

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Износковская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено:  
на заседании методического  
объединения  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023 г.

Согласовано:  
Заместитель директор по  
учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ А.М. Васильев  
«31» августа 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 классы

Срок реализации 3 года

Разработчики: Веселова И.И. учитель технологии ,  
Бубенина С.В., учитель технологии

Износки 2023 г

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	3-4
2. Планируемые результаты освоения курса технологии 5-8 классов.....	5-6
3. Содержание курса технологии 5-8 классов.....	7-17
4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.....	17-21
5. Приложение 1: Календарно-тематическое планирование 5-8 классы.....	21-36
6. Приложение 2: Оценочно-измерительные материалы.....	36

## Пояснительная записка.

Рабочая программа обязательной предметной области "технология" для основного общего образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897, с изменениями, утвержденными приказами Минобрнауки от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 № 1897 с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию 08.04.2015.

Освоение программы по технологии в основной школе осуществляется в 5-8 классах. По 2 час в неделю в 5-7 классах и 1 час в неделю в 8 классе. Всего 246 часов за курс. Используется учебник или УМК Н.В.Синица В.Д.Симоненко

### **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Выпускник основной школы в ходе освоения программы может научиться:

решать учебно-познавательные задачи, способствующие освоению систематических знаний (ознакомление, отработка, осознание теоретических моделей и понятий, осознание сущности и особенности изучаемых объектов, процессов и явлений, выявление и анализ существенных и устойчивых связей между объектами и процессами;

решать учебно-познавательные задачи, направленные на формирование навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний, требующие более глубокого понимания, выдвижения новых идей, иной точки зрения, создания, исследования новой информации, ее преобразования;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование навыка разрешения проблемных ситуаций, требующие принятия решения в условиях неопределенности;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации. саморегуляции, наделяющие учащихся функциями организации выполнения задания;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка рефлексии, что требует от обучающихся самостоятельной оценки и анализа собственной учебной деятельности;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование ценностно-смысловых установок, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и своей позиции по обсуждаемой проблеме;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку ИКТ- компетентности обучающихся;

решать учебно-практические задачи, направленные на сохранение окружающей среды обитания, реальные практические задачи по охране природы родного края.

Личностные универсальные учебные действия

В рамках когнитивного компонента будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровые сберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;

Выпускник получит возможность для формирования:

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

## **2. Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

### **Электротехника**

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

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.

Технологии ведения дома

### **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 безопасной работы.

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;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **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.

Сельскохозяйственные технологии

## **Технологии растениеводства**

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

## **Технологии исследовательской, опытнической и проектной 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.

## **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

### 3.Содержание курса технологии 6-8 классов

<p>6 кл.</p>	<p>Кулинария- 16 час.</p> <p>Технология ведения дома - 6час.</p> <p>Создание изделий из текстильных и поделочных</p>	<p>Физиология питания. Современные данные о роли минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в солях и микроэлементах. Технология приготовления пищи Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления блюд их молока и оценка их качества. Посуда для варки молочных блюд. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия хранения рыбы и рыбных консервов. Определение качества рыбы. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при обработке и приготовлении рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Питательная ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология приготовления блинов и оладий. Блины с приправами. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды. Прием гостей и правила поведения в гостях.</p> <p>Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Оформление интерьера Оформление интерьера. Подбор штор, занавесей, портьер и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Роль освещения в интерьере. Виды и безопасная эксплуатация электробытовых приборов, их характеристики. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.</p> <p>Материаловедение. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевые и атласные</p>
--------------	--	---

<p>материало- 18 час.</p> <p>Художественные ремесла -8 час.</p> <p>Тема. Вязание крючком (4 ч)</p> <p>Тема. Вязание спицами (4 ч)</p>	<p>переплетения нитей в тканях. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств тканей из волокон растительного и животного происхождения. Машиноведение. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида тканей. Конструирование. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбок. Последовательность построения чертежей основы конической юбки. По своим меркам. Моделирование. Способы моделирования швейного изделия (Юбка). Определение количества тканина изделие. Проверка основных размеров выкройки конической юбки по меркам. Раскладка выкройки на ткани в изделии. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Технология изготовления швейных изделий Назначение и конструкция машинных швов, их условные обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Обработка застежек. Обметывание швов ручным способом. Обработка верхнего края юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки машинным швом. Приемы в.т.о. ткани из шерсти и шелка.</p> <p>Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными</p>
---	---



	<p>Технологии исследовательской деятельности -4 час.</p> <p>Технологии растениеводства -16час.</p>	<p>петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.</p> <p>Работа над проектом. Обоснование возникшей проблемы и потребности. Постановка задач и их формулировка. Работа над последовательностью выполнения проекта.</p> <p>. Биологические основы выращивания цветочно-декоративных культур</p> <p>Многообразие растений, используемых в цветоводстве, и их биологический состав. Растения открытого и защищённого грунта. Отношение декоративных растений к внешним условиям. Климатические, почвенные и биологические факторы.</p> <p>Свет и его значение для выращивания декоративных растений. Группы растений по отношению к свету (светлюбивые, тенелюбивые, теневыносливые). Методы создания благоприятного светового режима в открытом и защищённом грунте (сроки посева и посадки, схема размещения растений).</p> <p>Тепловой режим и его значение для декоративных культур. Группы растений по отношению к теплу. Холодо-, морозо- и жароустойчивость цветочных растений. Влияние температуры почвы на прорастание семян. Вода и её значение для декоративных культур. Группы растений по отношению к влажности воздуха и почвы. Отрицательное влияние избыточного увлажнения. Питание декоративных растений. Сроки внесения удобрений.</p> <p>Виды садовых земель (дерновая, листовая, перегнойная, торфяная и др.) и их приготовление, хранение и применение.</p> <p>Сбор и хранение семян цветочно-декоративных культур</p> <p>Признаки созревания семян (по цвету, по изменённой окраске, по внешнему виду). Правила сбора, сушки и хранения семян.</p> <p>Требования, предъявляемые к их качеству. Способы предпосевной подготовки семян и предпосадочной подготовки посадочного материала. Понятия о посевных и сортовых качествах семян и их значение при определении нормы высева, повышения урожайности и качества продукции.</p>
--	--	---

