5 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока |  по плану | фактически |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса. |  |  |
| 2 | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса. |  |  |
|  **Кулинария** (14 часов) |
| 3 | Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни. |  |  |
| 4 | Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни. |  |  |
| 5 | Физиология питания. Овощи в питании  |  |  |
| 6 | Физиология питания. Овощи в питании |  |  |
| 7 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. |  |  |
| 8 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. |  |  |
| 9 | Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц» . |  |  |
| 10 | Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц» . |  |  |
| 11 | Приготовление блюд из овощей. |  |  |
| 12 | Приготовление блюд из овощей. |  |  |
| 13 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. |  |  |
| 14 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. |  |  |
| 15 | Заготовка продуктов и способы их сохранения. |  |  |
| 16 | Заготовка продуктов и способы их сохранения. |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (36 часов) |
| 17 | Узелковый батик. Виды росписи по ткани. |  |  |
| 18 | Узелковый батик. Виды росписи по ткани. |  |  |
| 19 | Материалы и красители. Технология крашения. |  |  |
| 20 | Материалы и красители. Технология крашения. |  |  |
| 21 | Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. |  |  |
| 22 | Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. |  |  |
| 23 | Оформление салфеток в технике «узелковый батик». |  |  |
| 24 | Оформление салфеток в технике «узелковый батик». |  |  |
| 25 | Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия. |  |  |
| 26 | Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия. |  |  |
| 27 | Технология приготовления выбранного изделия. |  |  |
| 28 | Технология приготовления выбранного изделия. |  |  |
| 29 | Сборка и оформление изделия. |  |  |
| 30 | Сборка и оформление изделия. |  |  |
| 31 | Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения» |  |  |
| 32 | Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения» |  |  |
| 33 | Виды швейных машин. Устройство и принцип действия. |  |  |
| 34 | Виды швейных машин. Устройство и принцип действия. |  |  |
| 35 | Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек» |  |  |
| 36 | Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек» |  |  |
| 37 | Практическая работа «Виды машинных швов» |  |  |
| 38 | Практическая работа «Виды машинных швов» |  |  |
| 39 | Упражнения на швейной машине.ВТО. |  |  |
| 40 | Упражнения на швейной машине.ВТО. |  |  |
| 41 | Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок». |  |  |
| 42 | Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок». |  |  |
| 43 | Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. |  |  |
| 44 | Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. |  |  |
| 45 | Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков» |  |  |
| 46 | Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков» |  |  |
| 47 | Практическая работа «Обработка карманов соединение с фартуком» |  |  |
| 48 | Практическая работа «Обработка карманов соединение с фартуком» |  |  |
| 49 | Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука» |  |  |
| 50 | Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука» |  |  |
| 51 | Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО. |  |  |
| 52 | Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО. |  |  |
|  **Технология ведения дома** (4 часа) |
| 53 | Эстетика и экология жилища. Практическая работа « Эскиз интерьера кухни» |  |  |
| 54 | Эстетика и экология жилища. Практическая работа « Эскиз интерьера кухни» |  |  |
| 55 | Уход за одеждой и обувью. |  |  |
| 56 | Уход за одеждой и обувью. |  |  |
|  **Электротехнические работы** (2 часа) |
| 57 | Электромонтажные работы. |  |  |
| 58 | Электромонтажные работы. |  |  |
|  **Творческие проектные работы** (6 часов) |  |
| 59 | Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап. |  |  |
| 60 | Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап. |  |  |
| 61 | Выбор техники выполнения изделия. |  |  |
| 62 | Выбор техники выполнения изделия. |  |  |
| 63 | Реклама и защита проекта |  |  |
| 64 | Реклама и защита проекта |  |  |
|  **Дизайн пришкольного участка** (4 часа) |
| 65 | Создание микроландшафта. Выполнение эскиза. |  |  |
| 66 | Создание микроландшафта. Выполнение эскиза. |  |  |
| 67 | Цветочные культуры для клумб. |  |  |
| 68 | Цветочные культуры для клумб. |  |  |

 **6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока |  по плану | фактически |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б. |  |  |
| 2 | Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б. |  |  |
|   **Кулинария** (14 часов) |
| 3 | Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности» |  |  |
| 4 | Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности» |  |  |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа». |  |  |
| 6 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа». |  |  |
| 7 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы». |  |  |
| 8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы». |  |  |
| 9 | Блюда из круп. Бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром» |  |  |
| 10 | Блюда из круп. Бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром» |  |  |
| 11 | Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота» |  |  |
| 12 | Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота» |  |  |
| 13 | Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой» |  |  |
