

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чураевская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

Согласовано

Руководитель
методического совета

Марк Тарасова Н.Н.

Ф.И.О.

Протокол от

«26» июля 2014 г. № 6

Согласовано

Заместитель директора

Марк Тарасова Н.Н.

Ф.И.О.

«27» августа 2014 г.

Утверждаю

Директор школы

Чураевская Н.И.

Ф.И.О.

Приказ от

«28» августа 2014 г. № 100



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ**

Рабочая программа педагога составлена на основе авторской программы:
**Модифицированная программа по технологии для 5-8 классов (для
неделимых классов). Шебекино, 2013 Авторы-составители: Л. В.
Белоножко, В. Р. Черник, В. И. Авраменко, В. Г. Подлегаев**

2. Пояснительная записка

Модифицированная программа по технологии для неделимых 5—8 классов составлена на основе программы начального и основного общего образования по технологии для 5-9 классов, авторов М.В. Хохловой, П.С. Самородских, Н.В. Синицей, В.Д. Симоненко, Вентана-Граф, 2011 г. и в соответствии с федеральным компонентом государственных образовательных стандартов основного общего образования по технологии (2004 г.).

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг.
- овладение умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие **задачи**:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учётом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- и) развитие эстетического чувства и художественной инициативы.

Необходимость данной программы вызвана существенными трудностями, сложившимися в материально-техническом обеспечении программы по технологии для совместного обучения (для неделимых классов). Проведенный муниципальный мониторинг в марте 2013 года показал отсутствие (дефицит) необходимых условий для реализации программы совместного обучения.

Существующее состояние материально-технической базы общеобразовательных учреждений не позволяет в полном объёме реализовывать раздел «Животноводство», кроме того одни школы обеспечены для реализации раздела «Технический труд», другие - «Обслуживающий труд». Имеются затруднения в реализации практической части строительно-отделочных работ в 5-8 классах.

Исходя из сложившейся ситуации, муниципальной рабочей группой была разработана модифицированная программа по технологии для неделимых 5-8 классов, в которой, с одной стороны, учтены возможности образовательных учреждений Шебекинского района, с другой - включён дополнительный раздел «Строительные ремонтно-отделочные работы» (письмо управления образования и науки Белгородской области от 31.01.2006 г. № 04-187). Кроме того в модифицированной программе конкретизируются особенности реализации проектной деятельности в 5-8 классах.

В модифицированную программу вошли разделы по сельскохозяйственному труду: «Растениеводство», «Животноводство».

Однако раздел «Животноводство» уменьшен в объёме за счёт исключения практической составляющей деятельности обучающихся по выращиванию кроликов, поросят-отъёмышей и сокращения теоретической части.

В общеобразовательных учреждениях Шебекинского района отсутствуют необходимые условия для реализации как практических, так и теоретических компонентов программы. Теоретическая часть программы по разделу «Животноводство» не обеспечена комплектом таблиц, плакатов,

образовательных фильмов и др. наглядных пособий, предназначенных для изучения особенностей по выращиванию и содержанию кроликов и поросят-отъёмышей. Практическая деятельность обучающихся по уходу за кроликами и поросятами-отъёмышами стала невыполнимой, т.к. имеющиеся свинокомплексы на территории Шебекинского района – это предприятия закрытого типа, и их режим работы не предусматривает системные образовательные экскурсии для обучающихся. Личное подсобное хозяйство по выращиванию кроликов, поросят-отъёмышей развито в территории слабо. Таким образом, на изучение раздела «Животноводство» предусмотрено 2 часа.

Обучающиеся в ознакомительном плане с использованием учебников и дополнительной литературы изучают биологические и хозяйственные особенности кроликов, свиней, ведущие породы в Белгородской области, правила размножения кроликов и свиней, выбор оптимального срока отъема поросят, условия содержания отъёмышей и ухода за молодняком кроликов.

Раздел «Растениеводство» в 5-7 классах оставлен без изменений, как в содержании, так и в количестве часов, что составляет 18 часов на проведение осенних и весенних работ.

За счёт часов раздела «Животноводство» в 8 классе введён раздел «Растениеводство». Данный раздел разработан с учётом региональных приоритетов Белгородской области, возрастных особенностей обучающихся и преемственности в изучении данного раздела с 5 по 7 классы.

Агропромышленный комплекс Белгородской области является одним из важнейших секторов региональной экономики. На долю сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности области приходится 24,5% ВРП. В агропромышленном комплексе области занят каждый четвёртый работник отраслей материального производства, в том числе в сельском хозяйстве — каждый шестой. Поэтому успешная работа сельскохозяйственной отрасли Белгородчины является залогом социального и экономического благополучия всех жителей области.

В основу разработки содержания раздела «Растениеводство» в 8 классе взяты ключевые документы АПК Белгородской области в области растениеводства:

- программа «Внедрение биологической системы земледелия на территории Белгородской области на 2011-2018 годы» (постановление правительства Белгородской области от 29 августа 2011 года № 324-пп);

- региональный проект «Зелёная столица» (распоряжение правительства Белгородской обл. от 25.01.2010 N 35-рп "О концепции областного проекта "Зеленая столица»);

- целевая программа «Развитие отрасли садоводства в Белгородской области с увеличением объема производства яблок до 500 тысяч тонн на период до 2018 года» (поручение, данное Губернатором области на совещании по вопросу «Развитие отрасли садоводства в Белгородской области на 2010-2015 годы 17 марта 2010 года).

Раздел «Растениеводство» в 8 классе изучается в объеме 20 часов. В 8 классе введены следующие темы: «Биологизация земледелия» (4 ч.), «Озеленение и ландшафтное обустройство территории» (4 ч.), «Рекультивация земель после техногенного воздействия» (2 ч.), «Облесение меловых склонов и эрозионно-опасных участков» (2 ч.), «Рекреационная зона» (2 ч.), «Производство посадочного и посевного материала деревьев, кустарников и многолетних трав» (2 ч.), «Выращивание плодово-ягодных культур» (4 ч.). Особое место в изучении данного раздела занимает проектная деятельность с элементами опытнической работы, а именно в программу «Растениеводство» в 8 классе включены следующие проекты: «Умный огород круглый год», «Умный сад», «Огород без химии», «Биологизация защиты картофеля от колорадского жука», «Пчелоопыление как важный фактор биологизации земледелия», «Биологизированная защита томатов от вредителей», «Бобовые фитоценозы и оптимизация плодородия почвы», «Брошенные сельскохозяйственные земли - угроза безопасности», «Экологическое значение ротации и бобовых культур в структуре севооборотов», «Способы использования рапса как предшественника под картофель и системы ухода», «Соя - отличный предшественник озимой пшеницы», «Применение молочной сыворотки при компостировании растительного сырья», «Мой парк», «Плодово-ягодная культура – новый бренд моего села (города)», «Малый питомник» и др.

