

РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДЕНО

Директор
_____ Чистякова Е.В.
Приказ №123
от "1" сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

(название предмета/курса)

Класс – 7-9

Составила:
Зуева Екатерина Юрьевна,
учитель технологии
(Ф.И.О. учителя)

Вознесенье
2022 г.

Планируемые результаты освоения технологии 5 – 9 класс.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

Предметные:

учащиеся должны знать и понимать:

- сущность жизненного самоопределения;

- сущность и структуру процесса профессионального самоопределения;

- правила выбора профессии и типичные ошибки при этом выборе;

- многообразие мира труда и профессий, способы их классификации и анализа;

- состояние рынка труда и его требования к современному профессионалу;

- профессионально важные качества своей личности, свои профессиональные способности и возможности;
- способы и средства анализа профессиональной деятельности;
- методику выполнения профессиональных проб;
- структуру предпрофильной подготовки и профильного обучения;
- пути получения профессионального образования;
- возможности получения профессиональной консультации;
- этапы, способы и средства профессионального саморазвития и самовоспитания;
- этапы принятия решения о профессиональном выборе;
- структуру, порядок оформления и защиты творческого проекта «Мой выбор».

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться источниками информации о профессиях, профессиональных учебных заведениях и рынке труда;
- определять формулу профессии;
- проводить общий анализ профессиональной деятельности, анализировать требования профессий к человеку;
- выявлять свои профессионально важные качества;
- соотносить свои возможности с требованиями будущей профессии;
- выполнять профессиональные пробы;
- пользоваться профессиограммами и психограммами;
- выбирать способ приобретения будущей профессии;
- получать профессиональную консультацию;
- заполнять карту самоконтроля своей готовности к профессиональному самоопределению;
- выполнять, оформлять и защищать творческий проект «Мой выбор» с электронной презентацией.

У учащихся должны быть сформированы:

- убежденность в необходимости своевременного и правильного выбора будущей профессии, потребность в адекватном профессиональном самоопределении;

- профессиональная направленность: профессиональные интересы и склонности, мотивы выбора профессии, профессиональный идеал;
- профессиональное самосознание: осознание себя как субъекта будущей профессиональной деятельности;
- профессиональное намерение: знание пути дальнейшего продолжения образования, условий поступления в выбранное профессиональное учебное заведение и перспектив профессионального роста.

Метапредметные:

Познавательные УУД:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации;
- применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное постижение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез – составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей, представление цепочек объектов и явлений;
- построение логической цепочки рассуждений, анализ истинности утверждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

Коммуникативные УУД:

- умение слушать и слышать друг друга;

- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- использование речевых средств для дискуссии и аргументации своей позиции;
- представление конкретного содержания и сообщение его в письменной и устной форме;
- умение спрашивать, интересоваться чужим мнением и высказывать своё;
- определение цели и функций участников, способов взаимодействия; планирование общих способов работы;
- осуществление обмена знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- уважительное отношение к партнёрам, внимание к личности другого человека.

Регулятивные УУД:

- целеполагание – постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно;
- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня знаний, его временных характеристик;
- оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено, и того, что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

Блок I. «Технология 5 класс» (68 часов)

Раздел: Сельскохозяйственный труд (осенние работы)

Выпускник научится: Планировать осенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Анализировать результаты опытов. Оценивать урожайность основных сортов и культур.

Запомнит правила уборки и хранения корнеплодов.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел: Кулинария

Выпускник научится: самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила

Выпускник 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 с целью сохранения в них питательных веществ.

Раздел: Сельскохозяйственный труд (весенние работы)

Выпускник научится:

Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

Знать сроки посева культур, характеристику высаживаемых растений, приемы ухода за растениями, порядок выполнения.

Блок II. «Технология 6 класс» (68 часов)

Раздел: Сельскохозяйственный труд

Выпускник научится: Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Анализировать результаты опытов. Оценивать урожайность основных сортов и культур.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде, определять и исправлять дефекты юбок.

