

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Опольевская основная общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО Педагогическом совете Протокол № 1 от «30»августа 2019 г.	УТВЕРЖДЕНО Приказ №111 от 30.08.2019 года. Директор школы: А.Н. Васильева 
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

на 20__19_ - 20__20_ учебный год

НАПРАВЛЕНИЕ _____сельское хозяйство и ведение
дома._____

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ__технология_____

КЛАСС____5,6,7.8._____

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: в неделю _по 1 часу в неделю_; всего за год _по 34
часа._____

УЧИТЕЛЬ (ФИО)_Дудина Любовь

Георгиевна_____

КАТЕГОРИЯ __первая_____

**Ополье
2019г**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.10 №1897);

Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями, вступившими в силу с 19.05.2013);

Авторская программа «Технология» для учащихся 5-8 классов, А.Т.Тищенко, Н.В.Синица серии «Алгоритм успеха», М.: Вентана-Граф, 2012 год;

Примерная программа по предмету «Технология» для основного общего образования, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);

Основная образовательная программа МБОУ «ОПОЛЬЕВСКАЯ ООШ» КИНГИСЕППСКОГО РАЙОНА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ. НА 2019 – 2020 УЧ.Г.

- Федеральный перечень учебников рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2015-2016 учебный год (приказ Минобрнауки РФ от 21.02.12 №23290);
- СанПиН 2.4.2.2821-10
- Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием (приказ Минобрнауки РФ от 21 ноября 2011 № МД-1552/03)

1. Планируемые результаты 5 класс

Ученик научится:

проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; проводить уборку и учёт урожая плодовых культур; знать важнейшие плодовые культуры, особенности агротехники при их возделывании; знать правила посадки плодового сада; давать характеристику почвы на садовом участке; иметь представление об обрезке деревьев; осуществлять осеннюю и весеннюю обработку плодовых деревьев; овладевать безопасными приёмами труда.

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

планировать и выполнять учебные технологические проекты:

выявлять и формулировать проблему;

обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ;

составлять технологическую карту изготовления изделия;

выбирать средства реализации замысла;

осуществлять технологический процесс;

контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту;

оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Планируемые метапредметные результаты:

научится самостоятельно определять цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Планируемые личностные результаты:

ученик научится формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты

своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей, осознанный выбор построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, на основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Планируемые результаты освоения учебного предмета 6 класс

«Технология».

Ученик научится:

проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; проводить уборку и учёт урожая плодовых культур; знать важнейшие плодовые культуры, особенности агротехники при их возделывании; знать правила посадки плодового сада; давать характеристику почвы на садовом участке; иметь представление об обрезке деревьев; осуществлять осеннюю и весеннюю обработку плодовых деревьев; овладевать безопасными приёмами труда.

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

планировать и выполнять учебные технологические проекты:

выявлять и формулировать проблему;

обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ;

составлять технологическую карту изготовления изделия;

выбирать средства реализации замысла;

осуществлять технологический процесс;

контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту;

оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Планируемые метапредметные результаты:

ученик научится самостоятельно определять цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Планируемые личностные результаты:

ученик научится формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей, осознанный выбор построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, на основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры,

соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Планируемые результаты освоения учебного предмета. 7 класс

Ученик научится:

при изучении раздела «Основы плодоводства» проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; проводить уборку и учёт урожая плодовых культур; знать важнейшие плодовые культуры, особенности агротехники при их возделывании; знать правила посадки плодового сада; давать характеристику почвы на садовом участке; иметь представление об обрезке деревьев; осуществлять осеннюю и весеннюю обработку плодовых деревьев; овладевать безопасными приёмами труда.

Ученик научится при изучении раздела «Интерьер жилого дома» и «Творческие проекты» знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру; находить и представлять информацию об устройстве современного дома; планировать интерьер дома с помощью шаблонов и ПК; определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проектов; знакомиться с примерами творческих проектов ровесников; коллективно анализировать возможности изготовления изделий, предложенных учащимися в качестве творческих проектов; определять цель и задачи проектной деятельности; конструировать и проектировать детали с помощью ПК; разрабатывать чертежи и технологические карты; изготавливать детали и контролировать их размеры; собирать и отделять изделия; оценивать стоимость материалов для изготовления изделия сравнивать её с возможной рыночной ценой товара; разрабатывать варианты рекламы; оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту; подготавливать электронную презентацию проекта; составлять доклад для защиты творческого проекта; защищать творческий проект.