Таким образом, ключевые программы Белгородской области в области растениеводства нашли своё отражение в учебном предмете «Технология» в разделе «Растениеводство».

В сельском хозяйстве Белгородской области не первый год применяются технологии мирового уровня. В условиях членства в ВТО, обострения конкуренции в глобальном масштабе ещё более возрастают требования к профессиональному уровню аграрных знаний. Считаем, что одной из ступенек в формировании аграрной культуры выступает учебный предмет «Технология».

Губернатор области Евгений Савченко, неоднократно подчеркивает значимость биологизации земель. Актуальность перехода агропромышленного комплекса Белгородчины на биологические принципы земледелия сегодня трудно переоценить. Рост цен на энергоносители и ГСМ, экологические проблемы, в том числе истощение плодородного слоя почвы, ставят сельхозтоваропроизводителей перед необходимостью не только искать новые пути снижения затрат на производство продукции, но и думать о том, как совершенствовать механизмы хозяйствования.

Два года назад Белгородчина начала реализацию программы «Внедрение биологической системы земледелия на территории Белгородской области на 2011-2018 годы». Ее основные направления – переход хозяйств на дифференцированные севообороты, увеличение посевов многолетних трав, что положительно сказывается на почвенном составе, широкое внедрение

сидеральных и промежуточных культур, использование технологий сберегающего земледелия и, в конечном итоге, практически полный уход от применения минеральных удобрений в пользу органики.

В Белгородской области с 2010 реализуется региональный проект «Зелёная столица», который включает в себя несколько направлений.

Одним из направлений «Зелёной столицы» является озеленение и ландшафтное обустройство территорий области (обустройство автомобильных дорог, развязок придорожного пространства, включая прилегающие к автодорогам лесополосы, внутриквартальных территорий сел и городов, объекты социальной инфраструктуры, храмовых территорий, пустырей и выгонов, установление малых архитектурных композиций, закладка новых парков и реконструкция имеющихся).

Кроме того, говоря об озеленении населённых пунктов, Евгений Савченко предложил поработать над созданием именных парков, инициатива устройства которых принадлежала бы частным лицам.

Другое направление «Зелёной столицы» - рекультивация земель после техногенного воздействия. В настоящее время этот проект касается деятельности предприятий федерального и местного значения, а также несанкционированных карьеров и их использования населением области.

Третье, не менее важное направление проекта «Зелёной столицы» - облесение меловых склонов и эрозионно-опасных участков. Весной и осенью активно высаживаются на склоновых территориях деревья: сосна, белая акация, дуб, ясень, каштан и другие. Евгений Савченко отметил, что увеличение и сохранение темпов облесения способно привести к удвоению регионального лесного фонда. Губернатор обращает особое внимание на необходимость скорейшего облесения меловых массивов.

Процесс создания рекреационных зон на территории области позволяет организовать полноценный отдых сотен тысяч жителей области практически у себя дома. По мнению Е. Савченко, каждый лесной массив или река, которые примыкают к населённому пункту либо находятся на его территории, должны быть обустроены и приспособлены для полноценного отдыха его жителей.

Пятое направление «Зелёной столицы» - координация производства посадочного и посевного материала деревьев, кустарников и многолетних трав. Необходимо активнее использовать семена, производимые непосредственно в регионе, отмечает Е.С. Савченко.

В Белгородской области реализуется долгосрочная целевая программа «Развитие отрасли садоводства в Белгородской области с увеличением объема производства яблок до 500 тысяч тонн на период до 2018 года».

Плоды и ягоды являются одним из основных источников обеспечения населения комплексом витаминов, минеральных веществ и других биологически активных соединений, крайне необходимых для нормального функционирования человеческого организма.

Обеспечение населения этими ценнейшими пищевыми продуктами – это задача отрасли садоводства, которая активно развивается во многих странах

мира. В 2012 году в мире произведено 700 млн. тонн фруктов. Более 10 процентов производства фруктов, или 73 млн. тонн составляют яблоки.

Крупным производителем яблок является Китай, производящий 38% от мирового производства. В России производство фруктов в 2012 году составило 2,7 млн. тонн. В том числе произведено семечковых -44%, косточковых - 18%, винограда - 10%, ягод - 27%, прочих - 1% от всего объема.

По данным Росстата потребление фруктов в России на душу населения в 2012 году составило 40 кг, в т.ч. яблок - 9,4 кг, цитрусовых – 5,9 кг, бананов – 5,6 кг, груш – 3,2 кг, винограда – 2,6 кг, другие плоды и ягоды – 13,3 кг. Такие показатели достигнуты за счет импорта. Собственное производство позволяет обеспечить потребление на душу населения всего 20% от научно-обоснованных норм или 16-18 килограммов. В Белгородской области в 2012 году произведено 35,2 тыс. тонн фруктов или по 23 кг на душу населения, что составляет 42 % от научно – обоснованных норм потребления.

Садоводство в Белгородской области является традиционной отраслью, так как природно–климатические условия очень благоприятны для выращивания большинства плодово–ягодных культур. Необходимо отметить, что за последние 20 лет несмотря на уменьшение площадей плодово–ягодных культур более чем в 2 раза, удалось сохранить объемы производства фруктов.

При таком положении, особое значение в решении вопроса обеспечения населения фруктами, произрастающими на территории области, приобретает развитие отрасли садоводства, её модернизация, интенсификация, расширение ассортимента культур.

В одной из поездок по Белгородской области в июне 2013 г. губернатор Е.С. Савченко отметил необходимость активнее расширять ассортимент плодово-ягодных культур в Белгородской области и рекомендовал руководителям районов культивировать собственную плодово-ягодную культуру как бренд территории. Особо отмечен опыт Валуйского района (п. Уразово), где 9 июня 2013 г. впервые прошёл праздник-ярмарка «Клубничная страна».