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел: Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, яиц, рыбы и морепродуктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасно

Выпускник 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 с целью сохранения в них питательных веществ
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел: Сельскохозяйственный труд (весенние работы)

Выпускник научится: Планировать весенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда.

Блок III. «Технология 7 класс» (68 часов)

Раздел: Сельскохозяйственный труд (осенний период)

Выпускник научится: Планировать осенние работы в теплице, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Анализировать результаты опытов. Оценивать урожайность основных сортов и культур.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Выпускник научится:

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.

Выпускник получит возможность научиться:

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел: Кулинария

Выпускник научится:

- 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 безопасно

Выпускник 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 с целью сохранения в них питательных веществ
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел: Сельскохозяйственные работы (весенний период)

Выпускник научится: Планировать весенние работы на учебно-опытном участке выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

Проводить опыты и фенологические наблюдения. Будет знать сроки посева культур, характеристику высаживаемых растений, приемы ухода за растениями, порядок выполнения.

Блок IV. «Технология 8 класс» (34 часа)

Раздел: Сельскохозяйственные работы (осенний период)

Выпускник научится: Планировать осенние работы в теплице, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Анализировать результаты опытов. Оценивать урожайность основных сортов и культур.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел: Кулинария

Выпускник научится:

- 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 безопасности.

Выпускник 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 с целью сохранения в них питательных веществ.

Раздел: Сельскохозяйственный труд

Выпускник научится:

-Планировать весенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия труда и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Основам агротехнических приемов. Узнает особенности полевого севооборота. Лесозащитные полосы их значение в получении хорошего урожая.

Блок V. «Технология 9 класс» (34 часа)

Раздел: Основы жизненного и профессионального самоопределения.

Выполнение учащимися в процессе занятий по курсу творческого проекта «Мой выбор» позволяет:

- осуществлять в единстве теоретическую и практическую подготовку школьников к обоснованному профессиональному самоопределению;
- реализовать все компоненты профессиональной ориентации (профпросвещение, профдиагностику, профконсультацию, профотбор (подбор), профадаптацию, профвоспитание);
- активировать деятельность учащихся по подготовке к адекватному профессиональному самоопределению. Во время защиты проекта учащиеся представляют его печатную или электронную презентацию.

В процессе выполнения творческого проекта «Мой выбор» учащиеся должны осуществлять *профессиональные пробы*, моделирующие в той или иной степени их будущую профессиональную деятельность. В качестве профпроб могут выступать материальные изделия, информационные продукты, доклады, номера художественной самодеятельности, воспитательные мероприятия др.

По каждому разделу курса проводится *тестовый контроль* знаний с помощью специально разработанных контрольно-измерительных материалов.

Раздел: Мир труда и профессии.

Курс «Профессиональное самоопределение» является составным компонентом предпрофильной подготовки выпускников основной школы. Смысл профориентационной работы заключается в постепенном формировании у подростка внутренней готовности к осознанному и самостоятельному планированию, корректировке и реализации своих профессиональных планов и интересов, осознание требований профессии к человеку, степени сформированности профессионально важных качеств. Но они формируются только на основе личностных качеств и жизненных ценностей.

Выбор профессии – естественный этап развития каждого человека. Психологическая готовность старшеклассника к выбору профессии во многом зависит от взрослых. Если ребенку созданы нормальные условия для его личностного развития, то в подростковом возрасте решение о выборе профессии принимается легко и естественно. Проблемы с выбором профессии – только верхушка айсберга личностных проблем и сигнал внутреннего неблагополучия.

По каждому разделу курса проводится *тестовый контроль* знаний с помощью специально разработанных контрольно-измерительных материалов.

Раздел: Человек и профессия.

Формирование готовности к самоопределению возможно при условии сотрудничества с взрослым, от которого ученик ждет не готовых решений и советов, а честного разговора о волнующих подростка проблемах и достоверной информации, на основе которой он сам примет решение.