| 14 | Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой» |  |  |
| 15 | Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты». |  |  |
| 16 | Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты». |  |  |
|  **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (24 часа) |
| 17 | Свободная роспись по ткани. |  |  |
| 18 | Свободная роспись по ткани. |  |  |
| 19 | Художественные особенности свободной росписи по ткани. |  |  |
| 20 | Художественные особенности свободной росписи по ткани. |  |  |
| 21 | Художественные особенности свободной росписи по ткани. |  |  |
| 22 | Художественные особенности свободной росписи по ткани. |  |  |
| 23 | Технология росписи ткани. |  |  |
| 24 | Технология росписи ткани. |  |  |
| 25 | Оформление и защита готового изделия |  |  |
| 26 | Оформление и защита готового изделия |  |  |
| 27 | Использования вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия. |  |  |
| 28 | Использования вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия. |  |  |
| 29 | Технология изготовления выбранного изделия . |  |  |
| 30 | Технология изготовления выбранного изделия . |  |  |
| 31 | Практическая работа «Изготовления изделия» |  |  |
| 32 | Практическая работа «Изготовления изделия» |  |  |
| 33 | Художественное оформление. Защита творческого проекта |  |  |
| 34 | Художественное оформление. Защита творческого проекта |  |  |
| 35 | Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения». |  |  |
| 36 | Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения». |  |  |
| 37 | Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. |  |  |
| 38 | Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. |  |  |
| 39 | Уход за швейной машиной. Обработка строчки. Виды передач. |  |  |
| 40 | Уход за швейной машиной. Обработка строчки. Виды передач. |  |  |
|  **Творческие проектные работы** (10 часов) |
| 41 | Этапы выполнения творческого проекта Практическая работа «Разработка банка идей» |  |  |
| 42 | Этапы выполнения творческого проекта Практическая работа «Разработка банка идей» |  |  |
| 43 | Техники выполнения изделий |  |  |
| 44 | Техники выполнения изделий |  |  |
| 45 | Изготовление изделия. Перечень критериев оценки. |  |  |
| 46 | Изготовление изделия. Перечень критериев оценки. |  |  |
| 47 | Экономическое и экологическое обоснование проекта. |  |  |
| 48 | Экономическое и экологическое обоснование проекта. |  |  |
| 49 | Защита проекта. |  |  |
| 50 | Защита проекта. |  |  |
|  **Технология ведения дома** (4 часа) |
| 51 | Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера». |  |  |
| 52 | Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера». |  |  |
| 53 | Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом». |  |  |
| 54 | Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом». |  |  |
|  **Электротехнические работы** ( 4 часа) |
| 55 | Электромонтажные работы и профессии, связанные и ними. |  |  |
| 56 | Электромонтажные работы и профессии, связанные и ними. |  |  |
| 57 | Практическая работа «Подключение проводов к вилке». |  |  |
| 58 | Практическая работа «Подключение проводов к вилке». |  |  |
|  **Дизайн пришкольного участка** ( 10 часов) |
| 59 | Почва на пришкольном участке и в регионе. Т.Б. |  |
| 60 | Почва на пришкольном участке и в регионе. Т.Б. |  |  |
| 61 | Типы почв. Понятие о плодородии почв. |  |  |
| 62 | Типы почв. Понятие о плодородии почв. |  |  |
| 63 | Технология выращивания цветочно-декоративных культур. |  |  |
| 64 | Технология выращивания цветочно-декоративных культур. |  |  |
| 65 | Растительные препараты для борьбы с вредителями. Т.Б. |  |  |
| 66 | Растительные препараты для борьбы с вредителями. Т.Б. |  |  |
| 67 | Технология выращивания выбранных культур. |  |  |
| 68 | Технология выращивания выбранных культур. |  |  |

 7 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока |  по плану | фактически |
| 1 | Содержание и задачи курса. Инструктаж по Т.Б. |  |  |
| 2 | Содержание и задачи курса. Инструктаж по Т.Б. |  |  |
|  **Кулинария** (16 часов) |
| 3 | Физиология питания . Практическая работа «Определение доброкачественности продукта» |  |  |
| 4 | Физиология питания . Практическая работа «Определение доброкачественности продукта» |  |  |
| 5 | Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделия». |  |  |
| 6 | Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделия». |  |  |
| 7 | Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников». |  |  |
| 8 | Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников». |  |  |
| 9 | Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога». |  |  |
| 10 | Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога». |  |  |
| 11 | Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья».  |  |  |
| 12 | Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья». |  |  |
| 13 | Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных». |  |  |
| 14 | Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных». |  |  |
| 15 | Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса». |  |  |
| 16 | Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса». |  |  |
| 17 | Заготовка продуктов Практическая работа «Варенье из яблок». |  |  |
| 18 | Заготовка продуктов Практическая работа «Варенье из яблок». |  |  |
|  **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (22 часа)  |
| 19 | История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика. |  |  |
| 20 | История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика. |  |  |
| 21 | Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу». |  |  |