Так как данная программа предусмотрена для совместного обучения, в базовые разделы включены: «Черчение и графика», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы».

В 6 классе тема «Ремонтно-отделочные работы» в разделе «Технология ведения дома» объединена с разделом «Строительные ремонтно-отделочные работы». Тема «Интерьер жилых помещений» в 6 классе изучается в объеме 2-х часов, так как раздел объёмен и в него дополнительно включены вопросы разнообразия современной бытовой техники и техника безопасности при её эксплуатации.

Раздел «Строительные ремонтно-отделочные работы» изучается в 5-8 классах в объёме 10 часов. В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшены объем и сложность практических работ, в которых предусмотрены более сложные строительные работы с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по основам строительства и ремонтных работ.

Программой предусмотрен вводный урок, также рекомендуется на первых занятиях в 5-8 классах провести урок по особенностям организации проектной деятельности в текущем учебном году (например, в разделе «Содержание урока» в 5 классе - урок №1 «Вводный урок», урок № 2 «Понятие учебного творческого проекта по технологии. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, их содержание»).

Дальнейшее изучение раздела «Проектная деятельность» в 5-7 классах изучается не в конце года, а в рамках раздела, в котором предусмотрено выполнение учебного творческого проекта. Специфика многих проектов такова, что их выполнение требует значительного времени, поэтому проектная деятельность должна быть организована не как завершающий этап, а в тот период учебного года, когда необходимо начинать выполнение проекта в соответствии, например, с агротехникой конкретных сельскохозяйственных культур. Предполагается, что значительная часть проектных работ будет выполняться во внеурочное время. После выполнения проектов может быть организована и традиционная для сельской школы опытническая работа.

Изучение раздела «Проектная деятельность» в 8 классе реализуется в разделе «Растениеводство».

Изучение разделов в рамках программы для неделимых классов по технологии технического или обслуживающего труда происходит по выбору общеобразовательного учреждения, исходя из имеющегося материально-технического обеспечения. Так, обучающимися, реализующими программу совместного обучения одной школы, может изучаться раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», а в другой - «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария».

Модифицированная программа по технологии для 5-8 классов имеет два равноценных варианта реализации. Вариант № 1: «Совместное обучение. Технический труд» и вариант № 2: «Совместное обучение. Обслуживающий труд».

Если сравнить программу основного общего образования, авторов М.В. Хохловой, П.С. Самородских, Н.В. Синецкой, В.Д. Симоненко и модифицированную программу по технологии модифицированная программа по технологии для 5-8 классов для неделимых классов, то наблюдаются следующие изменения в 5 - 7 классах – 24 %, в 8 классе – 38, 5 %.

Модифицированная программа может использоваться как в сельской, так и в городской школе, имеющей действующий пришкольный участок. Она может быть также реализована в малокомплектных школах и школах, ориентированных на углубленное или профильное изучение естественнонаучных дисциплин.

Для реализации данной программы необходимо оборудовать учебно-опытный участок, кабинет технологии для совместного обучения с обязательным оснащением по каждому разделу. Допускается использование ресурсов кабинета биологии для реализации разделов «Растениеводство» и «Животноводство», кабинета физики для реализации раздела

«Электротехнические работы», кабинета изобразительного искусства для реализации раздела «Черчение и графика» при условии выделения данного раздела в вышеперечисленных кабинетах. При оформлении кабинета по технологии необходимо изготовить образцы изделий, предусмотренных программой, по каждому разделу. Необходимо поэтапно создавать банк объектов творческих проектов.

УОУ и кабинеты должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор ручных инструментов и оборудования для выполнения основных видов сельскохозяйственных работ. Большое внимание должно быть обращено на обеспечение безопасности труда обучающихся при выполнении технологических операций, соблюдение правил электробезопасности. Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень оборудования, разрешенного к использованию общеобразовательных учреждениях. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологических машин. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы и аппараты, рассчитанные на напряжение более 42 В.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Для обучения технологиям сельского хозяйства наиболее важны связи с предметами биология и химия.

Согласно учебному календарному графику предусмотрены 34 учебных недели, поэтому **внесены изменения:**

1. **В 5 классе** в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектная деятельность» в тему «Пошив изделия»: количество часов уменьшилось с 14 на 12 часов. Практическая работа «Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия» добавлена к теме «Технология изготовления швейных изделий»
2. **В 6 классе** в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектная деятельность» в тему «Пошив изделия»: количество часов уменьшилось с 14 на 12 часов. Тема «Критерии оценки изделия. Практическая работа «Презентация творческого проекта» добавлена к теме «Окончательная обработка изделия»
3. **В 7 классе** в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектная деятельность» в тему «Пошив изделия»: количество часов уменьшилось с 14 на 12 часов. Тема «Презентация творческого проекта» добавлена к теме «Окончательная обработка изделия. Практическая работа №13 Тема: «Изготовление деталей для образца обработки горловины косой бейкой»
4. **В 8 классе** в раздел «Электротехнические работы»: количество часов уменьшилось с 14 на 12 часов.

- Тема «Организация рабочего места для электротехнических работ» добавлена к теме «Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Практическая работа №30 Тема: «Изучение элементов электрической цепи, их условных обозначений, комплектующие арматуры», 1 час
- Тема «Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами» добавлена к теме «Виды электроосветительных приборов» 1 час

3. Содержание программы

1. Вводный урок

5 класс (1ч)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5 класса (универсальная линия), библиотека кабинета. Электронные средства обучения.

6 класс (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6 класса (универсальная, линия), библиотека кабинета. Электронные средства обучения.

7 класс (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7 класса (универсальная линия), библиотека кабинета. Электронные средства обучения.

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8 класса, библиотека кабинета. Электронные средства обучения.

2. Растениеводство

2.1. Основы аграрной технологии (осенние работы)

5 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная).

Практические работы. Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период. Уборка и учет урожая лука репчатого. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты.

Варианты объектов труда. Сельскохозяйственные растения. Урожай лука репчатого. Пришкольный участок.

6 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур. Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Определение средней массы выращенных овощей. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Виды сооружений защищенного грунта.

Практические работы. Изучение сортов капусты белокочанной. Уборка картофеля. Уборка семенников капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Подготовка участка под посадку капусты. Расчет потребности в рассаде томата и капусты для посадки в поле.