Задача школы – воспитание человека, умеющего ставить перед собой достижимые цели, выбирать оптимальный путь их достижения, анализировать результаты деятельности, извлекать уроки из неудач и брать на себя ответственность за свои поступки. Уроки технологии направлены на изучение школьниками своих личностных особенностей в целях формирования реалистической самооценки, знакомства с миром профессий, требованиями регионального рынка труда и образовательных услуг, правилами выбора профессии и планирования карьеры.

По каждому разделу курса проводится *тестовый контроль* знаний с помощью специально разработанных контрольно-измерительных материалов.

Раздел: Слагаемые успеха в профессиональном самоопределении.

В ходе изучения курса широко применяются мнемосхемы. Применение *мнемосхем* дает возможность не только оперативно развивать память учащихся, но и другие психические процессы, такие, как мышление, восприятие, наблюдательность. Мнемосхемы возбуждают мыслительную деятельность школьников, обеспечивают переход информации из кратковременной памяти в долговременную и обратно, а также развивают мыслительные процессы, последовательность и логику мышления. Они выполняют опорную функцию мышления. Мнемосхемы позволяют также более целенаправленно организовать самостоятельную работу учащихся.

По каждому разделу курса проводится *тестовый контроль* знаний с помощью специально разработанных контрольно-измерительных материалов.

В процессе изучения курса используются следующие профдиагностические методики:

- опросник для выявления уровня готовности школьников к профессиональному самоопределению;
- карта интересов;
- опросник профессиональной готовности (ОПГ);
- анкета мотивов выбора профессии;
- шкала потребностей в достижении;
- опросник темперамента;
- методика «Мой характер»;
- методика определения склонностей;

- тест Дж. Холланда «Тип личности»;
- карта здоровья;
- тест «Уровень самооценки»;
- карта самоконтроля готовности к профессиональному самоопределению.

Помимо вышеперечисленных, в процессе изучения курса используются и другие методы: беседа, рассказ, объяснение, диспут, викторина, наблюдение, экскурсия, профконсультация и др.

Содержание программы 5 класс:

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения.

Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности

Практические работы

1. Уборка урожая зелени петрушки и укропа
2. Уборка урожая фасоли и бобов. Способы сохранения урожая.
3. Сбор семян цветочных растений. Условия хранения семян
4. Сезонные работы на огороде. Уборка растительных остатков с делянок и его компостирование

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Основная и уточная нить. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды передач вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина. Организация рабочего места. Правила подготовки машины к работе. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Ручные работы. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Цветовые контрасты. Организация рабочего места. Технология выполнения ручных вышивальных швов. Виды росписи по ткани. Технология крашения. Конструирование и моделирование рабочей одежды. Фартук в национальной одежде. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила снятия мерок. Моделирование фартука. Конструкция машинного шва. Назначение, графическое изображение, технология выполнения соединительных швов. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки. Обработка деталей фартука, Сборка изделия, Его отделка и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Заправка нитей, намотка нитки на шпульку.
6. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.
7. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
8. Зарисовка традиционных орнаментов.
9. Выполнение метки, монограммы, отделка вышивкой носового платка.

10.Снятие мерок, построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Моделирование фартука.

11.Раскладка выкройки на ткани, прокладывание контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя

12.Обработка деталей кроя, отделка и влажно тепловая обработка.

Творческие проекты (8 ч)

Основные теоретические сведения

План и выполнение проекта. Выявление и формулировка проблемы; цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата. Планирование этапа выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; Результаты выполненного проекта. Основные виды проектной документации. Защита проекта

Практические работы

- 1.Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия Вышивкой
- 3.Моделирование фартука
- 4.Вязние

Кулинария (8ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни с учетом потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований .Значение хлеба в питании .Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов .Инструменты и приспособления .Виды бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Технология приготовления. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Понятие о пищевой ценности овощей. Условия и способы хранения, способы кулинарного использования. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей. Требования к качеству готовых блюд. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Заготовка продуктов Правила хранения и сроки хранения продуктов.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах, солях и микроэлементах.
- 3 Выполнение эскиза интерьера кухни, прихваток и полотенец.
- 4 Приготовление бутербродов и горячих напитков.

