

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам. Является одной из базовых программ, которые формируют у учащихся функциональную грамотность и проектное мышление, за счёт практико-ориентированного и системно-деятельностного подхода.

Программа по технологии знакомит учащихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным техническим оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: технологии электротехники, электроники, агротехнологии и обработки пищевых продуктов.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в

преобразовательной продуктивной деятельности, включения учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества. В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модули «Животноводство» и «Растениеводство»

Модули знакомят учащихся с традиционными и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере, направленными на природные объекты, имеющие свои биологические циклы.

В курсе технологии осуществляется реализация межпредметных связей:

с алгеброй, геометрией, физикой при освоении моделей машин и механизмов при изучении модулей «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с биологией при освоении вариативных модулей «Растениеводство» и «Животноводство».

Модуль «проектирование, макетирование, конструирование»

Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования. В рамках данного модуля учащиеся знакомятся с основными видами и областями применения графической информации, с различными типами графических изображений и их элементами, учатся подбирать необходимую информацию по заданной теме и пользоваться необходимой литературой. Модуль позволяет в процессе конструирования интегрировать знания о технике и технических устройствах, электрики, и электронике, фундаментальные знания, полученные в рамках учебных предметов, а также дополнительного образования и самообразования.

Значимость данного модуля заключается в том, что при его освоении формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 5 КЛАСС

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Санитарно-гигиенические требования к помещениям кухни и столовой.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, овощей. Технологии обработки овощей.

Технология приготовления блюд из яиц, овощей.

Приёмы и способы заваривания чая и трав. Правила подачи горячих напитков.

Сервировка стола. Правила этикета за столом. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нити, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

6 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Технологии обработки текстильных материалов.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

7 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Вышивка (мережки, работа над салфеткой). Вязание (инструменты и материалы, основные виды петель).

Материаловедение. Технологии производства тканей, свойства, виды переплетений, виды рапорта в тканях.

Элементы машиноведения. Виды соединений в узлах механизмов и машин. Применение зигзагообразной строчки. Приспособление к швейной машине. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Соединительные краевые швы.

Конструирование и моделирование. Требования к одежде. Снятие мерок для построения чертежа изделия. Изготовление выкройки. Моделирование изделия. Силуэт и стиль в одежде.

Технология изготовления одежды. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Дублирование и обработка деталей.

Уход за текстильными изделиями. Символы по уходу за готовым изделием.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Растениеводство»

5–9 КЛАССЫ

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство и цветоводство.

Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные.

Использование органических и минеральных удобрений.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства.

Выбор и подготовка посевного и посадочного материала.

Культурные растения и их классификация.

Защита растений от болезней.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Соблюдение правил безопасности.

Сельскохозяйственное производство.

Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно-климатические условия.

Сельскохозяйственные профессии.

Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и другие профессии. Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Модуль «проектирование, макетирование, конструирование»

8 КЛАСС

Проектирование и строительство современных домов.

Планировка жилого интерьера с учётом соблюдения основных функций жилища.

Организация пространства квартиры.

Виды интерьеров. Цвет и декор в интерьере.

Влияние цвета на человека.

Декоративные украшения окон.

Электронагревательные приборы. Устройство и назначение.

Условия выбора светильников. Экономия электроэнергии.

Модуль «Животноводство»

9 КЛАСС

Основы животноводства. Отрасли животноводства.

Домашние животные. Сельскохозяйственные животные.

Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход.

Заготовка кормов. Кормление животных. Рацион.

Производство животноводческих продуктов.

Животноводческие предприятия. Использование и хранение животноводческой продукции.

Использование цифровых технологий в животноводстве.

Цифровая ферма:

автоматическое кормление животных;

автоматическая дойка;

уборка помещения и другое.

Профессии, связанные с деятельностью животновода.

Зоотехник, зооинженер, ветеринар, оператор птицефабрики, оператор животноводческих ферм и другие профессии.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения в 5 классе:

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;

знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;

называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;

называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

К концу обучения в 6 классе:

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения в 7 классе:

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;

выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;

применять технологии механической обработки конструкционных материалов;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;

выполнять художественное оформление изделий;

знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов;
определять качество рыбы;

знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы,
определять качество;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса
птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми
технологиями, их востребованность на рынке труда.

***Предметные результаты освоения содержания модуля
«Растениеводство»***

К концу обучения в 7–9 классах:

характеризовать основные направления растениеводства;
характеризовать виды и свойства почв данного региона;
называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
классифицировать культурные растения по различным основаниям;
называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
назвать опасные для человека дикорастущие растения;
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных
дикорастущих растений и их плодов;
характеризовать мир профессий, их востребованность на региональном
рынке труда.