Ученик научится при изучении раздела «Создание изделий из древесины и металлов» разбираться в технологии заготовки древесины, распознавать в заготовках природные пороки древесины по их внешнему виду, выбирать материалы в соответствии с назначением изделия; различать физические и механические свойства древесины; анализировать пригодность заготовок для изготовления изделий с учётом свойств древесины; оформлять графическую документацию; выполнять эскизы или чертежи деталей из древесины; определять последовательность сборки изделия по технологической документации; разрабатывать технологические карты детали из древесины; использовать ПК для подготовки графической документации; изготавливать изделия из древесины, контролировать качество полученного изделия; соблюдать правила безопасной работы; контролировать качество готовых деталей; выполнять подготовку поверхностей деталей перед окраской; окрашивать изделия из древесины краской или эмалью. Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств; выполнять поиск необходимых сведений в сети Интернет; выбирать материалы и заготовки для резьбы по дереву; осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами; изготавливать изделия декоративно-прикладного характера; подготавливать презентации изделий; соблюдать правила безопасности труда.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

.

Планируемые метапредметные результаты:

ученик научится самостоятельно определять цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Планируемые личностные результаты: ученик научится формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей, осознанный выбор построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, на

основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса 8 класс

Ученик научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, жидкого теста, сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

планировать профессиональную карьеру;
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
планировать и выполнять учебные технологические проекты:
выявлять и формулировать проблему;
обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
планировать этапы выполнения работ;
составлять технологическую карту изготовления изделия
выбирать средства реализации замысла;
осуществлять технологический процесс;
контролировать ход и результаты выполнения проекта;
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
готовить пояснительную записку к проекту;
оформлять проектные материалы;
представлять проект к защите.
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Ученик получит возможность:

планировать профессиональную карьеру;
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Планируемые метапредметные результаты:

ученик научится самостоятельно определять цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Планируемые личностные результаты:

ученик научится формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей,

осознанный выбор построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, на основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Содержание курса 5 класс

1. Осенние сельскохозяйственные работы 5 ЧАС.

Выращивание цветочно-декоративных культур

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в своём селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Календула, астры, нарциссы, тюльпаны, лилии, петуния, бархатцы, ирисы, циннии.

2. Кулинария. -7 ЧАС.

1.1 Вводное занятие. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах

Практическая работа.

1. «Составление индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды».

1.2 Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница-глазунья.

3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками, со шпинатом и др.

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

1.3 Блюда из овощей.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Технология механической обработки овощей. Виды салатов.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые

приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

3. Материаловедение 2 ЧАСА

Классификация текстильных волокон. Натуральные Растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

4 Создание изделий из текстильных материалов. 7 ЧАС

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

5 Художественные ремёсла 4 ЧАСА.

4.1 Декоративно-прикладное искусство.

Основные теоретические сведения.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

4.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Основные теоретические сведения.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

4.3 Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

6 Технология ведения дома 1 ЧАС

5.1 Интерьер кухни, столовой.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Отделка интерьера тканями, росписью; резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Практическая работа.

1. «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой».

7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности. 4 ЧАСА

Основные теоретические сведения.

Понятие «творческий проект по технологии». Тематика творческих проектов. Этапы (организационно-подготовительный, конструкторско-технологический, заключительный) выполнения творческого проекта.

Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования. Изготовление проектной работы. Оформление отчета о проделанной работе. Оценка и защита проекта.

10. Весенние сельскохозяйственные работы

Выращивание цветочно-декоративных культур (4ч.)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Тюльпаны, лилии, георгины, петуния, бархатцы, ирисы, цинии, календула, астры.

Творческая, проектная деятельность

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы.

Выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, защита проекта.

6 класс

1. Осенние сельскохозяйственные работы. Выращивание плодовых культур (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда при работе на участке. Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Практические работы

Уборка и учет урожая яблок, закладка урожая на хранение, оценка урожайности сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. Уход за плодовыми деревьями, оценка их состояния, обрезка, подготовка к зиме.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

2. Кулинария 6 ЧАС

1.1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в солях и микроэлементах.