Варианты объектов труда. Капуста белокочанная различных сортов. Картофель. Семенники капусты, столовой свеклы и моркови. Урожай тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Пришкольный участок.

7 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

Практические работы. Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Съем урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

Варианты объектов труда. Образцы плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кусты смородины и малины. Урожай яблок и корнеплодов.

8 класс (10 ч)

Теоретические сведения.

«Биологизация земледелия» (2 ч.).

Понятие «Биологизация земледелия». Основы органического (природного) земледелия. Гумус. Мульча. Сидераты (зелёные удобрения). Вермикультивирование (разведение дождевых червей для получения биогумуса). Правила безопасной при работе.

Практические работы. Сбор урожая, сбор органических остатков. Закладка компостной кучи, поверхностная обработка грядок на 5-10 см. Посев сидератов. Закладка биогумуса.

Варианты объектов труда. Пришкольный участок. Сидераты.

Проекты: «Умный огород круглый год», «Умный сад», «Огород без химии», «Биологизация защиты картофеля от колорадского жука», «Пчелоопыление как важный фактор биологизации земледелия», «Биологизированная защита томатов от вредителей», «Бобовые фитоценозы и оптимизация плодородия почвы», «Брошенные сельскохозяйственные земли - угроза безопасности», «Экологическое значение ротации и бобовых культур в структуре севооборотов», «Способы использования рапса под картофель и системы ухода», «Соя - отличный предшественник озимой пшеницы», «Применение молочной сыворотки при компостировании растительного сырья» и др.

«Рекультивация земель после техногенного воздействия» (2 ч.)

Теоретические сведения. Термин "рекультивация" употребляется в земельном законодательстве. Причины возникновения нарушенных земель и водоёмов. Классификация почв по их пригодности к биологической рекультивации. Этапы рекультивации земель (технический, биологический). Направления рекультивации (природоохранное направление; рекреационное направление; сельскохозяйственное направление; растениеводческое направление; сенокосно-пастбищное направление; лесохозяйственное направление; водохозяйственное направление).

Практические работы. Содержание и порядок разработки проектов рекультивации земель. Подбор культур-мелиорантов.

Проекты: «Рекультивация оврага (склона)», «Рекультивация заброшенного участка моего села» и др.

Варианты объектов труда. Участок земли. Культуры-мелиоранты.

«Облесение меловых склонов и эрозийно-опасных участков» (2 ч.)

Теоретические сведения Причины исчезновения лесов на меловых обнажениях. Основы выращивания леса на безлесных территориях. Перспективные породы для облесения. Сохранение реликтовых растений при организации облесения.

Практические работы. Моделирование лесорастительных условий поверхности меловых и мело-мергельных отвалов. Консервации эрозийно-опасных участков многолетними травами.

Варианты объектов труда Участок меловых обнажений. Многолетние травы.

Проект: «Составление карты категорий эрозийно-опасных земель».

«Производство посадочного и посевного материалов для деревьев, кустарников и многолетних трав» (2 ч.)

Теоретические сведения Подготовка посадочных мест для деревьев, кустарников (без разрыва календарных сроков подготовки и посадки в грунтах). Подготовка почвы для устройства газонов, устройство корыт под цветники в грунтах, устройство альпинариев и рокариев; одерновка цветников, дорожек и площадок.

Практические работы. Заготовка саженцев деревьев, кустарников, заготовка растительной земли, перегноя и дерна. Подготовка стандартных посадочных мест для деревьев и кустарников с квадратным комом земли с закрытой корневой системы вручную. Внесение удобрений при посадке деревьев и кустарников Уход за деревьями или кустарниками с комом земли. Подготовка семян многолетних трав. Сроки и способы посева многолетних трав Уход за многолетними травами. Уборка многолетних трав.

Варианты объектов труда. Участок земли под посадку деревьев. Удобрения. Посадочный материал.

Проект «Составление карт питомников Белгородской области, Шебекинского района» и др.

«Выращивание плодово-ягодных культур» (2 ч.)

Теоретические сведения Выбор участка под плодово-ягодные культуры с учетом требований каждого растения (Почвенно-климатические условия и их оценка). Подбор, размещение культур и сортов. Расчёт резервной площади. Садозащитные насаждения. Формирование и обрезка деревьев плодовых культур. Подготовка к зимовке.

Практические работы. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники

Варианты объектов труда. Земляника, малина, смородина, крыжовник и др.

Проекты: «Плодово-ягодная культура – новый бренд моего села (города)», «Малый питомник» и др.

2.2. Основы аграрной технологии (весенние работы)

5 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшественные культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Прополка и прореживание всходов овощных растений. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.

Варианты объектов труда. Рассада белокочанной и цветной капусты. Всходы овощных растений.

6 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Устройство «русского парника». Понятия «почвосмесь», «рамооборот». Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней пленочной теплице. Выращивание томата и огурца в поле. Выращивание капусты белокочанной. Правила безопасной работы на приусадебном участке.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Экскурсия «Выращивание рассады овощных культур в защищенном грунте» на сельскохозяйственное предприятие. Посадка рассады томата в открытый грунт. Посев семян огурца в открытый грунт. Закладка коллекционного участка овощных капустных растений.

Варианты объектов труда. Парник. Семена. Сеянцы. Рассада томата, огурца и капусты.

7 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка. Экскурсия в плодовый питомник. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

Варианты объектов труда. Плодовые деревья. Рассадник. Черенки. Саженцы ягодных культур.

8 класс (10 ч)

«Биологизация земледелия» (2 ч.).

Теоретические сведения. Экологически безопасные агротехнические приёмы. Рыхление. Прополка. Мульчирование. Севооборот как фактор биологизации. Современные биологические средства защиты растений.

Практические работы. Срез и заделка в почву сидератов за 3-4 недели до высадки на место основной культуры. Посев культур с учётом севооборота. Применение органических и бактериальных удобрений, биопрепаратов.

Варианты объектов труда. Участок с сидератами. Бактериальные удобрения.

«Озеленение и ландшафтное обустройство территории» (4 ч.)