	<p>Проектная деятельность-4 час.</p>	<p>Размножение декоративных растений</p> <p>Семенное размножение. Морфологические особенности семян: величина, форма, окраска, характер поверхности. Условия прорастания семян. Сроки сохранения всхожести. Сортные и посевные качества семян. Определение посевных качеств семян (лабораторная и полевая всхожесть). Глубина заделки семян. Рассадный способ выращивания и его значение для получения раннего цветения. Пикировка и её значение. Выращивание растений открытого грунта.</p> <p>Вегетативное размножение. Естественные способы размножения. Размножение луковицами. Размножение клубнями, корнеклубнями, корневищами. Размножение «усами». Искусственные способы размножения. Размножение делением (куст, корневище и др.). Размножение отводками, черенками. Типы черенков: корневые, стеблевые (зелёные, полуодревесневшие, одревесневшие), листовые.</p> <p>Подготовка почвы под посев цветочно-декоративных растений в грунт</p> <p>Состав почвы. Виды почвенных смесей. В зависимости от того, какое растение, в какой земле лучше приживается.</p> <p>Подготовка земли к посеву. Инвентарь. Сырая, сухая или влажная земля. Каким инвентарём нужно пользоваться при посеве семян: лопатка, грабельки, леечка, опрыскиватель и др.</p> <p>Выращивание цветочных растений через рассаду</p> <p>Ассортимент. Изучение количества цветов для посадки в школу в нужном количестве.</p> <p>Расчет потребности семян и рассады. Учет процента всхожести.</p> <p>Тара для посева семян. Ящики, рассадники и др.</p> <p>Высадка рассады цветочных культур</p> <p>Правила высадки. Сроки. Качество рассады. Выборка.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Дизайн проекта цветочных клумб», «Рассадный способ выращивания цветочных растений» и др.</p>
7 кл.	Кулинария 10 часов	<p>Физиология питания.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезные и вредные воздействия микроорганизмов на пищевые продукты.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p>

	<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -18 час.</p>	<p>Технология приготовления пищи  Понятие о пищевой ценности мяса. Методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p> <p>Пищевые разрыхлители и их роль в кулинарии. Рецепттура и технология приготовления пресного теста. Влияние количества ингредиентов теста на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления песочного теста. Начинки и кремы для изделий из песочного теста.</p> <p>Материаловедение.  Способы получения и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.</p> <p>Машиноведение.  Устройство челнока универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.</p> <p>Конструирование.  Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды.  Последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.</p> <p>Моделирование.  Понятие о силуэте и стиле в одежде. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественного оформления швейного изделия.  Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Технология изготовления швейных изделий.  Выполнение машинных строчек. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Правила выполнения следующих технологических операций:  Обработка деталей кроя; обработка проймы, горловины.  Обработка швов ручным и машинным способом. Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.</p> <p>Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей.</p>
--	---	--

<p>Художественные ремесла -10час Ручная роспись тканей (2 ч)</p>	<p>Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p>
<p>Тема. Вышивание (6 ч)</p>	<p>Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.</p>
<p>Оформление интерьера- 4 час.</p>	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета.</p>
<p>Электротехника -2 час</p>	<p>Электроприборы. Подбор электроприборов по их мощности и рабочему напряжению.</p>
<p>Технология исследовательской деятельности -4 час.</p>	<p>Проектная деятельность – аналитический, технологический, контрольный этапы.</p>

	<p>Технологии растениеводства – 16 час.</p>	<p>Классификация и происхождение овощных растений</p> <p>Общая биологическая и производственная характеристика овощных культур</p> <p>Происхождение овощных культур: дать краткое пояснение. Указать на возможность расширения ассортимента овощных культур. Назвать основные овощные культуры: к каким ботаническим семействам они относятся, привести деление основных овощных культур по ботаническим признакам и ознакомить с классификацией овощных культур, ознакомить с капустными, корнеплодными, клубнеплодными, луковичными, плодовыми, листовыми однолетними и многолетними, другими многолетними культурами.</p> <p>Семена и посадочный материал</p> <p>Требования, предъявляемые к их качеству. Способы предпосевной подготовки семян и предпосадочной подготовки посадочного материала. Понятия о посевных и сортовых качествах семян овощных культур и их значение при определении нормы высева, повышения урожайности и качества продукции. Дать определение энергии прорастания, лабораторной всхожести и их влиянию на густоту стояния и урожайность овощных культур. Сроки высева семян и особенности выращивания ранней, средней и поздней рассады. Качество рассады. Особенности эксплуатации рассадных комплексов. Рассадный метод в овощеводстве, его преимущества и недостатки.</p> <p>Морфологические и биологические особенности овощных культур</p> <p>Морфологические особенности овощных культур. Биологические особенности овощных культур, их отношение к элементам минерального питания. Зависимость качества продукции от применения органических и минеральных удобрений. Отношение овощных культур к комплексу внешних условий: свету, теплу, влаге, газовому режиму, режиму влажности почвы и относительной влажности воздуха.</p> <p>Технология выращивания основных овощных культур</p> <p>Схемы посева и посадки овощных культур, площади питания и густота стояния растений на 1 сот. Особенности технологии выращивания овощных культур в зависимости от зоны. Агротехнические требования, предъявляемые к операциям по уходу за посевами и посадками овощных культур: ликвидация почвенной корки, междурядная обработка, полив, корневая и некорневая подкормка, борьба с вредителями и болезнями, сорной растительностью, мульчирование почвы.</p> <p>Технология выращивания капусты белокочанной. Основные сорта и гибриды белокочанной капусты:</p>
--	---	--