1.2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

1.3. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

1.4. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

1.5. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

1.6. Заготовка продуктов

Заготовка продуктов в прок. Способы консервирования. Правила и сроки сборов, перевозки и подготовка перед варкой плодов и ягод для варения.

Консервированные помидоры, огурцы. Технология приготовления консервов в домашних условиях. Рабочие профессии консервных заводов (станочник закаточной машины и др.)

1.7. Сервировка стола.

Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

3. Материаловедение 2 ЧАСА

Способы получения и свойства искусственных волокон.

Свойства тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения искусственных волокон в тканях.

4 Создание изделий из текстильных материалов 6 ЧАС

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Декоративно-прикладное искусство

Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные, черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Вышивание лентами

Краткие сведения из истории вышивания лентами. Инструменты и материалы для вышивания лентами. Подготовка материалов к работе.

Цветовое решение. Технология выполнения различных способов вышивания лентами.

6 Технология ведения дома 1 ЧАС

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и

хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

7 Электротехника 2 ЧАСА

Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Общие сведения о бытовых электронагревательных приборах, микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

8 Технологии творческой и опытнической деятельности 4 ЧАСА

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.

Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

11. Весенние работы. Выращивание плодовых культур (5 ч.)

Основные теоретические сведения:

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных плодово - ягодных культур региона. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы:

Обрезка деревьев, обработка почвы вокруг деревьев, внесение удобрений, защита от болезней и вредителей, оценка состояния растений, полив.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

7 класс

Раздел 1. Введение. (1 ч.)

Планирование работы на учебный год. Необходимые инструменты и материалы. Образцы готовых изделий. Соблюдение правил техники безопасности и технологической дисциплины.

Основные понятия темы: планирование, проектирование, инструменты и материалы, технологическая дисциплина, правила техники безопасности.

Раздел 2. Агрономические технологии (5 часов)

Уборка урожая картофеля.

Технология уборки и закладки на хранение овощей. **Основное понятие темы:** картофель, сроки уборки урожая, пасленовые, условия хранения.

Высаживание луковичных растений на клумбу.

Технология разбивки клумб. Сроки высаживание луковичных. **Основные понятия темы:** подготовительные работы, схема посадки луковиц.

Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников

Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника. **Основные понятия темы:** обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка.

Уход за садом.

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Побелка штамбов, биологические меры защиты плодовых деревьев. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. **Основные понятия темы:** побелка, штамб, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар.

Высаживание рассады в открытый грунт.

Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.

Основные понятия темы: схема посадки, полив, подкормка.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Основные понятия темы: люминесцентные, светодиодные светильники; антиквариат.

Гигиена жилища

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

Основные понятия темы: средства для уборки, инвентарь, современные технические устройства.

Бытовые электроприборы.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Основные понятия темы: функции климатических приборов, бытовые электроприборы.

Раздел 4. Кулинария 4 часа)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Основные понятия темы: качество молока и молочных продуктов, органолептические методы, последовательность технологических операций.

Изделия из жидкого теста.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Основные понятия темы: дегустация; рецепты блинов, блинчиков и оладий; народные праздники, сопровождающиеся выпечкой блинов.

Виды теста и выпечки.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Основные понятия темы: инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. последовательность технологических операций, приёмы труда, виды теста.

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу.

Основные понятия темы: качество сладких блюд, рецептура, кондитер, дегустация.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Основные понятия темы: стол-фуршет, эстетического оформления, приглашенный билет.

Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов. (9 час)

Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Основные понятия темы: коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, свойства шерстяных и шелковых тканей, сырьевой состав тканей, шелкоткачество, результаты исследований.

Конструирование швейных изделий.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Основные понятия темы: мерки, результаты измерений, элементы чертежей швейных изделий, чертеж прямой юбки, конструктивные особенности поясной одежды.

Моделирование швейных изделий

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.

Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Основные понятия темы: приемы моделирования юбки, выкройка из журнала мод, художник по костюму и текстилю.

Швейная машина.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Основные понятия темы: чистка и смазка швейной машины, швейных машин последнего поколения.