Теоретические сведения. Термин «ландшафт». Основные понятия ландшафтной архитектуры. Принципы развития ландшафтной архитектуры: преемственность, историзм, синтез искусств, мировоззренческий принцип. История развития ее основных составляющих - садово-паркового искусства и градостроительства. Ландшафтное проектирование. Методы, принципы и

средства ландшафтного дизайна. Основные понятия композиции. Форма. Величина. Фактура. Симметрия и асимметрия. Пространство. Динамика и статика. Перспектива. Пропорциональность и масштабность. Единство и взаимосвязь элементов композиции. Доминанта. Ритм. Свет и тень. Контраст и нюанс. Цвет. Основы композиции. Озеленение объектов ландшафтной архитектуры. Инженерное обустройство территории. Дренажная система. Искусственные водоемы.

Практические работы. План-анализ территории и проектное задание. Фотосъемка участка. Этапы проектирования объекта ландшафтной архитектуры. Основные требования к содержанию рабочих чертежей по благоустройству и озеленению объекта. Способы освоения и окультуривания объекта. Зонирование территории. Особенности проектирования участков с нестандартными условиями. Формирование объектов ландшафтной архитектуры (вынос проекта в натуру). Подготовка территории объекта для ведения озеленительных работ. Декоративные особенности растений и приемы составления растительных композиций. Объемно-пространственные характеристики растений. Функции растений в композициях. Разновидности посадочных мест. Содержание деревьев и кустарников на объектах ландшафтной архитектуры. Газоны.

Варианты объектов труда. Участок. Инженерные сооружения. Растения.

Проекты: «Школьный двор», «Мой двор» и др.

«Рекреационная зона» (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «Рекреационная зона». Районирование территории Шебекинского района в туристско-рекреационных целях (г. Шебекино, п. М-Пристань, с. Графовка, х. Новая Заря, база отдыха «БелГУ», гостиничный комплекс «Две реки», базы отдыха «Малиновка», «Солнечная лагуна», экопоселение на хуторе Гремячий и др.). Туристско-рекреационные ресурсы (привлекательность, климатические условия; доступность; степень изученности; экскурсионная значимость; пейзажные и видеоэкологические характеристики, социально-демографические характеристики; - потенциальный запас; способ использования и др.).

Практические работы. Оценка туристско-рекреационных ресурсов Шебекинского района (конкретного села, участка).

Варианты объектов труда. План села, района. Статистические, исторические, культурологические и другие данные.

«Выращивание плодово-ягодных культур» (2 ч.)

Теоретические сведения. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания плодовых деревьев, ягодных кустарников и земляники.

Практические работы. Предпосадочная подготовка почвы Особенности посадки яблонь, груш, вишни и сливы, черноплодной рябины, облепихи, крыжовника, чёрной, красной и белой смородины, малины и ежевики, земляники, винограда, жимолости. Уход за молодыми насаждениям.

Варианты объектов труда. Плодовые деревья, ягодные кустарники и земляника.

Проект: «Районирование малоизвестных плодово-ягодных культур (фундук, лимонник, актинидия и др.)»

3. Животноводство

3.1. Выращивание кроликов

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие «порода», ведущие породы Белгородской области. Правила размножения кроликов и ухода за молодняком. Понятия «рацион» и «нормы кормления».

3.2. Выращивание поросят-отъемышей

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы Белгородской области. Технология получения продукции свиноводства, ее основные элемент (содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции). Выбор оптимального срока отъема поросят, условия содержания отъемышей. Профессии, связанные с производством продукции свиноводства.

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

4.1. Швейные материалы

5 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Определение лицевой стороны ткани. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.

6 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения: шерсть, шелк. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и

шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Механические, гигиенические и технологические свойства натуральных тканей. Клеевые прокладочные материалы. Состав деятельности по соединению их с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор тканей, нетканых материалов и фурнитуры для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы шерстяных и шелковых тканей, образцы прокладочных материалов. Фурнитура.

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Технология производства химических волокон. Виды и свойства химических волокон. Сравнительная характеристика свойств тканей из волокон различного происхождения. Нетканые материалы из химических волокон. Термоклеевые прокладочные материалы: прокладка-корсаж для пояса и клеевая паутинка. Выбор тканей, трикотажа, нетканых материалов и фурнитуры для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон. Образцы нетканых материалов, термоклеевых прокладочных материалов.

4.2. Изготовление выкроек и раскрой

5 класс (4 ч)

Теоретические сведения. Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия.

Изготовление выкройки швейного изделия копированием готовой выкройки, с помощью уменьшенного чертежа. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Способы моделирования фартука. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие «декатирование». Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

Практические работы. Упражнения на копирование готовых выкроек, изготовление выкройки по уменьшенному чертежу, изготовление выкройки с помощью чертежа.

Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов.

Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.) Ткань для проектного изделия.

6 класс (4 ч)

Теоретические сведения. Изготовление выкройки швейного изделия с помощью компьютера. Банк ресурсных программ для изготовления выкройки. Изготовление выкройки конической юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Упражнения на изготовление выкройки при помощи компьютера. Изготовление выкройки конической юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка выкройки на ткани. Раскрой проектного изделия. Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью подкройной обтачки (юбка, шорты, бермуды с цельнокроеным поясом, платье, блузка-топ и др.) Ткань для проектного изделия.

7 класс (4 ч)

Теоретические сведения. Использование выкроек из журналов мод. Способы корректировки выкройки в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры. Изготовление выкройки прямой юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Приемы подготовки выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Упражнения на изготовление выкройки при помощи журнала мод. Изготовление выкройки прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка выкройки на ткани. Выкраивание деталей проектного изделия.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью косой бейки и прямого притачного пояса (юбка, шорты, бермуды с прямым цельнокроеным поясом, платье, лиф, туника и др.) Ткань для проектного изделия.

4.3. ПОШИВ ИЗДЕЛИЯ

5 класс (14 ч)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Ручные операции: перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание детали; заметывание детали; сметывание детали. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Закрепление машинной строчки. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Регулирующие механизмы: регулятор длины стежка, клавиша шитья назад.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Машинные операции: обметывание деталей, застрачивание шва, стачивание деталей. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Состав деятельности по выполнению операций влажно-тепловой обработки: приутюжить шов, разутюжить деталь, заутюжить шов. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере базовых изделий.

Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Способы сопоставления с моделью по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывания срезов; сметывания, заметывания. Выполнение ручных работ на проектной детали. Заправка швейной машины нитками; выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепок в начале и в конце строчки.

Выполнение образцов машинного обметывания, стачивания, застрачивания. Выполнение машинных работ на проектной детали.

Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектной детали.

Составление индивидуального плана изготовления проектной детали. Изготовление проектной детали по составленному плану. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.).

6 класс (14 ч)

Теоретические сведения. Выполнение ручных операций: перенос линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывание; обметывание прорези петли петельными стежками; пришивание тесьмы-молнии. Способы контроля качества.

Регулирующие механизмы швейной машины: регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Причины их возникновения и способы устранения. Технология выполнения аппликации. Применение флизофикса для соединения аппликации с материалом.

Выполнение машинных операций: расстрачивание, настрачивание, обтачивание, высекание срезов детали. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением одной примерки на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывания, обметывания прорези петли петельными стежками. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение аппликации, образцов расстрочного, настрочного, обтачного швов, обработки срезов подкройной обтачкой.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью подкройной обтачки (юбка, шорты, бермуды с цельнокроеным поясом, платье, блузка-топ и др.).

7 класс (14 ч)

Теоретические сведения. Выполнение операций: подшивание детали, выкраивание косой бейки. Способы контроля качества.

Устройство машинной иглы. Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Последовательность установки машинной иглы. Неполадки в работе бытовой швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой, их устранение.

Приспособления к швейной машине: лапка для штопки поврежденного места; лапка для окантовывания среза детали бейкой; для обметывания прорезной петли. Технология машинной штопки, окантовывания среза детали бейкой, обметывания прорезной петли.

Уход за бытовой швейной машиной. Оборудование для ухода. Последовательность очистки и смазки бытовой швейной машины.

Выполнение окантовочного машинного шва. Стачивание двух косых беек. Обработка вытачек. Обработка притачного пояса.

Способы контроля качества. Классификация машинных швов. Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением примерок на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов подшивания детали, выкраивания косой бейки. Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Установка машинной иглы. Штопка поврежденного участка. Уход за бытовой швейной машиной. Выполнение образцов окантовочного, запошивочного и двойного швов. Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по составленному плану. Окончательная обработка изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью косой бейки и притачного пояса (юбка, шорты, бермуды, платье, лиф, туника и др.).

4.4. Декоративно-прикладное творчество

5 класс (8 ч)

Теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания. История вышивки. Вышивка в костюме и быте различных народов России. Материалы и инструменты, применяемые для вышивания. Правила безопасного труда. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пальцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых, крестообразных стежков и швов на Их основе. Окончательная обработка вышитых изделий. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или

выбор модели из банка идей. Освоение приемов вышивки. Изготовление рисунков для вышивки вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вышивальных швов. Изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вышивки. Декоративные изделия с вышивкой: прихватки, подкладки под горячее, салфетки или игольницы.

6 класс (8 ч)

Теоретические сведения. Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке счетными швами. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вышивки. Изготовление схем для счетной вышивки вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов счетных швов. Изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вышивки. Декоративные изделия с вышивкой: прихватки, подкладки под горячее, салфетки или игольницы.

7 класс (8 ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель.

Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем для вязания крючком вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вязания крючком. Изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вязания крючком. Вязаные изделия: салфетка, прихватка, игрушка, шапка, шарф, сумка, кулон.

8 класс (8 ч)

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и

приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка, торжокское золотое шитье, александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивки натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

Практические работы. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

Варианты объектов труда. Образцы вышивки гладью. Изделия с вышивкой: панно, блузка, наволочка, шторы, салфетки.

5. Кулинария

5 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Санитария и гигиена кухни. Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Организация рабочего места. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу. Виды и пищевая ценность горячих напитков. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к качеству горячих напитков.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из яиц. Способы окрашивания яиц.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация,

стерилизация). Критерии определения качества молочных продуктов. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Посуда для приготовления молочных блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из молока и молочных продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приготовление горячих напитков: заваривание чая, молотого кофе, приготовление какао. Приготовление бутербродов, блюд из яиц, молока и молочных продуктов. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Чай, кофе, какао. Бутерброды. Блюда из яиц. Блюда из молока и молочных продуктов.

6 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салатов и винегретов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из овощей и подача их к столу. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Стадии механической обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы (варка, тушение, припускание, жарение). Приготовление блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Сроки и условия хранения рыбы и блюд из нее. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Виды круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Способы варки макаронных изделий. Количество воды и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь для варки каш и макаронных изделий. Способы определения их готовности.

Оформление блюд из круп и макаронных изделий и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Механическая обработка овощей. Приготовление овощных салатов. Приготовление блюд из рыбы, круп и макаронных изделий. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из овощей, рыбы, круп и макаронных изделий.

7 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Сроки и условия хранения мяса и блюд из него. Механическая (первичная) обработка мяса. Термическое состояние мяса. Домашняя птица и дичь. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу.

Питательная ценность мучных изделий. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления теста и выпечки. Сырье и продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Продукты для приготовления сладких блюд и их механическая обработка. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Технология приготовления компота, киселя, желе, мусса, суфле. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Приготовление блюд из мяса, изделий из теста, сладких блюд. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса. Изделия из теста. Сладкие блюда.

6. Черчение и графика

5 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Способы графического изображения изделия. Понятия «эскиз», «чертеж», «технический рисунок». Виды чертежей. Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Масштаб. Организация рабочего места и правила безопасного выполнения чертежных работ.

Практические работы. Изучение графической документации. Выполнение эскиза, чертежа и технического рисунка детали или изделия.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи и технические рисунки.

6 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Чертеж детали и сборочный чертеж изделия. Спецификация к сборочному чертежу. Чертежи деталей призматической и цилиндрической форм. Правила изображения. Виды изображения, размеры, материалы, основная надпись. Сборочная единица. Соединение деталей. Чтение чертежа.

Практические работы. Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. Чтение чертежа.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи деталей или изделий.

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие конструкторской и технологической документации. Детали формы вращения, их конструктивные элементы, изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертеж детали, сборочный чертеж, спецификация, чертеж общего вида, электромонтажный чертеж, схемы и инструкции как конструкторские документы.

Практические работы. Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. Чтение чертежа.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи деталей или изделий.

7. Технологии ведения дома

7.1. Уход за одеждой и обувью

5 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды из натуральных тканей. Ремонт одежды. Применение бытовой техники для ухода за одеждой.