		<p>раннеспелые, среднеспелые, поздние. Их характеристика. Подготовка семян к посеву. Сроки высева и продолжительность выращивания рассады. Площадь питания рассады в зависимости от продолжительности выращивания. Особенности температурного и водного режима при выращивании различных видов капусты. Сроки посадки рассады на постоянное место. Технологические приемы, позволяющие получать ранние урожаи ранней белокочанной капусты.</p> <p>Пищевое значение томата, перца. Химический состав и пищевые достоинства, содержание витаминов, минеральных веществ. Технология выращивания. Рассадный и безрассадный метод выращивания. Основные сорта и гибриды. Предпосевная подготовка семян. Особенности выращивания рассады для получения ранней продукции. Особенности подготовки почвы под посев семян и высадку рассады, внесение органических и минеральных удобрений. Сроки посева семян и высадки рассады на постоянное место. Площадь питания и густота стояния растений на 1 сот. Способы высадки переросшей рассады на постоянное место.</p> <p>Пищевое значение картофеля. Химический состав и пищевые достоинства, содержание витаминов, минеральных веществ. Технология выращивания. Сроки посадки. Основные сорта, выращиваемые в нашей местности. Предпосевная подготовка посадочного материала. Особенности выращивания рассады для получения ранней продукции. Особенности подготовки почвы под посадку картофеля, внесение органических и минеральных удобрений.</p> <p>Технология выращивания огурца. Пищевое значение и химический состав культуры. Сорта и гибриды, их характеристика. Рассадный метод выращивания. Подготовка семян к посеву. Уничтожение вирусной инфекции на семенах. Протравливание семян. Норма высева семян и высадки рассады. Сроки высадки рассады, использование биотоплива и полимерных материалов для получения ранней продукции. Особенности подготовки почвы и дозы внесения органических и минеральных удобрений под огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы. Схемы посева и посадки.</p> <p>Сорные растения</p> <p>Знакомство с классификацией сорной растительности, паразитные, полупаразитные и не паразитные, их распространение в хозяйстве. Классификация не паразитных сорных растений, однолетние (яровые, озимые и зимующие), двулетние и многолетние. Гербициды и их классификация по месту действия на органы растения.</p> <p>Вредители и болезни овощных культур</p> <p>Использование химических и биологических</p>
--	--	---

	Проектная деятельность-8 час.	<p>препаратов. Интегрированная система защиты Потери продукции овощеводства от вредителей, болезней и сорной растительности. Биологические особенности и влияние окружающей среды, на возникновение и распространение вредителей, болезней и сорной растительности на полях с овощными культурами. Использование севооборотов и других агротехнических приемов с целью сокращения распространения вредителей, болезней и сорняков на полях. Основные болезни овощных культур (грибковые, бактериальные, вирусные) и меры (предупредительные, защитные и истребительные) борьбы с ними. Применение агротехнических, химических и биологических средств, для борьбы с болезнями на овощных культурах.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Выращивание овощей в закрытом грунте», «Выращивание овощных культур с использованием органических удобрений», «Гидропоника - эффективный способ выращивания овощей в зимнее время» и др.</p>
8 кл	<p>Кулинария- 6 час</p> <p>Художественные ремесла- 6 час</p> <p>Электротехника- 2 часа</p>	<p>Физиология питания Физиологические основы рационального питания. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы. Виды домашней птицы и ее кулинарное приготовление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов.. Технология приготовления заправочных супов.. Оформление готового супа зеленью. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление. Эстетическое оформление стола.</p> <p>Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в современной одежде. Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами. Искусство свит-флористики (свит-дизайна) Виды свит-дизайна Оформление сувениров, букетов и разных фигур из конфет своими руками</p> <p>Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп накаливания. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о</p>

	<p>Семейная экономика – 6 час.</p> <p>.</p> <p>Профессиональное самоопределение -6час</p> <p>Технологии растениеводства -8 час.</p>	<p>принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p> <p>Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Прав потребителя и их защита</p> <p>Характеристика наиболее распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно – отделочных работ.</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.</p> <p>Биологические основы овощеводства  Классификация овощных культур. Овощи открытого и защищённого грунта. Отношение растений к внешним условиям. Климатические, почвенные и биологические факторы.  Свет и его значение для выращивания овощей. Методы создания благоприятного светового режима в открытом и защищённом грунте (сроки посева и посадки, схема размещения растений).  Влияние температуры почвы на прорастание семян. Вода и её значение для выращивания овощей. Группы растений по отношению к влажности воздуха и почвы. Отрицательное влияние избыточного увлажнения. Способы внесения удобрений. Сроки внесения удобрений.  Виды садовых земель (дерновая, листовая, перегнойная, торфяная и др.) и их приготовление, хранение и применение.</p> <p>Сбор и хранение семян  Признаки созревания семян (по цвету, по изменённой окраске, по внешнему виду). Правила сбора, сушки и хранения семян.</p> <p>Выращивание овощных культур через рассаду  Ассортимент. Изучение количества овощей для посадки в школу в нужном количестве.  Расчёт потребности семян и рассады. Учёт процента всхожести. Тара для посева семян. Ящики, рассадники и др.</p>
--	---	---



		Высадка рассады овощных культур Правила высадки. Сроки. Качество рассады. Выборка
--	--	--

**4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**  
бкласс

Наименование раздела	Темы	Кол-во часов
Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов (2 ч) Конструирование швейных изделий (2 ч) Моделирование швейных изделий (2 ч) Швейная машина (2 ч) Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	18
Художественные ремёсла	Вязание крючком (4 ч) Вязание спицами (4 ч)	8
Технологии домашнего хозяйства	Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. (1ч) Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. (1ч) Оформление интерьера. Подбор штор, занавесей, портьер и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. (1ч) Роль освещения в интерьере. (1ч) Виды и безопасная эксплуатация электробытовых приборов, их характеристики. (1ч) Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. (1ч)	6
Кулинария	Роль минеральных солей в жизнедеятельности человека. (1ч)  Работа с таблицами по составу минеральных солей в различных продуктах. (1ч)  Значение молока и молочных продуктов в питании человека. (1ч)	16