Технология изготовления швейных изделий.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек;

окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Основные понятия темы: экономная раскладка, обмеловка, косая бейка, раскрой, дублирование, клеевая прокладка-корсаж; правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, образцы ручных и машинных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.

Раздел 7. Художественные ремёсла. (8 ч)

Ручная роспись тканей.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.

Профессия художник росписи по ткани.

Основные понятия темы: роспись тканей, техника холодного батика, профессия художник росписи по ткани.

Вышивание.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Основные понятия темы: материалы и оборудование для ручной вышивки; прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные, ручные стежки ; швом крест; атласная и штриховая гладь, швами узелок и рококо, атласными лентами.

Технологии творческой и опытнической деятельности.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проект.

Основные понятия темы: примеры творческих проектов, портфолио и пояснительная записка, презентация.

8.Сельскохозяйственные весенние работы. 6 час.

8 класс 34 ч.

Раздел 1. Введение. (1 ч.)

Тема1. План работы на учебный год.

Повторение правил техники безопасности при работе на пришкольном участке.

Основное понятие темы: Планирование работы на длительный срок, список инструментов и материалов, правила техники безопасности.

Раздел 2. Агрономические технологии (5 часов)

Состав и свойства почвы. Обработка почвы.

Поверхностная обработка почвы. Состав почвы. Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв. Средние дозы внесения извести в почвы различного механического состава. Обработка почвы. Поверхностная обработка почвы. Практическая работа "Поверхностная обработка почвы". **Основные понятия темы:** почва, кислотность, механический состав.

Севооборот.

Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов.

Основные понятия темы: севооборот: полевой, кормовой, специальный, схема севооборота, предшественники, пары, сидераты.

Органические удобрения.

Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав. Количество удобрений для внесения в почву. Техника для внесения удобрений. Зеленые удобрения.

Практическая работа "Закладка компоста".

Основные понятия темы: удобрения, органические удобрения, компост, птичий помет, зелёные удобрения.

Сорные растения и борьба с ними.

Общая характеристика и классификация сорных растений. Меры борьбы с сорняками.

Практическая работа № 4 "Определение сорных растений".

Основные понятия темы: сорные растения или сорняки: непаразитные, паразитные и полупаразитные. Малолетние и многолетние, меры борьбы с сорняками: предупредительные, агротехнические, биологические, химические.

Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву.

Определение всхожести семян. Проращивание семян свеклы.

Практическая работа № 5 "Определение чистоты семян". Практическая работа № 6 "Проращивание семян свеклы".

Основные понятия темы: Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всхожесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность.

Посев и посадка культурных растений.

Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.

Практическая работа № 7 «Посев овощных культур»

Основные понятия темы: Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян. посев, посадка, способы посева: разбросной, рядовой, обычный рядовой, ленточный, узкорядный, широкорядный, пунктирный, квадратно-гнездовой; норма посева.

Технология ухода за культурными растениями.

Прикатывание. Боронование. Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка. Практическая работа № 8-9 «Уход за культурными растениями».

Основные понятия темы: Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка.

Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Экология жилища.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Основные понятия темы: приточно-вытяжная естественная вентиляция, с система фильтрации воды, составляющие системы водоснабжения и канализации.

Водоснабжение и канализация в доме

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Основные понятия темы: составляющие системы водоснабжения и канализации.

Раздел 4. Электротехника (10 час)

Бытовые электроприборы

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Основные понятия темы: допустимая суммарная мощность электроприборов, устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электронные приборы.

Электромонтажные и сборочные технологии.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и

соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Основные понятия темы: электрические схемы, электрическая цепь, электромонтажные инструменты, и приёмами их использования; электромонтаж.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Основные понятия темы: схема квартирной электропроводки, расход и стоимость электроэнергии, устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел. 5 Семейная экономика. (4 час)

Бюджет семьи.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок.

Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Основные понятия темы: источники доходов семьи, потребности членов семьи, недельные, месячные и годовые расходы семьи; качество и потребительские свойства товаров; индивидуальная трудовая деятельность.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (5 час)

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Основные понятия темы: производственное предприятие, предприятие сервиса, структура предприятия, профессиональное разделение труда, «профессия», «специальность», «квалификация».