Практические работы. Выбор вида ухода за проектным изделием. Ремонт одежды.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей. Образцы ремонта одежды.

6 класс (1ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Уход за обувью. Выбор технологий и средств длительного хранения одежды и обуви.

Практические работы. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти. Выбор вида ухода за проектным изделием.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из шелковой и шерстяной ткани. Проектное изделие.

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Ремонт одежды декоративной заплатой.

Практические работы. Выполнение декоративной аппликации. Выполнение штопки на швейной машине. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей. Образцы ремонта одежды.

7.2. Интерьер жилых помещений

5 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «интерьер». Оборудование кухни. Планировка кухни. Функциональные зоны кухни. Создание интерьера кухни. Санитарно-гигиенические работы на кухне. Кухонная утварь и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, бытовой техники, газовых плит, при работе с горячей жидкостью. Применение бытовой техники для мытья посуды и уборки помещений. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Практические работы. Планировка кухни. Ознакомление с устройством и принципом действия электробытовых приборов. Подбор бытовой техники для кухни с учетом потребностей семьи. Генеральная уборка кухни.

Варианты объектов труда. Школьный кабинет кулинарии. Кухонные посуда и инвентарь. Бытовая техника. План кухни.

6 класс (2ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Искусственное и естественное освещение. Общее, местное, комбинированное и декоративное освещение. Типы светильников. Энергосберегающие лампы. Правила безопасного использования ламп накаливания.

Оформление помещения декоративными тканями. Оформление оконных и дверных проемов.

Роль бытовой техники в создании интерьера жилого помещения. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей семьи. Правила безопасного пользования бытовой техникой. Анализ использования бытовой техники дома. Современная бытовая техника.

Практические работы. Подбор освещения для жилой комнаты. Изготовление макета оформления окна тканями. Подбор бытовой техники с учетом потребностей семьи. Правила безопасности при эксплуатации современной бытовой техники.

Варианты объектов труда. Макет окна. Бытовая техника.

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни людей. Разновидности комнатных растений. Размещение комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Размножение цветов. Емкости для цветов. Требования к освещению. Понятие «ландшафтный дизайн». Использование декоративных растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход и размножение растений.

Практические работы. Уход за комнатными растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Уход за растениями на пришкольном участке.

Варианты объектов труда. Комнатные цветы в кабинете технологии, классной комнате. Декоративные растения на пришкольном участке.

7.3. Санитарно-технические работы

6 класс (1ч)

Теоретические сведения. Простейший ремонт сантехнического оборудования. Устройство простейшего водопроводного крана. Устройство вентильной головки. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом сантехнического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вентильной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентильная головка.

7.4. Семейная экономика

8 класс (14 ч)

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства; факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи.

Составление перечня товаров и услуг, источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение путей снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

8. Электротехнические работы

8 класс (14 ч)

Теоретические сведения. Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи. Устройство и применение электромагнитов в технике. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, ее мощность, срок службы. Люминесцентное и неоновое освещение.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

Практические работы. Изучение элементов электрической цепи, их условных обозначений, комплектующей арматуры.

Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты.

Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоляция. Оконцевание проводов. Зарядка электроарматуры.

Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором. Изготовление биметаллической пластины. Сборка и испытание термореле — модели пожарной сигнализации. Изучение устройства двигателя постоянного тока. Сборка простейшей схемы двигателя постоянного тока. Сборка установки для демонстрации принципа действия электродвигателя.

Варианты объектов труда. Комплектующая арматура. Электросчетчик. Электроконструктор. Электропровода. Изоляционные материалы. Электромагнит. Электроутюг. Биметаллическая пластина. Термореле. Электродвигатель.

9. Строительные ремонтно-отделочные работы

5 класс (10ч)

Теоретические сведения. Исторические сведения производства бумаги. Виды бумаги и картона, их свойства. Волокнистое строение, Утилизация бумаги и картона. Исторические сведения о клеях. Виды клея и их применение. Исторические сведения об искусстве витражей. Витраж и его виды. Обработка бумаги и картона. Применение витражей в дизайне интерьера.

Практические работы. Изучение волокнистого строения бумаги.

Приготовление различных видов клея (клейстер, клей обойный, цветной крахмальный клейстер). Изготовление бумажного витража (создание эскиза, разметка и измерение, сгибание, резание, окрашивание, окончательная отделка).

Варианты объектов труда. Кабинет технологии. Классная комната. Бумага разных видов. Различные виды клея. Витраж.

6 класс (10ч)

Теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Виды ремонта. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Использование основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологически безопасные материалы и технологии выполнения ремонтно-отделочных работ.

Отделка потолка, стен и полов. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Виды напольных покрытий.

Соблюдение правил безопасного труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Профессия маляр. Виды малярных работ. Виды материалов для окраски (водоэмульсионная краска, акриловые краски). Исторические сведения об обоях. Виды обоев и их свойства. Применение клеевых материалов для обоев различного назначения.

Практические работы. Планирование ремонтно-отделочных работ с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат. Подбор отделочных материалов в соответствии с функциональным назначением помещений.

Разработка проекта косметического ремонта жилого помещения. Изготовление трафаретного панно. Изготовление трафарета. Набивка и набрызг. Изготовление подарочной упаковки. Подготовка изделия к оклеиванию. Выбор обоев. Оклейка коробки обоями. Альтернативное изделие абажур, обложка для кулинарной книги.

Варианты объектов труда. Кабинет технологии, классная комната. Панно. Подарочная коробка.

7 класс (10ч)

Теоретические сведения. Материалы для мозаики, их свойства. Виды мозаики. Способы крепления мозаичных материалов. Применение изделий в интерьере. Профессия штукатур. Обработка мозаичной структуры (камешки, ракушки, ягодные косточки).

Практические работы. Изготовление вяжущих растворов. Обработка поверхности для мозаики.

Варианты объектов труда. Кабинет технологии, классная комната. Изготовление изделий с использованием мозаики (вазы, рамки, цветочные горшки).

8 класс (10ч)

Теоретические сведения. Материалы для отделки деревянных поверхностей. Виды декорирования деревянных поверхностей. Технология крепления отделочных материалов на деревянные поверхности. Изделия из дерева в интерьере. Профессия столяр, декоратор.

Практические работы. Подготовка деревянной поверхности к обработке. Технология отделки из дерева шпоном. Использование самоклеящейся пленки в отделке изделий из дерева в интерьере. Инкрустация деревянных поверхностей проволокой.