- 5 Приготовление блюд из яиц.
- 6.Приготовление салата из сырых овощей.
- 7.Приготовление блюда из вареных овощей.
- 8.Выполнение эскизов оформления салатов
- 9.Складывание салфеток различными способами.

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения

Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности

Практические работы

- 1.Виды защищенного грунта, понятие о рассаде.
- 2.Подготовка семян к посеву, клубней к посадке.
- 3.Калибровка семян фасоли, гороха, огурцов
4. Посев семян гороха, редиса, салата, посадка лука-севка

Содержание программы 6 класс

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения

Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Особенности выращивания культурных растений.

Практические работы

1. Правила уборки и учета урожая, отбора и хранения семенников.
2. Уборка корнеплодов свеклы.
3. Закладка на хранение корнеплодов моркови
4. Осенняя обработка почвы (уборка растительных остатков, перекопка почвы)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Основные теоретические сведения

Получение нитей из волокон животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Назначение, устройство и принцип действия Регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Выявление и исправление дефектов. Обработка деталей кроя. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей их хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Регулировка качества машинной строчки.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
4. Замена иглы в швейной машине.
5. Чистка и смазка швейной машины.
6. Снятие мерок и запись результатов измерений.
7. Построение основы чертежа юбки по своим меркам.
8. Моделирование юбки выбранного фасона.
9. Подготовка выкройки юбки..
10. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

11. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
12. Обработка деталей кроя, Скалывание и сметывание
13. Проведение примерки и исправление дефектов.
14. Стачивание деталей изделия.
15. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
16. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья
17. Выполнение статичной, динамичной, симметричной, и асимметричной композиций.
18. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
19. Создание композиции с изображением пейзажа для панно в технике свободной росписи по ткани.

Творческие проекты(8 ч)

Основные теоретические сведения

План и выполнение проекта. Выявление и формулировка проблемы; цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата. Планирование этапа выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; Результаты выполненного проекта. Основные виды проектной документации. Защита проекта

Практические работы

1. Сбор коллекции образцов декоративно - прикладного искусства области.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Кулинария (8 ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых вязких и жидких каш. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Разделка солёной рыбы. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Украшение стола. Способы подачи блюд. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах

Практические работы

1. Приготовление молочной каши.
2. Приготовление блюда из творога.
3. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
4. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
6. Приготовление блюд для праздничного стола.
7. Расчет количества и состава продуктов для похода.

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений. Приемы выращивания растений, агротехника, этапы проведения опыта на участке. Значение весенней обработки почвы.

Практические работы

1. Посев семян укропа, петрушки, лука-чернушки.
2. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов
3. Ручная обработка почвы. Внесение органических удобрений.
4. Подготовка семян к посеву и клубней картофеля к посадке (яровизация).

Содержание программы 7 класс.

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения

Направления овощеводства. Технологии производства продукции овощеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Особенности выращивания культурных растений в теплице

Практические работы

1. Отбор и хранения семенников.
2. Уборка томатов, перца и их учет
3. Внесение органических удобрений под осеннюю перекопку почвы
4. Приготовление дерновой земли и почвенного субстрата

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.
3. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
4. Обработка срезов зигзагообразной строчкой
5. Снятие мерок и запись результатов. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
6. Эскизная разработка модели швейного изделия.
7. Моделирование изделия выбранного фасона.
8. Подготовка выкройки.
9. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
10. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

11. Обработка деталей кроя.
12. Скалывание и сметывание деталей кроя.
13. Проведение примерки, исправление дефектов.
14. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, шорты, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат,

РУКОДЕЛИЕ

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу. Изготовление игрушек.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Творческие проекты (8ч)

Практические работы

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление изделия в технике «макраме»
4. Изготовление ажурного воротника (крючком, спицами, челноком)
5. Изготовление элемента одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк

Кулинария (8 ч)

Основные теоретические сведения

Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов

Практические работы

1. Изделия из теста.
2. Пельмени и вареники.
3. Десерты.
4. Варенье, повидло, джем.