***Предметные результаты освоения содержания модуля
«Проектирование, макетирование, конструирование»***

К концу обучения в 8 классе:

Иметь представление о проектировании и строительстве;
Уметь пользоваться необходимой литературой, для планировки жилого
интерьера;
Уметь правильно распределять пространство квартиры, подбирать
цветовую гамму в жилом интерьере;
Характеризовать виды электроприборов;
Подсчитывать израсходованную электроэнергию.

***Предметные результаты освоения содержания модуля
«Животноводство»***

К концу обучения в 9 классе:

характеризовать основные направления животноводства;

характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных;

описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства;

называть виды сельскохозяйственных животных;

оценивать условия содержания животных в различных условиях;

владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;

характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;

характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;

характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		
		Всего	Контрольные работы	Практические работы
Раздел 1. Растениеводство (Осень)				
1.1	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.2	Отрасль растениеводства: цветоводство			
1.3	Типы клумбовых растений			
1.4	Удаление сорняков на клумбах			
1.5	Уборка суши в цветниках			
1.6	Садовый инвентарь			
1.7	Обрезка многолетников			
1.8	Обработка почвы			
1.9	Рыхление сухой земли очистка от растительных остатков			
1.10	Осенняя перекопка почвы, подготовка к зиме			
1.11	Хранение семян цветочно-декоративных растений			
1.12	Сбор семенного материала			
1.13	Осенняя уборка школьной территории			
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Правила техники безопасности на уроках кулинарии			
2.2	Помещение и оборудование для кулинарных работ			
2.3	Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой			
2.4	Кухонная утварь и уход за ней			
2.5	Пища человека и режим питания			
2.6	Роль овощей в питании			
2.7	Овощи. Первичная обработка. Приготовление блюд из сырых овощей			

2.8	Виды тепловой обработки продуктов			
2.9	Приготовление отварных и тушёных блюд из овощей			
2.10	Приготовление блюд из яиц			
2.11	Бутерброды и горячие напитки			
2.12	Приготовление бутербродов			
2.13	Приёмы и способы заваривания чая и трав			
2.14	Правила подачи горячих напитков			
2.15	Сервировка стола к завтраку			
2.16	Культура поведения за столом			
2.17	Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.			
2.18	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».			
2.19	Техника безопасности на уроках шитья			
2.20	Текстильные материалы (нити, ткань), производство и использование человеком. История. Культура.			
2.21	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			
2.22	Инструменты, материалы и оборудование			
2.23	Рабочее место, подготовка материалов к работе			
2.24	Виды волокон			
2.25	Натуральные волокна животного происхождения.			
2.26	Характеристика свойств химических волокон			
2.27	Свойства тканей.			
2.28	Дефекты тканей.			
2.29	История создания швейной машины			
2.30	Устройство швейной машины			
2.31	Виды приводов			
2.32	Подготовка машины к работе.			

	Выполнение машинных швов			
2.33	Практическая работа для проверки умения и навыков			
2.34	Чертёж выкроек проектного изделия (пример: мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё)			
2.35	Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой			
2.36	Мозаика из полос			
2.37	Практическая работа для проверки умений и навыков			
Раздел 1. Растениеводство (Весна)				
1.14	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.15	Понятие о земледелии. Почва – основное средство сельскохозяйственного производства			
1.16	Типы почв			
1.17	Состав почвы и её свойства			
1.18	Необходимые условия для роста и развития растений			
1.19	Подготовка семян и посадочного материала к посеву			
1.20	Весенняя уборка школьной территории			
1.21	Обработка почвы			
1.22	Рыхление и окучивание многолетников			
1.23	Весенняя подготовка учебно-опытного участка			
1.24	Уборка суши в цветниках			
1.25	Весенняя перекопка почвы			
1.26	Выравнивание поверхности почвы, разметка грунта			
1.27	Посев семян в открытый грунт			
Итого по разделу				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		
		Всего	Контрольные работы	Практические работы
Раздел 1. Растениеводство (Осень)				
1.1	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.2	Отрасль растениеводства: овощеводство			
1.3	Значение овощеводства			
1.4	Происхождение культурных растений			
1.5	Краткая характеристика овощных культур			
1.6	Осенние работы в овощеводстве			
1.7	Удаление сорняков			
1.8	Сбор семенного материала			
1.9	Уборка и очистка грядок от растительных остатков			
1.10	Обрезка культурных растений			
1.11	Осенняя перекопка почвы, подготовка к зиме			
1.12	Осенняя уборка школьной территории			
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Правила техники безопасности на уроках кулинарии			
2.2	Технологии обработки пищевых продуктов			
2.3	Значение молока в питании человека			
2.4	Молочные продукты			
2.5	Определение качества молока и молочных продуктов			
2.6	Технология приготовления блюд из молочных продуктов			
2.7	Практическая работа			
2.8	Виды теста и выпечки			