	<p>Технология приготовления молочных супов и каш. (1ч)</p> <p>Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. (1ч)</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. (2ч)</p> <p>Виды круп и макаронных изделий и блюда из них. (1ч)</p> <p>Приготовление гречневой каши. (1ч)</p> <p>Мука. Виды теста для приготовления блинов и оладий.</p> <p>Приготовление оладий. (2ч)</p> <p>Заготовка продуктов. Соление, квашение. (1ч)</p> <p>Условия и сроки хранения заготовок. (1ч)</p> <p>Сервировка стола к ужину. (1ч)</p> <p>Правила приема гостей, поведение в гостях. (1ч)</p>	
Технологии растениеводства	<p>Биологические основы выращивания цветочно-декоративных культур (3 ч.)</p> <p>Сбор и хранение семян цветочно-декоративных культур (3 ч.)</p> <p>Размножение декоративных растений (2 ч.)</p> <p>Подготовка почвы под посев цветочно-декоративных растений в грунт (2 ч.)</p> <p>Выращивание цветочных растений через рассаду (2 ч.)</p> <p>Высадка рассады цветочных культур (4 ч.)</p>	16
Проектная деятельность	<p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Дизайн проекта цветочных клумб», «Рассадный способ выращивания цветочных растений» и др.</p>	4
Итого		68

Наименование раздела	Темы	Кол-во часов
Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов (2 ч) Конструирование швейных изделий (2 ч) Моделирование швейных изделий (2 ч) Швейная машина (2 ч) Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	18
Художественные ремёсла	Ручная роспись тканей (4 ч) Вышивание (6 ч)	10
Технологии домашнего хозяйства	Инженерные коммуникации в доме (2ч) Системы водоснабжения и канализации: конструкции и элементы. (2ч)	4
Электротехника	Электроприборы. (1ч) Подбор электроприборов по их мощности и рабочему напряжению. (1ч)	2
Кулинария	Понятие о микроорганизмах. (1ч) Понятие о пищевых инфекциях. (1ч) Мясо и мясные продукты. Технология приготовления мясных блюд (1ч) Мука в питании человека. Изделия из пресного теста Приготовление изделия из пресного теста. (1ч) Состав, способы приготовления теста для пельменей и вареников. Изготовление вареников. Оформление готовых блюд и подача их к столу. (1ч) Кисломолочные продукты и блюда из них. (1ч) Приготовление творожной запеканки. (1ч) Значение фруктов и ягод в питании человека. (1ч) Заготовка продуктов на зиму. (1ч) Сладкие блюда и десерты. Приготовление мусса из свежих яблок. (1ч)	10
	Технологии творческой и опытнической деятельности	24

Технологии растениеводства	Классификация и происхождение овощных растений (4 ч.) Семена и посадочный материал (2 ч.) Морфологические и биологические особенности овощных культур (2 ч.) Технология выращивания основных овощных культур (4 ч.) Сорные растения (2 ч.) Вредители и болезни овощных культур (2 ч.)	16
Проектная деятельность	<i>Варианты творческих проектов:</i> «Выращивание овощей в закрытом грунте», «Выращивание овощных культур с использованием органических удобрений», «Гидропоника - эффективный способ выращивания овощей в зимнее время» и др.	8
Итого		68

8 класс

Разделы	Темы	Кол-во часов
Семейная экономика	Бюджет семьи (6 ч)	6
Технологии домашнего хозяйства кулинария	Физиологические основы рационального питания. (1ч) Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни. (1ч) Кулинарное употребление домашней птицы. (1ч) Блюда национальной кухни (на примере первых блюд). (1ч) Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов к дню рождения. (1ч) Сервировка праздничного стола. (1ч)	6

Рукоделие.	<p>Рукоделие. Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в современной одежде. Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами.(3ч)</p> <p>Искусство свит-флористики (свит-дизайна)</p> <p>Виды свит-дизайна</p> <p>Оформление сувениров, букетов и разных фигур из конфет своими руками(3ч)</p>	6
Электротехника	<p>Бытовые электроприборы (1час)</p> <p>Электромонтажные и сборочные технологии(1час)</p>	2
Современное производство и профессиональное самоопределение	<p>Сферы производства и разделение труда (3ч)</p> <p>Профессиональное образование и профессиональная карьера (3ч)</p>	6
Технологии растениеводства	<p>Биологические основы овощеводства (2ч.)</p> <p>Сбор и хранение семян (2ч.)</p> <p>Выращивание овощных культур через рассаду (2ч.)</p> <p>Высадка рассады овощных культур (2ч.)</p>	8
Итого		34

## Приложение 1

### Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности

Класс -7

№	Тема учебного занятия	сроки проведения	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
<b>Технологии растениеводства – 8 часов</b>			
1-4.	Классификация и происхождение овощных растений	5.09 7.09 12.09 14.09	Общая биологическая и производственная характеристика овощных культур Происхождение овощных культур. Назвать основные овощные культуры: к каким ботаническим семействам они относятся, привести деление основных овощных культур по ботаническим признакам и ознакомить с классификацией овощных культур, ознакомить с капустными, корнеплодными, клубнеплодными, луковичными, плодовыми, листовыми однолетними и многолетними, другими многолетними культурами.
5-6.	Семена и посадочный материал	19.09 21.09	Требования, предъявляемые к их качеству. Способы предпосевной подготовки семян и предпосадочной подготовки посадочного материала. Понятия о посевных и сортовых качествах семян овощных культур и их значение при определении нормы высева, повышения урожайности и качества продукции.
7-8	Морфологические и биологические особенности овощных культур	26.09 28.09	Морфологические особенности овощных культур. Биологические особенности овощных культур, их отношение к элементам минерального питания. Зависимость качества продукции от применения органических и минеральных удобрений.
<b>Технологии домашнего хозяйства – 6 часов</b>			
9-10 11 –	Инженерные коммуникации в доме  Системы водоснабжения и канализации: конструкции и	3.10 5.10  10.10 12.10	Изучать понятие микроорганизмах и их полезные и вредные воздействия на пищевые продукты.  Осваивать исследовательские навыки при определении качества пищевых продуктов.