Сельскохозяйственный труд (8 ч)

Основные теоретические сведения

Способы размножения растений. Приемы выращивания растений, агротехника, этапы проведения опыта на участке. Значение весенней обработки почвы. Правила техники безопасности при обработке почвы. Способы подготовки семян к посеву, калибровка. Определение всхожести семян. Техника безопасности при перекопке почвы. Планирование и разбивка цветника, с учётом светового режима, состава почвы и т.д.

Практические работы

1. Составление плана размещения культур в теплице.
2. Планирование и разбивка цветника.
3. Высадка рассады томатов и перца в теплицы.
4. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка.

Содержание программы 8 класс.

Сельскохозяйственный труд (4 ч)

Основные теоретические сведения

Направления растениеводства в регионе: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Понятие о биологической и хозяйственной спелости сельскохозяйственных культур. Фазы спелости и признаки созревания

Практические работы

1. Уборка урожая.
2. Уборка растительных остатков, закладывание их на компостирование.
3. Обрезка плодовых деревьев.
4. Очистка клумбы от растительных остатков. Подготовка инвентаря к зимнему хранению.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы одношовного рукава. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом.

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-

тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, рубашка

Тема 3. Рукоделие

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Творческие проекты (4ч)

Практические работы

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера
3. Изготовление изделия в технике «макrame»
4. Изготовление ажурного воротника (крючком, спицами, челноком)
5. Изготовление одежды с втачным рукавом.

Кулинария (4ч)

Тема 1. Блюда из птицы.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.

2. Приготовление блюда из домашней птицы.

Тема 2. Блюда национальной кухни.

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола.

2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 3. Сервировка стола.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.

Тема 4. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.

2. Подготовка банок и крышек для консервирования.

3. Приготовление сиропа.

4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Сельскохозяйственный труд (4 ч)

Основные теоретические сведения

Основные агротехнические приемы. Особенности полевого севооборота. Лесозащитные полосы их значение в получении хорошего урожая.

Практические работы

1. Санитарная обрезка плодовых деревьев и кустарников.

2. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений на школьном учебно – опытном участке.

В заключении изучения разделов программы проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения.

Содержание программы 9 класс.

Основы жизненного и профессионального самоопределения (5 часов)

Основные теоретические сведения

Формирование представления о сущности жизненного самоопределения, смысла и цели жизни.

Формирование понимания сущности и структуры процесса профессионального самоопределения и развития.

Формирование представления о значении, условиях и правилах правильного выбора профессии: «хочу», «могу», «надо».

Правила выбора профессии.

Формирование у учащихся представления о типичных ошибках при выборе профессии.

Ознакомление учащихся с сущностью, назначением, структурой и содержанием творческого проекта «Мой выбор».

Практические работы

1. Выполнение творческого проекта «Мой выбор».
2. Тест №1 «Основы жизненного и профессионального самоопределения».

Мир труда и профессии (6ч.)

Основные теоретические сведения

Формирование у школьников представления о происхождении и сущности понятий «профессия», «специальность», «должность».

Формирование у учащихся представления о сущности, видах, сферах и отраслях труда и секторах экономики. Формирование психологической готовности к трудовой деятельности.

Формирование у учащихся представления об основных признаках профессиональной деятельности, о способах классификации профессий и определения формулы профессии.

Ознакомление с сущностью и структурой профессиональной деятельности и карьеры.

Формировании представления о сущности и состоянии рынка труда, его требованиях к современному профессионалу.