2.9	Продукты для приготовления выпечки			
2.10	Оборудование инструменты и приспособления			
2.11	Технология приготовления изделий из различного вида теста (слоёное, песочное)			
2.12	Практическая работа			
2.13	Профессии, связанные с пищевым производством			
2.14	Техника безопасности на уроках шитья			
2.15	Организация рабочего места			
2.16	Технологии обработки текстильных материалов			
2.17	Современные текстильные материалы, получение и свойства			
2.18	Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия			
2.19	Конструирование одежды			
2.20	Измерение фигуры человека. Снятие мерок для построения чертежа выкроек			
2.21	Моделирование фартука			
2.22	Построение чертежа фартука			
2.23	Раскрой фартука			
2.24	Подготовка деталей кроя фартука			
2.25	Обработка деталей фартука			
2.26	Соединение деталей фартука			
2.27	Проведение примерки. Выявление дефектов, способы их устранения			
2.28	Выполнение влажно-тепловой обработки готового изделия			
2.29	Контроль и оценка готового изделия			
Раздел 1. Растениеводство (Весна)				
1.13	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.14	Виды защищённого грунта			
1.15	Рассада. Пикировка и уход за рассадой			

1.16	Подготовка семян и посадочного материала к посеву			
1.17	Весенняя уборка школьной территории			
1.18	Подготовка участка к высадке рассады			
1.19	Весенняя перекопка почвы			
1.20	Выравнивание поверхности почвы			
1.21	Высадка рассады в грунт			
1.22	Посев семян в открытый грунт			
1.23	Защита культурных растений от сорняков и вредителей			
1.24	Рыхление и окучивание растений			
Итого по разделу				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		
		Всего	Контрольные работы	Практические работы
Раздел 1. Растениеводство (Осень)				
1.1	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.2	Полеводство – основная отрасль растениеводства			
1.3	Общая характеристика хлебных культур			
1.4	Комплексная механизация сельскохозяйственных работ			
1.5	Уборочные машины			
1.6	Уборка урожая и закладка его на хранение			
1.7	Сбор семенного материала			
1.8	Удаление сорняков			
1.9	Уборка суши			
1.10	Осенняя перекопка почвы, подготовка к зиме			
1.11	Осенняя уборка школьной территории			
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Правила техники безопасности на уроках кулинарии			
2.2	Технология обработки пищевых продуктов			
2.3	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов			
2.4	Виды рыбы и рыбных продуктов			
2.5	Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции			
2.6	Технологии разделки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы (жарка, тушение, запекание)			

2.7	Требования к качеству готовых блюд			
2.8	Виды мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность мяса			
2.9	Признаки доброкачественного мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции			
2.10	Виды тепловой обработки мяса			
2.11	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы			
2.12	Практическая работа			
2.13	Техника безопасности на уроках шитья			
2.14	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			
2.15	Вышивка. Материалы инструменты и приспособления			
2.16	Украшающие швы: впёрёд иголку, змейка, стебельчатый, тамбурный, козлик двусторонний)			
2.17	Мережки. Выполнение разреженной полосы для мережки			
2.18	Выполнение простых мережек (кисточки, столбик, раскол, жучёк)			
2.19	Работа над салфеткой			
2.20	Вязание. Материалы инструменты и приспособления			
2.21	Основные виды петель			
2.22	Вязание полотна			
2.23	Практическая работа			
2.24	Вязание по кругу			
2.25	Материаловедение. Технологии производства тканей, свойства, виды переплетений, виды рапорта в тканях			
2.26	Элементы машиноведения. Виды соединений в узлах механизмов и машин. Переплетение зигзагообразной строчки. Приспособление к швейной машине. Принцип образования двухниточного			