12	элементы.		
13	Электроприборы.	17.10	
14	Подбор электроприборов по их мощности и рабочему напряжению.	19.10	
<b>Кулинария – 10 часов</b>			
15	Понятие о микроорганизмах.	24.10	Изучать понятие микроорганизмах и их полезные и вредные воздействия на пищевые продукты. Осваивать исследовательские навыки при определении качества пищевых продуктов.
16	Понятие о пищевых инфекциях.	26.10	Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Различать пищевые инфекции, определять причины их появления, способы профилактики.
17	Мясо и мясные продукты.	7.11	Определять виды мяса, его доброкачественность. Анализировать пищевую ценность мяса.
18	Технология приготовления мясных блюд	9.11	Определять виды тепловой обработки для приготовления мяса. Определять технологическую последовательность приготовления мясных блюд.
19	Мука в питании человека. Изделия из пресного теста	14.11	Анализировать ассортимент мучных изделий и различных видов теста. Выполнять механическую обработку муки. Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов пресного теста.
20	Приготовление изделия из пресного теста.	16.11	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий из песочного теста. Выпекать изделия из песочного теста, с соблюдением правил безопасности при работе с плитой.
21	Состав, способы приготовления теста для пельменей и вареников.	21.11	Анализировать рецептуру теста для вареников, пельменей, способов их приготовления

22	Изготовление вареников. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	23.11	Готовить вареники, определять способы оформления готовых блюд, подавать их к столу.
23	Кисломолочные продукты и блюда из них.	28.11	Изучать виды кисломолочных продуктов. Оценивать качество кисломолочных продуктов. Определять их срок хранения в разных условиях.
24	Приготовление творожной запеканки.	30.11	Готовить блюда из творога Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Осваивать безопасные приемы труда.
25	Значение фруктов и ягод в питании человека.	5.12	Определять виды фруктов и ягод, их значение в питании человека. Изучать кулинарное использование фруктов и ягод.
26	Заготовка продуктов на зиму.	7.12	Определять условия хранения, способы кулинарного использования фруктов и ягод. Изучать способы заготовки их на зиму. Анализировать сохранность питательных веществ в заготовках на зиму.
27	Сладкие блюда и десерты.	12.12	Изучать виды сладких блюд, десертов. Оценивать значение сахара в питании человека, определять его роль в питании человека.
28	Приготовление мусса из свежих яблок.	14.12	Готовить сладкие блюда с соблюдением правил безопасности и санитарии; определять их место в меню и рационе питания
<b>Художественные ремесла -10 часов</b>			
29	Сведения из истории рукоделия	19.12	Анализировать особенности декоративного искусства народов России, видов рукоделия.
30	Изделия, связанные крючком, в современной моде.	21.12	Анализировать ассортимент вязанных крючком изделий, определять их значение в современной моде; Организовывать рабочее место для вязания крючком. Определять набор инструментов для вязания крючком; подбирать крючок, нити для вязания различных изделий.
31	Приемы работы крючком. Правила безопасности при работе.	26.12	Организовывать рабочее место для безопасной работы крючком, использовать различные приемы работы крючком. Пользоваться безопасными способами работы при вязании крючком.



32	Разновидности нитей для вязания крючком.	28.12	Анализировать ассортимент нитей, применяемых для вязания различных изделий крючком, их назначение, производство.
33	Техника вязания полотна рядами. Воздушные петли и петли без накида.	09.01	Анализировать технологию вязания полотна. Отрабатывать навыки выполнения воздушных петель и петель без накида.
34	Вязание полотна рядами.	11.01	Организовывать рабочее место. Вязать полотно рядами, применяя петли с накидом и без накида.
35	Вязание полотна рядами с одним, двумя накидами.	16.01	Определять последовательность выполнения петель с одним и двумя накидами; отрабатывать навыки вязания крючком.
36	Вязание полотна рядами. Завершение работы.	18.01	Выполнять вязание полотна рядами с применением различных петель, читать схемы
37	Технология вязания по кругу. Способы вязания по кругу.	23.01	Изучать способы вязания крючком по кругу, определять технологическую последовательность вязания изделий по кругу.
38	Вязание по кругу салфетки	25.01	Организовывать рабочее место Вязать крючком по кругу, с соблюдением правил безопасности.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. – 18час</b>			
39	Натуральные волокна животного происхождения.	30.01	Изучать характеристики волокон животного происхождения и тканей по коллекциям. Распознавать ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.
40	Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.	1.02	Исследовать свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.
41	Переплетение нитей в ткани, дефекты ткани.	3.02	Определять переплетение нитей в ткани, дефекты ткани, их происхождение.
42	Сравнительная характеристика различных тканей.	8.02	Давать сравнительную характеристику ткани.
43	Регуляторы швейной машины.	13.02	Изучать регуляторы швейной машины. Выполнять регулировку натяжения нитей, длины стежка.

44	Устройство и установка швейной иглы.	15.02	Изучать устройство иглы швейной машины. Заменять иглу в швейной машине
45	Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной.	20.02	Овладевать безопасными приемами труда при работе с швейной машиной. Выполнять уход за швейной машиной – ее чистка и смазка. Устранять мелкие неполадки в швейной машине
46	Выполнение машинных швов.	22.02	Выполнять машинные швы на различных тканях. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани.
47	Требования к одежде.	27.02	Изучать виды и назначение одежды. Изучать требования к одежде.
48	Снятие мерок для построения юбок.	29.02	Снимать необходимые мерки для построения чертежа юбки.
49	Конструирование юбок.	5.03	Изучать конструкции юбок. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
50	Построение чертежа для конической и клиневой юбки.	7.03	Строить чертеж конической юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
51	Моделирование юбок конической и клиневой.	12.03	Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.
52	Индивидуальный стиль в одежде.	14.03	Изучать различные стили в одежде. Подбирать индивидуальный стиль в одежде с учетом фигуры человека.
53	Подготовка ткани к раскрою.	19.04	Выполнять подготовку выкройки юбки к раскрою. Определять способ подготовки ткани к раскрою.
54	Раскрой изделия. Подготовка деталей юбки к смыканию.	21.04	Изучать правила раскроя изделия. Выполнять раскрой изделия. Подготавливать детали юбки к смыканию.
55	Подготовка юбки к примерке. Примерка. Обработка боковых швов Обработка застежки в боковом шве ю	4.04	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Планировать последовательность выполнения отдельных операций Изучать способы обработки боковых швов. Выполнять обработку боковых швов Определять способы обработки застежки в боковом шве изделия. Выполнять обработку застежки тесьмой- молнией
56	Обработка пояса .Соединение пояса с верхним срезом юбки тесьмой-	9.04	Выполнять соединение пояса с верхним срезом юбки Обосновывать выбор вида краевых и