Формирование потребности в постоянном общем и профессиональном развитии.

Практические работы

Тест №2 «Мир труда и профессий».

Человек и профессия (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Формирование представления о профессионально важных качествах человека.

Формирование представления об интересах, склонностях и мотивах выбора профессии.

Формирование представлений о психических процессах.

Формирование представления о сущности, типах темперамента и его роли в профессиональной деятельности человека.

Формирование представления о сущности, чертах, типах характера и его роли профессиональной деятельности человека.

Формирование представления о сущности, видах способностей и их роли в профессиональной деятельности человека. Осознание своих профессиональных способностей.

Формирование представления о социально- профессиональном типе личности и его роли в профессиональной деятельности.

Формирование представления о влиянии профессиональной деятельности на здоровье человека, медицинских противопоказаниях к профессиям.

Формирование представления о сущности, степени профессиональной пригодности и самооценки. Формирование у учащихся положительного отношения к себе как субъектам будущей профессиональной деятельности.

Практические работы

Тест №3 «Мир труда и профессий».

Слагаемые успеха в профессиональном самоопределении (11 ч.)

Основные теоретические сведения

Формирование представления об источниках информации о профессиях. Формирование умений пользования профессиограммой как комплексной характеристикой профессии.

Формирование представления о сущности, содержании профессиональных проб и творческих проектов.

Ознакомление с методикой выполнения профессиональных проб и творческих проектов.

Сущность профильного обучения и предпрофильной подготовки.

Формирование представления о сущности, уровнях и системе профессионального образования.

Формирование представления о сущности, видах и содержании профессиональной консультации.

Формирование представления о человеческих ресурсах, сущностях, методах и способах профессионального саморазвития и самовоспитания.

Формирование представления о структуре готовности к профессиональному самоопределению и алгоритма принятия решения о профессиональном выборе.

Практические работы

Тест №4 «Слагаемые успеха в профессиональном самоопределении».

Формирование и развитие проектной деятельности. Выполнение, обсуждение и защита проектов.

Сельскохозяйственный труд (4 ч)

Основные теоретические сведения

Основные агротехнические приемы. Особенности полевого севооборота.

Лесозащитные полосы их значение в получении хорошего урожая.

Практические работы

1. Санитарная обрезка плодовых деревьев и кустарников.
2. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений на школьном учебно – опытном участке.

В заключении изучения разделов программы проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся)

При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения.

Календарно – тематическое планирование

№п/п	Наименование раздела. Темы.	Количество часов		
		всего	теория	практика
Блок I. «Технология 5 класс» (68 часов)				
1	Сельскохозяйственный труд (осенние работы)	8	2	6
1.1	Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая	1	1	-
1.2	Однолетние и многолетние овощные культуры.	4	-	4
1.3	Правила уборки и хранения корнеплодов.	1	1	-
1.4	Сбор семян цветочных культур.	2	-	2
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	10	26
2.1	Материаловедение	2	2	-
2.2	Машиноведение.	2	2	-
2.3	Ручные и машинные швы.	7	1	6
2.4	Конструирование и моделирование.	2	1	1
2.5	Технология изготовления фартука.	12	2	10
2.6	Влажно-тепловая обработка изделия.	2	1	1
2.7	Рукоделие.	9	1	8
3	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	8	2	6
3.1	Этапы творческого проекта. Выполнение творческого проекта.	8	2	6
4	Кулинария	8	4	4
4.1	Основы рационального питания и правила санитарии.	2	2	-
4.2	Сервировка стола к завтраку.	2	1	1
4.3	Приготовление бутербродов, блюда из яиц.	4	1	3
5	Сельскохозяйственный труд (весенние работы)	8	2	6
5.1	Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства.	1	1	-
5.2	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.	2	-	2
5.3	Способы размножения растений.	2	-	2
5.4	Приемы выращивания растений, агротехника.	2	-	2
5.5	Значение весенней обработки почвы.	1	1	-