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Основные понятия темы: Единый тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатели, региональный рынок труда, профессиональное образование, склонности и качества личности.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (1 час)

Исследовательская и созидательная деятельность (7 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Основные понятия темы: тема творческого проекта, информация по проблеме, база данных, варианты решения проблемы, пояснительная записка, презентация проекта.

Раздел 8. Весенние работы, 5 час

Сроки посева, способы посева, нормы посева. Уход за посевами. Обрезка культурных растений.

3. Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ уро-ка	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту	Примечание
Осенние сельскохозяйственные работы . Выращивание плодовых культур (5 час.)				
1	Вводное занятие. ТБ Сбор семян декоративно-цветочных культур	05.09		
2	Сбор семян декоративно-цветочных культур	12.09		
3	Маркировка и технология хранения семян	19.09		
4	Подготовка почвы к осенней обработке	26.09		
5	Осенняя обработка почвы.			
Кулинария (7 час)				
6	Вводное занятие. ТБ .	03.10		
7	Санитария и гигиена.	10.10		
8	Блюда из яиц. Приготовление	17.10.		
9	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	24.10		
10	Блюда из овощей. Обработка овощей.	07.11		
11	Приготовление салатов.	14.11		
12	Сервировка стола	21.11		
Материаловедение (2ч)				
13	Свойства текстильных волокон	28.11		
14	Свойства текстильных волокон	05.12		
Создание изделий из текстильных материалов (7 час)				
15	Основные стежки, строчки	12.12		
16	Обработка края фартука	19.12		
17	Обработка края фартука	26.12		
18	Обработка пояса			
19	Обработка карманов			
20	Машинные швы.			
21	Отделка и влажно-тепловая обработка			
Художественные ремёсла (4 часа)				
22	Декоративно-прикладное искусство			
23	Основы композиции и восприятие цвета			
24	Орнамент.			
25	Лоскутное шитье. Изготовление салфеток			
Технология ведения дома (1 час)				
26	Санитарное состояние кухни			
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)				
27	Выбор темы проекта, разработка плана проекта.			
29	Оформление практической и творческой части проекта			
30	Защита творческих проектов			
Весенние сельскохозяйственные работы.Выращивание цветочно-декоративных культур (4 часа)				

31	Предпосевная обработка почвы.			
32	Посев культур на учебно - опытном участке			
33	Приемы выращивания цветочно – декоративных растений, уход за растениями.			
34	Понятие о сорте. Правила проведения фенологических наблюдений.			
	Итого: 34 часа.			

Календарно – тематическое планирование 6 класс

№ уро-ка	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту	Примечание
Осенние сельскохозяйственные работы. Выращивание плодовых культур (4 ЧАСА.)				
1	Т.Б. №51 Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики.	05.09		
2	Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики.	12.09		
3	Сбор урожая плодовых культур	19.09		
4	Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, подготовка к зиме	26.09		
Кулинария (6 час)				
5	Вводное занятие. Санитария и гигиена.	03.10		
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	10.10		
7	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	17.10		
8	Блюда из птицы	24.10		
9	Изделия из теста	07.11		
10	Сервировка стола	14.11		
	Материаловедение (2ч)	21.11		
11	Определение синтетических волокон	28.11		
12	Свойства синтетических волокон	05.12		
Создание изделий из текстильных материалов (6 час)				
13	Технология изготовления швейных изделий. Технология обработки мелких деталей.	12.12		
14	Раскрой плечевой одежды.	19.12		
15	Ручные работы.	26.12		
16	Работа на швейной машинке.			
17	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.			
18	Проект «наряд для семейного обеда»			
Художественные ремёсла (4 часа)				
19	Декоративно-прикладное искусство			

20	Основы композиции и законы восприятия цвета			
21	Вязание крючком			
22	Вышивание лентами			
Технология ведения дома (1 час)				
23	Интерьер жилого дома			
Электротехника (2 час)				
24,25	Бытовые электроприборы			
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)				
26	Выбор темы проекта			
27	Разработка плана выполнения проекта			
28	Выполнение практической части проекта			
29	Защита творческих проектов			
Весенние сельскохозяйственные работы. Выращивание плодово - ягодных культур (5 час)				
30	Биологические и хозяйственные особенности плодовых культур			
31	Районированные сорта основных плодово - ягодных культур региона			
32	Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений			
33	Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений			
34	Прополка и уход за растениями. Оценка состояния растений, полив.			
	Итого: 34 часа			

