из рыбы и морепродуктов. Лабораторно-практическая	8	6. 10		8. 10		12. 10		12. 10		6. 10		6. 10					
		2																
7	Блюда из мяса. Практическая работа.	2	13. 10		15. 10		19. 10		19. 10		13. 10		13. 10					
8	Заправочные супы. Практическая работа.	2	20. 10		22. 10		26. 10		26. 10		20. 10		20. 10					
9	Сервировка стола. Этикет. Практическая работа.	2	27. 10		29. 10		2. 11		2. 11		27. 10		27. 10					
10	Создание изделий из текстильных материалов. Производство текстильных материалов из химических волокон. Практическая работа.	24																
		2	3. 11		5. 11		9. 11		9. 11		3. 11		3. 11					

Календарно-тематическое планирование

5-е классы

Деева Т.И.

№ п/ п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения										ДЗ
			5б		5в		5г		5д		5е		
			п	ф	п	ф	п	ф	п	ф	п	ф	
1	Сельскохозяйственные технологии. Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Основные направления растениеводства. Практическая работа.	8	05. 09		05. 09		07. 09		02. 09		03. 09		§
2	Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. Практическая работа.	2	12. 09		12. 09		14. 09		09. 09		10. 09		§
3	Уборка и учет урожая. Практическая работа.	2	19. 09		19. 09		21. 09		16. 09		17. 09		§
4	Подзимние посевы и посадки Практическая работа.	2	26. 09		26. 09		28. 09		23. 09		24. 09		§
5	Оформление интерьера. Интерьер и планировка кухни-столовой. Практическая работа.	2	03. 10		03. 10		05. 10		30. 09		01. 10		§
6	Кулинария. Санитария и гигиена. Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа.	8	10. 10		10. 10		12. 10		07. 10		08. 10		§
7	Блюда из яиц. Практическая работа.	2	17. 10		17. 10		19. 10		14. 10		15. 10		§
8	Блюда из овощей. Практическая работа.	2	24. 10		24. 10		26. 10		21. 10		22. 10		§
9	Сервировка стола. Приготовление завтрака. Практическая работа.	2	31. 10		31. 10		02. 11		28. 10		29. 10		§
10	Создание изделий из текстильных материалов. Производство текстильных материалов. Практическая работа.	28	14. 11		14. 11		16. 11		18. 11		05. 11		§
11	Свойства текстильных материалов. Лабораторно-практическая работа.	2	21. 11		21. 11		23. 11		25. 11		19. 11		
12	Швейные ручные работы. Практическая работа.	2	28. 11		28. 11		30. 11		02. 12		26. 11		
13	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа.	2	05. 12		05. 12		07. 12		09. 12		03. 12		
14	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. Практическая работа.	2	12. 12		12. 12		14. 12		16. 12		10. 12		

15	Конструирование швейных изделий в масштабе 1:4. Практическая работа.	2	19. 12	19. 12	21. 12	23. 12	17. 12		
16	Конструирование швейных изделий в натуральную величину. Моделирование. Практическая работа.	2	26. 12	26. 12	28. 12	30. 12	24. 12		
17	Раскрой швейного изделия. Практическая работа.	2							
18	Технологии изготовления швейных изделий. Практическая работа.								
19	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Практическая работа.	2							
20	Обработка боковых и нижнего среза изделия. Практическая работа.	2							
21	Обработка накладного кармана. Практическая работа.	2							
22	Обработка пояса. Практическая работа.	2							
23	Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка. Практическая работа.	2							
24	Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство Практическая работа.	10							
25	Лоскутное шитье. Технология создания лоскутного верха. Практическая работа.	2							
26	Узор «изба». Изготовление образцов лоскутных изделий.	2							
27	Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа.	2							
28	Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания. Стебельчатый и тамбурный швы. Практическая работа.	2							
29	Счетная вышивка. Практическая работа.	2							
30	Творческий проект. Выполнение творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»	4							
31	Защита творческого проекта.								
32	Сельскохозяйственные технологии. Планирование весенних работ на учебном участке. Подготовка семян к посеву.	10							

33	Выбор способа подготовки почвы. Внесение минеральных удобрений.	2											
34	Посев и посадка овощных культур с закладкой опытов.	2											
35	Уход за растениями. Проведение фенологических наблюдений.	2											

Календарно-тематическое планирование

7 класс Деева Т.И.

№ п/ п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения								ДЗ		
			7а		7б		7в		7г			7д	
			п	ф	п	ф	п	ф	п	ф		п	ф
1	Сельскохозяйственные технологии Вводный урок. Правила безопасного и рационального труда в плодоводстве. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона. Их классификация.	8	05. 09		07. 09		07. 09		02. 09		02. 09		§
2	Технология выращивания ягодных кустарников. Правила уборки и закладки ягод на хранение.	2	12. 09		14. 09		14. 09		09. 09		09. 09		§
3	Севооборот и плодородие почвы. Особенности выращивания посадочного материала плодовых культур.	2	19. 09		21. 09		21. 09		16. 09		16. 09		§
4	Подготовка сада к зиме. Ведущие профессии плодоводства и растениеводства.	2	26. 09		28. 09		28. 09		23. 09		23. 09		§
5	Оформление интерьера. Гигиена жилища. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	03. 10		05. 10		05. 10		30. 09		30. 09		§
6	Кулинария. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	8	10. 10		12. 10		12. 10		07. 10		07. 10		§
7	Изделия из жидкого теста.	2	17. 10		19. 10		19. 10		14. 10		14. 10		§
8	Изделия из песочного теста.	2	24. 10		26. 10		26. 10		21. 10		21. 10		§
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	31. 10		02. 11		02. 11		28. 10		28. 10		§

30	Защита творческих проектов.	4											
31	Сельскохозяйственные технологии. Особенности весеннего ухода за ягодами, молодым и плодоносящим садом.	10											
32	Уход за дендрарием.	10											
33	Технология рассадного способа выращивания растений.	2											
34	Защита растений от болезней и вредителей.	2											
35	Фенологические наблюдения.	2											

**Календарно-тематическое планирование
Деева Т.И. – 8 класс**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения								
			8а		8б		8в		8г		
			п	ф	п	ф	п	ф	п	ф	
1	Сельскохозяйственные технологии Вводный урок.	8	06.0		06.0		03.0		03.0		§
	Техника безопасности. Технология выращивания плодово-ягодных культур.	2	9		9		9		9		
2	Сбор и закладка на хранение плодов и ягод	2	13.0		13.0		10.0		10.0		§
			9		9		9		9		
3	Севооборот и плодородие почвы. Особенности выращивания посадочного материала плодовых культур.	2	20.0		20.0		17.0		17.0		§
			9		9		9		9		
4	Подготовка сада к зиме. Ведущие профессии пловодства и растениеводства.	2	27.0		27.0		24.0		24.0		§
			9		9		9		9		
5	Кулинария Техника безопасности. Санитарно-гигиенические требования. Блюда из мяса домашней птицы. Тепловая обработка мяса птицы.	10	04.1		04.1		01.1		01.0		§
		2	0		0		0		9		
6	Практическая работа по приготовлению блюд из мяса домашней птицы.	2	11.1		11.1		08.1		08.1		§
			0		0		0		0		
7	Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод.	2	18.1		18.1		15.1		15.1		§
			0		0		0		0		