	стежка. Соединительные коревые швы.			
2.27	Конструирование и моделирование. Требования к одежде.			
2.28	Снятие мерок для построения чертежа изделия			
2.29	Изготовление выкройки. Моделирование изделия			
2.30	Силуэт и стиль в одежде			
2.31	Технологии изготовления одежды			
2.32	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия			
2.33	Дублирование и подготовка деталей			
2.34	Уход за текстильными изделиями. Символы по уходу за готовым изделием			
Раздел 1. Растениеводство (Весна)				
1.14	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.15	Полевые культуры и их характеристика			
1.16	Уход за полевыми культурами			
1.17	Защита полевых культур от вредителей и болезней			
1.18	Весенняя подготовка участка			
1.19	Уборка школьной территории			
1.20	Подготовка посадочного материала к посеву			
1.21	Уборка суши			
1.22	Рыхление и окучивание растений			
1.23	Весенняя перекопка участка			
1.24	Выравнивание поверхности почвы, разметка грунта			
1.25	Посев семян в открытый грунт			
Итого по разделу				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		
		Всего	Контрольные работы	Практические работы
Раздел 1. Растениеводство (Осень)				
1.1	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.2	Плодоводство как отрасль растениеводства			
1.3	Понятие о плодоводстве			
1.4	Плодовые семечковые культуры			
1.5	Плодовые косточковые культуры			
1.6	Сбор урожая плодово-ягодных культур			
1.7	Способы выкопки и хранение посадочного материала			
1.8	Правила осенней посадки деревьев			
1.9	Подготовка плодового дерева к зиме			
1.10	Осенняя подготовка учебно-опытного участка			
1.11	Осенняя уборка школьной территории			
Раздел. Модуль «проектирование, макетирование, конструирование»				
2.1	Проектирование и строительство современных домов			
2.2	Профессии, связанные со строительством жилых домов			
2.3	Материалы, инструменты, используемые в строительстве			
2.4	Планировка жилого дома. Организация пространства.			
2.5	Планировка жилого интерьера с учётом соблюдения основных функций жилища			
2.6	Освещение жилого помещения			
2.7	Типы освещения			

2.8	Условия выбора светильников			
2.9	Экономия электроэнергии			
2.10	Интерьер жилого дома			
2.11	Виды интерьеров			
2.12	Цвет и декор в интерьере			
2.13	Влияние цвета на человека			
2.14	Декоративные украшения окон			
2.15	Предметы искусства и коллекции в интерьере			
2.16	Комнатные растения в интерьере квартиры			
2.17	Разновидности комнатных растений			
2.18	Гигиена жилища			
2.19	Технология профессиональной уборки помещений			
2.20	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении			
2.21	Современные технологии и технические средства для создания микроклимата			
Раздел 1. Растениеводство (Весна)				
1.14	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.15	Выращивание культурной яблони			
1.16	Обрезка плодовых деревьев			
1.17	Ягодные культуры, характеристики			
1.18	Уход за почвой в саду			
1.19	Защита плодово-ягодных культур от вредителей			
1.20	Весенняя подготовка учебно-опытного участка			
1.21	Побелка стволов деревьев			
1.22	Рыхление и окучивание растений			
1.23	Весенняя перекопка участка			
Итого по разделу				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

9 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		
		Всего	Контрольные работы	Практически е работы
Раздел 1. Растениеводство (Осень)				
1.1	Правила техники безопасности на учебно-опытном участке			
1.2	Особенности направлений растениеводства: сезонность, природно-климатические условия			
1.3	Индивидуальные творческие проекты по основным направлениям растениеводства			
1.4	Сельскохозяйственное производство			
1.5	Инструменты обработки почвы, ручные и механизированные			
1.6	Выращивание растений на учебно-опытном участке			
1.7	Высадка многолетних декоративных растений на постоянное место			
1.8	Ремонт клумб			
1.9	Удаление сорняков на клумбах			
1.10	Обрезка многолетников			
1.11	Обрезка и ремонт школьного сада			
1.12	Осенняя перекопка почвы, подготовка к зиме			
1.13	Уборка школьной территории			
Раздел 3. Животноводство (Весна)				
2.1	Основы животноводства			
2.2	Общие характеристики отраслей животноводства			
2.3	Связь животноводства с растениеводством			
2.4	Содержание животных: помещение, уход			

2.5	Корма и кормопроизводство			
2.6	Грубые корма			
2.7	Сочные корма			
2.8	Концентрированные корма			
2.9	Корма животного происхождения			
2.10	Сведения о животных ведущих отраслей животноводства			
2.11	Использование цифровых технологий в животноводстве			
2.12	Профессии, связанные с деятельностью животноводства.			
Итого по разделу				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ
ИНТЕРНЕТ**