Тематическое планирование 7 кл

№	Тема	Дата проведения	Планируемая	Фактически
	Основы аграрной технологии (осеня) 5 час.			
1	Классификация и характеристика плодовых растений	03.09		
2,	Пр. р.Строение плодовых растений, обрезка кустарников	10.09		
3,	Пр.р. Обрезка плодовых плодовых деревьев и ягодных кустарников	17.09		
4				
5	Технология хранения сельскохозяйственной продукции	24.09		
	Интерьер жилого дома. 2 часа			
6	Освещение жилого дома. Предметы искусства в интерьере.	01.10		

7	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	08.10		
	Кулинария. 4 часа.			
8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	15.10		
9	Изделия из теста.	22.10		
10	Технология приготовления сладостей и десертов.	12.11		
11	Сервировка сладкого стола. Творческий проект. «Сладкий праздничный стол »	19.11		
	Создание изделий из текстильных материалов. 9 час.			
12	Текстильные волокна животного происхождения.	26.11		
13	Моделирование поясной одежды.	03.12		
14	Раскрой поясной одежды.	10.12		
15	Технология ручных работ.	17.12		
16	Технология машинных работ.	24.12		
17	Технология обработки швов с разрезом и застёжкой.			
18	Технология обработки складок.			
19	Технология обработки юбки после примерки.			
20	Проект «Праздничный наряд»			
	Художественные ремёсла. 8 час.			
21	Ручная роспись тканей.			
22	Ручные швы и стежки на их основе.			
23	Вышивание счётными швами.			
24	Вышивание по свободному контуру.			
25	Атласная и штриховая гладь.			
26	Швы французский узелок и рококо.			
27	Вышивание лентами.			
28	Проект «Подарок своими руками»			
	Основы аграрной технологии (весенняя 6 час)			
29	Ягодные культуры: посадка и уход			
30	Размножения плодовых и ягодных растений			
31	Прививки плодовых культур			
32	Размножение ягодных кустарников			
33	Плодовый питомник			
34	Весенняя обрезка саженцев			
	Итого 34 часа.			

Тематическое планирование. 8 класс.

№	Тема	Дата проведения	Планируемая	Фактическая
	Введение			
1	Инструкция по технике безопасности при работе в кабинете и на пришкольно – опытном участке.	03.09		

	Основы аграрной технологии (осенняя) 5 час.			
2	Поверхностная обработка почвы. Состав почвы. Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв.	10.09		
3	Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов	17.09		
4	Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав.	24.09		
5	Практическая работа "Закладка компоста	01.10		
6	Общая характеристика и классификация сорных растений. Практическая работа. "Определение сорных растений".	08.09		
	Творческий проект. 1 час.			
7	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	15.10		
	Бюджет семьи. 4 часа.			
8	Способы выявления потребностей семьи.	22.10		
9	Технологии построения семейного бюджета.	12.11		
10	Технология совершения покупок.	19.11		
11	Технология ведения бизнеса.	26.11		
	Технология домашнего хозяйства. 2 часа.			
12	Инженерные коммуникации в доме.	03.12		
13	Системы водоснабжения.	10.12		
	Электротехника 10 час.			
14	Электрический ток и его использование.	17.12		
15	Электрические цепи.	24.12		
16	Потребители и источники электроэнергии.			
17	Электроизмерительные приборы.			
18	Рабочее место, его соответствие.			
19	Электрические провода.			
18	Монтаж электрической цепи. Пр.Р.			
20	Электроосветительные приборы.			
21	Бытовые электронагревательные приборы.			
22	Цифровые приборы.			
23	Творческий проект «Дом будущего»			
	Современное производство. 5 час.			
24	Профессиональное образование.			
25	Внутренний мир человека.			
26	Роль темперамента и характера в			

	профессиональном самоопределении.			
27	Психические процессы в самоопределении.			
28	Профессиональная пригодность. Пр.Р			
	Весенние работы. 5 час.			
30	Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян. Практическая работа. «Посев овощных культур»			
31	Прикатывание. Боронование. Мульчирование. Прореживание.			
32	Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение			
33	Интегрированная защита. Обрезка.			
34	Практическая работа. «Уход за культурными растениями».			
	Итого: 34 часа, практических работ 9.			