| 22 | Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу». |  |  |
| 23 | Практическая работа «Изготовление изделия». |  |  |
| 24 | Практическая работа «Изготовление изделия». |  |  |
| 25 | Оформление готового изделия. |  |  |
| 26 | Оформление готового изделия. |  |  |
| 27 | История развития техники плетения из тесьмы. |  |  |
| 28 | История развития техники плетения из тесьмы. |  |  |
| 29 | Технология выполнения изделия. |  |  |
| 30 | Технология выполнения изделия. |  |  |
| 31 | Изготовление изделия. |  |  |
| 32 | Изготовление изделия. |  |  |
| 33 | Художественное оформление изделия  |  |  |
| 34 | Художественное оформление изделия |  |  |
| 35 | Химические волокна. Практическая работа «Определение видов ткани». |  |  |
| 36 | Химические волокна. Практическая работа «Определение видов ткани». |  |  |
| 37 | Швейная машина и приспособления к ней. |  |  |
| 38 | Швейная машина и приспособления к ней. |  |  |
| 39 | Схемы механических устройств. Прочтение схем. |  |  |
| 40 | Схемы механических устройств. Прочтение схем. |  |  |
| 41 | Экология жилища. Фильтрация воды. |  |  |
| 42 | Экология жилища. Фильтрация воды. |  |  |
| 43 | Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений». |  |  |
| 44 | Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений». |  |  |
|  **Электротехнические работы** (6 часов) |
| 45 | Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов» |  |  |
| 46 | Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов» |  |  |
| 47 | Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства. |  |  |
| 48 | Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства. |  |  |
| 49 | Электроприборы, человек и окружающая среда. |  |  |
| 50 | Электроприборы, человек и окружающая среда |  |  |
|  **Творческие проектные работы** (10 часов) |
| 51 | Этапы творческого проекта « Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» |  |  |
| 52 | Этапы творческого проекта « Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» |  |  |
| 53 | Технология выполнения изделия. |  |  |
| 54 | Технология выполнения изделия. |  |  |
| 55 | Практическая работа «Изготовление изделия». |  |  |
| 56 | Практическая работа «Изготовление изделия». |  |  |
| 57 | Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта. |  |  |
| 58 | Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта. |  |  |
| 59 | Защита творческого проекта. |  |  |
| 60 | Защита творческого проекта. |  |  |
|  **Дизайн пришкольного участка** (8 часов) |
| 61 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Т.Б. |  |  |
| 62 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Т.Б. |  |  |
| 63 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. |  |  |
| 64 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. |  |  |
| 65 | Защита растений от неблагоприятных факторов. |  |  |
| 66 | Защита растений от неблагоприятных факторов |  |  |
| 67 | Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов. |  |  |
| 68 | Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов. |  |  |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока |  по плану | фактически |
| 1 | Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по Т.Б. |  |  |
|  **Кулинария** (5часов) |
| 2 | Виды домашней птицы. Практическая работа «Первичная обработка птицы» |  |  |
| 3 | Способы определения готовности блюд. Практическая работа «Оформление готовых блюд из птицы». |  |  |
| 4 | Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». |  |  |
| 5 | Способы консервирования фруктов и ягод. Практическая работа «Первичная обработка». |  |  |
| 6 | Стерилизация в домашних условиях. Практическая работа «Бланширование фруктов и укупорка». |  |  |
|  **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (5часов)  |
| 7 | Декорирование в стиле «декупаж» |  |  |
| 8 | Технология декорирования изделия |  |  |
| 9 | Поэтапное изготовление изделия |  |  |
| 10 | Окончательная обработка изделия. |  |  |
| 11 | Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани сложных структур». |  |  |
|  **Творческие проектные работы** (5 часов) |
| 12 | Творческие проектные работы. Практическая работа «разработка дизайнерской задачи». |  |  |
| 13 | Технология выполнения изделия. |  |  |
| 14 | Практическая работа «Изготовление изделия». |  |  |
| 15 | Экологическое и экономическое обоснование проекта |  |  |
| 16 | Защита проекта. |  |  |
|  **Технология ведения дома** (8 часов) |
| 17 | Ремонт помещений. Практическая работа «Подбор строительно-отделочных материалов». |  |  |
| 18 | Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера». |  |  |
| 19 | Санитарно-технические работы. |  |  |
| 20 | Подбор элементов сантехники для дома. |  |  |
| 21 | Расходы семьи и их планирование. |  |  |
| 22 | Бюджет семьи. Проверочная работа. |  |  |
| 23 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. |  |  |
| 24 | Права потребителя и их защита. |  |  |
|  **Электротехнические работы** (2 часа) |
| 25 | Общие сведения об электротехнических устройствах. |  |  |
| 26 | Электрические источники света. |  |  |
| **Современное производство и профессиональное образование** (4 часа) |
| 27 | Сферы и отрасли современного производства. |  |  |
| 28 | Понятие о профессии. Оплата труда. |  |  |
| 29 | Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями». |  |  |
| 30 | Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации. |  |  |
|  **Дизайн пришкольного участка** (4 часа) |
| 31 | Декоративное оформление участка. |  |  |
| 32 | Стили садово-паркового искусства. |  |  |
| 33 | Особенности ландшафтного стиля. |  |  |
| 34 | Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка». |  |  |