	молнией Способы обработки нижнего среза юбки. Контроль и оценка качества изделия		отделочных швов для юбки в зависимости от ее конструкции, технологии изготовления и свойств ткани Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия
<b>Проектная деятельность – 8 часа</b>			
57	Выбор темы проекта, цели, задачи.	11.04	Анализировать, выбирать темы проекта; ставить цели и задачи работы над проектом.
58	Работа с источниками информации. Выполнение проекта.	16.04	Анализировать информацию, работать с источниками информации.
59	Оформления проекта «Декоративное изделие для украшения интерьера».	18.04	Определять правила оформления проекта. Оформлять проект.
60	Защита проекта.	23.04	Учиться преподносить свою идею слушателям, защищать проект.
61 - 62		25.04  30.04	Ориентироваться в вопросах по разделам технологии. Выбирать правильные ответы на задания по разделам
<b>Технологии растениеводства – 8 часов</b>			
61- 64	Технология выращивания основных овощных культур	2.05 7.05 14.05 16.05	Схемы посева и посадки овощных культур, площади питания и густота стояния растений на 1 сот. Особенности технологии выращивания овощных культур в зависимости от зоны. Агротехнические требования, предъявляемые к операциям по уходу за посевами и посадками овощных культур: ликвидация почвенной корки, междурядная обработка, полив, корневая и некорневая подкормка, борьба с вредителями и болезнями, сорной растительностью, мульчирование почвы.
65- 66	Сорные растения	21.05 23.05	Знакомство с классификацией сорной растительности, паразитные, полупаразитные и не паразитные, их распространение в хозяйстве. Классификация не паразитных сорных растений, однолетние (яровые, озимые и зимующие), двулетние и многолетние. Гербициды и их классификация по месту

			действия на органы растения.
67-68	Вредители и болезни овощных культур	23.05 27.05	Использование химических и биологических препаратов. Интегрированная система защиты. Потери продукции овощеводства от вредителей, болезней и сорной растительности. Биологические особенности и влияние окружающей среды, на возникновение и распространение вредителей, болезней и сорной растительности на полях с овощными культурами.

### Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности

Класс \_\_8

9	Тема учебного занятия	неделя	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
<b>Технологии растениеводства – 4 часа</b>			
1-2.	Биологические основы овощеводства.	7.09 14.09	Классификация овощных культур. Овощи открытого и защищённого грунта. Отношение растений к внешним условиям. Климатические, почвенные и биологические факторы.
3-4.	Сбор и хранение семян.	21.09 28.09	Признаки созревания семян (по цвету, по изменённой окраске, по внешнему виду). Правила сбора, сушки и хранения семян.
<b>Электротехника – 2 час.</b>			
5	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и микроволновых печей.	05.10	Определять электронагревательные приборы, анализировать их характеристики по мощности и рабочему напряжению.  Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
6	Пути экономии электрической энергии в быту. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье	12.10	Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов  Влияние электротехнических и электронных

	человека.		приборов на окружающую среду и здоровье человека.
<b>Кулинария -6 час.</b>			
7	Физиологические основы рационального питания.	19.10	Изучать физиологические основы рационального питания. Анализировать составляющие рационального питания.
8	Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни	27.10	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие здоровому образу жизни.
9	Кулинарное употребление домашней птицы.	09.11	Планировать последовательность технологических операций при обработке и приготовлении блюд. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы.
10	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	16.11	Изучать особенности русской кухни Определять количество продуктов для приготовления супа. Анализировать технологическую последовательность приготовления бульона для заправочного супа.
11	Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов к дню рождения.	23.11	Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.
12	Сервировка праздничного стола.	30.11	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола.
<b>Художественные ремесла 6 час</b>			
13, 14	Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия .	7.12 14.12	Определять значение орнамента и цвета в ; Подбирать цвет и орнамент для в изделия
15,1 6	Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами.	21.12 27.12	Изучать последовательность изготовления салфетки. Работа над изделием.
17, 18	Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами.	11.01 18.01	
<b>Семейная экономика 6 часов</b>			

19	Информация о товарах.	25.01	Изучать источники информации о товарах. Определять, анализировать торговые символы, этикетки и штрих код.
20	Бюджет семьи.	01.02	Оценивать источники доходов семьи.
21	Экономное ведение домашнего хозяйства	08.02	Планировать расходы семьи.
22	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	15.02	Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров.
23	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	22.02	Учиться рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины.
24	Семья и бизнес. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей	29.02	Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение – 6</b>			
25	Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда	7.03	Определять сферы и отрасли современного производства; анализировать способы разделения труда.
26	Рынок труда Калужской области области.	14.03	Осваивать понятие рынка труда и профессий в НСО. Определять, что является предметом труда; выполнять классификацию профессий по предметам труда; анализировать цели труда. Анализировать условия труда, виды орудий труда;
27	Классификация профессий	21.04	Ориентироваться в современном состоянии рынка труда
28	Характеристика моделей конкурентоспособности работника..	4.04	Определять, анализировать понятия «Профессионал», «универсал», «мобильный человек»; Характеризовать их на примере конкретной профессии.
29	Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	11.04	Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.

30	Защита проекта «Мой профессиональный выбор»	18.04	
<i>Технологии растениеводства – 4 часа</i>			
31 – 32	Выращивание овощных культур через рассаду.	25.04 2.05	Ассортимент. Изучение количества овощей для посадки в школу в нужном количестве. Расчёт потребности семян и рассады. Учёт процента всхожести. Тара для посева семян. Ящики, рассадники и др.
33-34.	Высадка рассады овощных культур .	16.05 23.05	Правила высадки. Сроки. Качество рассады. Выборка.

## Приложение 2: Оценочно-измерительные материалы

Тематические тестовые работы составлены по каждому разделу, а также разработаны итоговые задания для проверки знаний. Каждая работа состоит из заданий различного типа: выбор правильного ответа, дополнение пропущенных слов, установление соответствия, работа с картинками.

Содержимое заданий направлено на проверку достижения уровня обязательной подготовки, проверки знания на понимание важных элементов содержания (понятий, их свойств и др.), владение основными алгоритмами.

Оценочные материалы содержат задания, при помощи которых проверяется умение применять знания в простейших практических ситуациях. В конце каждого материала содержатся сложные задания, что направлено на дифференцированную проверку повышенного уровня владения материалом. Задания высокого уровня сложности, требуют развернутого ответа. При выполнении этих заданий учащиеся должны приводить необходимые обоснования и пояснения.

### **Система оценивания. Критерии оценивания**

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путём устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными или тестовыми заданиями. При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется соответственно:

Процент выполнения задания 90% и более – оценка «отлично», 75 - 90% - оценка «хорошо», 50 – 70% - оценка «удовлетворительно», менее 50% -

«неудовлетворительно».

Критерии оценивания тестов.

Тестовые задания учитель может использовать на каждом уроке, привлекая к проверке знаний отдельных учащихся или весь класс.

На выполнение тематических тестов отводится 7 - 15 минут (в зависимости от количества заданий и уровня сложности). На выполнение итоговых тестов отводится 40 минут.

В тестах содержатся задания базового уровня с выбором ответа. С их помощью проверяется знания фактов, понятий и терминов, характерных признаков.

При выполнении практической работы и самостоятельной работы:

Содержание и объём материала, подлежащего проверке самостоятельной в самостоятельной работе, определяется программой. При проверке усвоения материала выявляется полнота, прочность усвоения обучающимися теории.

Оценка зависит также от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимся.

- Грубая ошибка – полностью искажено смысловое значение понятия, определения
- Погрешность – отражает неточные формулировки, свидетельствующие о нечётком представлении рассматриваемого объекта.
- Недочёт – неправильное представление об объекте, не влияющего кардинально на знания.



### **Оценка устного ответа**

Оценка 5 «отлично» ставится в том случае, если ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; самостоятельный ответ обучающегося без наводящих вопросов учителя.

Оценка 4 «хорошо» ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 недочёта при освещении не искажившие основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя.

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится в том случае, если ответ полный или непоследовательно раскрыто содержание материала, но при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится в том случае, если при ответе не раскрыто обучающимся основное содержание основного содержания учебного материала, обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 «единица» ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

### **Оценка проверочных работ**

Оценка 5 «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу без ошибок и недочетов;

– допустил не более одного недочета.

Оценка 4 «хорошо» ставится, если обучающийся выполнил работу полностью, но допустил в ней: не более одной негрубой ошибки и одного недочета;

– или не более двух недочетов.

Оценка 3 «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

– не более двух грубых ошибок,

– или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; или не более двух-трех негрубых ошибок; или одной негрубой ошибки и трех недочетов;

– или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся: допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";

– или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 «единица» ставится, если обучающийся: не приступал к выполнению работы;

– или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание:

– Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа. Оценки с анализом доводятся до сведения обучающихся, как правило, на последующем уроке.

## **Нормы оценки практической работы**

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

## **ПРИМЕРЫ ТЕСТОВ.**

### **Тест по теме «Материаловедение» для 6 класса.**

Натуральные волокна животного происхождения

#### **Задание 1**

*Вопрос:*

Укажите очередность этапов первичной обработки шерсти:

*Укажите порядок следования всех 4 вариантов ответа:*

- \_\_\_сушка
- \_\_\_сортировка
- \_\_\_мытьё
- \_\_\_теребление-разрыхление

#### **Задание 2**

*Вопрос:*

Как называется бабочка, которую в основном разводят для получения шелковых волокон?

*Выберите один из 5 вариантов ответа:*

- |                          |               |
|--------------------------|---------------|
| 1) переливница тополевая | 2) крапивница |
| 3) тутовый шелкопряд     | 4) капустница |
| 5) перламутровка большая |               |

### **Задание 3**

*Вопрос:*

Шерсть, каких животных в основном используют для получения шерстяного волокна?

*Выберите несколько из 10 вариантов ответа:*

- |            |            |
|------------|------------|
| 1) овца    | 2) кот     |
| 3) верблюд | 4) коза    |
| 5) собака  | 6) лось    |
| 7) альпака | 8) лама    |
| 9) медведь | 10) лошадь |

### **Задание 4**

*Вопрос:*

Коконную нить вырабатывает ...

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) куколка                      2) гусеница                      3) бабочка

### **Задание 5**

*Вопрос:*

Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| 1) терморегуляция       | 2) сминаемость      |
| 3) гипоаллергенность    | 4) гигроскопичность |
| 5) воздухопроницаемость | 6) свойлачивание    |

### **Задание 6**

*Вопрос:*

Какими свойствами обладают ткани из шерстяных волокон?

*Выберите несколько из 7 вариантов ответа:*

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1) упругость        | 2) схожесть с человеческой кожей           |
| 3) гигроскопичность | 4) свойлачивание                           |
| 5) скольжение       | 6) стойкость к воздействию солнечных лучей |
| 7) сминаемость      |  |

### **Задание 7**

*Вопрос:*

Как называется неразрывный пласт шерсти овцы ...

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) шкура
- 2) пряжа
- 3) мех
- 4) руно

### **Задание 8**

*Вопрос:*

Какая ткань прочнее?

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) шелковая
- 2) шерстяная

### **Задание 9**

*Вопрос:*

Как называется животное, шерсть которого используют для изготовления верхней одежды и пледов?

*Составьте слово из букв:*

ЛЕБВЮДР -> \_\_\_\_\_

### **Задание 10**

*Вопрос:*

К натуральным волокнам животного происхождения относятся:

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

- 1) шерсть
- 2) шёлк
- 3) лен
- 4) хлопок

### **Ответы:**

- 1) (1 б.) Верные ответы:  
4;  
1;  
3;  
2;
- 2) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 4; 7; 8;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 4; 5;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 4; 6;
- 7) (1 б.) Верные ответы: 4;
- 8) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 9) (1 б.) Верные ответы: "ВЕРБЛЮД".
- 10) (1 б.) Верные ответы: 1; 2;

## **Тест по теме «Кулинария: Сладкие блюда» для 7 класса.**

Сладкие блюда

### **Задание 1**

*Вопрос:*

Каково значение белка яиц при приготовлении самбука?

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) повышает калорийность
- 2) придаёт пышность, пористость
- 3) фиксирует форму

### **Задание 2**

*Вопрос:*

Как называют холодный десерт, который готовят на основе пищевого желатина.

*Запишите ответ:*

---

### **Задание 3**

*Вопрос:*

В каком виде вводят белки яиц в самбук?

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) взбитые
- 2) варёные
- 3) сырые

### **Задание 4**

*Вопрос:*

Чем отличается мусс от желе?

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) желе взбивают
- 2) муссы взбивают

### **Задание 5**

*Вопрос:*

Качественный мусс

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) должен напоминать дрожащее желе
- 2) должен получиться лёгким и пышным и представлять собой пенообразную непрозрачную массу
- 3) должен получиться прозрачным и плотной консистенции

### **Задание 6**

*Вопрос:*

Качественное желе должно быть:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) прозрачным и плотной консистенции
- 2) непрозрачным и жидкой консистенции
- 3) прозрачным и жидкой консистенции
- 4) непрозрачным и плотной консистенции

### **Задание 7**

*Вопрос:*

В чём отличие пудинга от суфле?

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) пудинг варят на водяной бане
- 2) пудинг выпекают в духовке
- 3) суфле варят на водяной бане

### **Задание 8**

*Вопрос:*

Какая обязательная составляющая любого суфле?

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) желатин
- 2) взбитые до бела яичные белки
- 3) сырые яичные белки

### **Задание 9**

*Вопрос:*

Если при приготовлении мусса из густого фруктового пюре добавить яичных белков для пышности, то получится сладкое блюдо, которое называется ...

*Составьте слово из букв:*

СУКМБА -> \_\_\_\_\_

### **Задание 10**

*Вопрос:*

Это горячее сладкое блюдо французского происхождения. Его готовят из молока или фруктово-ягодного пюре с добавлением ароматических веществ. Обязательная составляющая этого блюда - взбитые до бела яичные белки. Ещё это блюдо имеет второе название - воздушный пирог. О каком блюде идёт речь?

*Запишите ответ:*

\_\_\_\_\_

### **Ответы:**

- 1) (4 б.) Верные ответы: 2;
- 2) (3 б.) Верный ответ: "желе".
- 3) (4 б.) Верные ответы: 3;
- 4) (3 б.) Верные ответы: 2;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 2;
- 6) (3 б.) Верные ответы: 1;
- 7) (5 б.) Верные ответы: 1;
- 8) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 9) (4 б.) Верные ответы: "САМБУК".
- 10) (5 б.) Верный ответ: "суфле".

## Выполнение Творческого проекта

Цель: Сформировать у обучающихся систему интеллектуальных и общетрудовых знаний, умений и навыков, воплощенных в конечные потребительские предметы и услуги, способствовать развитию творческих способностей, инициативы и самостоятельности.

Задачи:

1. Выявлять и формулировать проблему;
2. Обосновать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
3. Планировать этапы выполнения работы;
4. Составлять технологическую карту изготовления изделия;
5. Выбирать средства реализации замысла;
6. Осуществлять технологический процесс;
7. Контролировать ход и результаты выполнения проекта;
8. Представлять результаты выполненного проекта;
9. Пользоваться основными видами проектной документацией;
10. Готовить и оформлять проектные материалы;
11. Представлять проект к защите;
12. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
13. Разрабатывать вариант рекламы.

Изучение предметной области «Технология» обеспечивает освоение личностных, метапредметных и предметных результатов:

### Личностные:

- Формирование познавательных интересов и активности
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

### Метапредметные:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники

- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные:

*В познавательной сфере*

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В физиолого-психологической сфере:*

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций



- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В эстетической сфере:*

1. Основы дизайнерского проектирования изделия
2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

### КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА

Класс	
Фамилия Имя учащегося	
Тема творческого проекта	

№ п/п	Этапы выполнения проекта	Критерии оценки	Количество баллов	Оценка в баллах	
1	Организационно-подготовительный этап.	Обоснование возникшей проблемы и потребности.	Есть/Нет	1	
		Выбор модели, описание внешнего вида модели.	Есть/Нет	1	
		Выбор материала.	Есть/Нет	1,5	
		Выбор оборудования, инструментов, организация рабочего места.	Есть/Нет	1,5	
2	Технологический этап	Выполнение технологических операций.	Есть/Нет	1	
		Соблюдение технологической последовательности.	Есть/Нет	1	
		Правильность сборки и отделки изделия.	Есть/Нет	1	
		ВТО в соответствии с технологическими требованиями.	Есть/Нет	1	
		Соблюдение ТБ и культура труда.	Есть/Нет	1	
3	Заключительный этап	Экономическое обоснование	Есть/Нет	1	
		Экологическое обоснование	Есть/Нет	1	

		Защита проекта	Есть/Нет	1	
		Убедительность изложения материала.	Есть/Нет	0,5	
		Общие впечатления от изделия (гармония, соответствие теме, дополнение...)	Есть/Нет	0,5	
		Ответы на вопросы учителя.	Есть/Нет	1	
		ОБЩИЙ БАЛЛ		15	15
		ОЦЕНКА		5 (отлично)	
	дата	Подпись учителя			