Варианты объектов труда. Декорирование деревянных предметов интерьера с помощью шпона, самоклеящейся пленки и проволоки (двери навесного шкафчика, журнальный столик, табурет, шкатулка, декоративная разделочная доска).

10. Проектная деятельность

5 класс

Теоретические сведения. Понятие учебного творческого проекта по технологии. Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных или поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, их содержание. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: приспособление для съема яблок; подставка под горячее; подсвечник; обнова к лету и др.

6 класс

Теоретические сведения. Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: садовый рыхлитель; разделочная доска; юбка; изделие с вышивкой; меню и блюда для ужина; домик для птиц и др.

7 класс

Теоретические сведения. Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: наличник для окна; мастерок; наряд ко дню рождения и др.

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие «проектирование», составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Этапы проектирования. Способы презентации продукта проекта. Способы продвижения на рынке проекта.

4. Требования к уровню подготовки по данной авторской программе.

Растениеводство

В результате изучения этого раздела ученик должен:

- **знать/понимать** полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции Белгородской области, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур Белгородской области, основы аграрной культуры;
- **уметь** разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;
- **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Животноводство

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать структуру технологического цикла получения животноводческой продукции; биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственных животных Белгородской области и нескольких ведущих пород для каждого вида; общие требования к условиям содержания животных.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и

художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Черчение и графика

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Технологии ведения дома

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки и кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Электротехнические работы

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Строительные ремонтно-отделочные работы

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать виды строительных материалов (бумажные, клеевые, вяжущие, деревянные), виды технологий изучаемых отделочных работ, современное состояние рынка труда, перечень основных строительных специальностей, иметь представление о содержании и характере труда строительных профессий, использование графики в жизни, быту,

профессиональной деятельности, принципы использования ПК в ходе графических работ.

уметь выполнять простейшие малярные и штукатурные работы, выполнять простейшие работы по декорированию предметов интерьера из дерева, выполнять простейшие работы по кладке кирпича, читать и выполнять несложные комплексные чертежи (эскизы) зданий и интерьеров. Применять ПК как техническое средство графики.

5. Учебно-тематический план на ступень обучения

№	Распределение часов по темам	5кл.	6кл.	7кл.	8кл.
1	Вводный урок	1	1	1	1
2	Растениеводство	18	18	18	20
2.1	Основы аграрной технологии (осенние работы)	9	9	9	10
2.2	Основы аграрной технологии (весенние работы)	9	9	9	10
3	Животноводство	-	-	-	2
3.1	Выращивание кроликов				1
3.2	Выращивание поросят-отъёмышей				1
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектная деятельность	28	28	28	8
4.1	Швейные материалы	2	2	2	-
4.2	Изготовление выкроек и раскрой	4	4	4	-
4.3	Пошив изделия	12	12	12	
4.4	Декоративно-прикладное творчество	8	8	8	8
5	Кулинария	6	6	6	-
6	Черчение и графика	2	2	2	-
7	Технологии ведения дома	4	4	4	14
7.1	Уход за одеждой и обувью	2	1	2	-
7.2	Интерьер жилых помещений	2	2	2	-
7.3	Санитарно-технические работы	-	1	-	-
7.4	Семейная экономика	-	-	-	14
8	Электротехнические работы	-	-	-	12
9	Строительные ремонтно-отделочные работы	10	10	10	10
10	Проектная деятельность	1	1	1	1
	Итого	68	68	68	68

5. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

№	Предмет	Реализуемая программа	Необходимое обеспечение в соответствии с реализуемой программой	Фактическое оснащение	% оснащенности
	Технология	Модифицированная программа по технологии для 5-8 классов (для неделимых классов). Шебекино, 2013 Авторы-составители: Л. В. Белоножко, В. Р. Черник, В. И. Авраменко, В. Г. Подлегаев	1. Технология.:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана-Граф, 2014. 2. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана-Граф, 2014. 3. Технология.:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана-Граф, 2014. 4. Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/под. ред. В.Д. Симоненко. – М. Вентана- Граф, 2009. 5. Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие/ П. С. Самородский, Н. В. Сеница, Т. Г. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011. 6. Уроки технологии в 6 классе: методическое пособие/ Н. В. Сеница, П. С. Самородский, Н. В. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011. 7. Уроки технологии в 6 классе: методическое пособие/ Н. В. Сеница, П. С. Самородский, Н. В. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011. 8.Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие/ П. С. Самородский, Н. В. Сеница, Т. Г. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011.	1. Технология.:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014. 2.Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014. 3. Технология.:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014. 4. Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/под. ред. В.Д. Симоненко. – М. Вентана- Граф, 2009 5. Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие/ П. С. Самородский, Н. В. Сеница, Т. Г. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011. 6. Уроки технологии в 6 классе: методическое пособие/ Н. В. Сеница, П. С. Самородский, Н. В. Иванова. – М. : Вентана-Граф,2011. 7. Уроки технологии в 6 классе: методическое	100

			пособие/ Н. В. Синеца, П. С. Самородский, Н. В. Иванова. – М. : Вентана-Граф, 2011. 8. Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие/ П. С. Самородский, Н. В. Синеца, Т. Г. Иванова. – М. : Вентана-Граф, 2011. 9. Электронное пособие по обслуживающему труду/ Кравцова Е. Н./ Г. Белгород, 2011 Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе/ авт.- сост. Е. Д. Володжина, В. Ю. Суслина. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.: ил. 10. Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: Конспекты занятий / авт.- сост. И. Г. Норенко. – Волгоград : Учитель, 2007. – 107с. 11. Технология. 5-9 классы (девочки) : уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия / авт.- сост. Л. В. Боброва. – Волгоград: Учитель, 2009. -220с 12. Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: Конспекты занятий / авт.- сост. И. Г. Норенко. – Волгоград : Учитель, 2007. – 107с.	
			Оборудование кабинета	

		Ученические двухместные столы с комплектом стульев Стол учительский, стул Стол компьютерный 2-х местный Шкафы для учебных пособий Доска с подсветкой Аптечка Музыкальный инструмент с колонками Телевизор видеодвойка Стол книжка Компьютер Принтер	Ученические двухместные столы с комплектом стульев Стол учительский, стул Стол компьютерный 2-х местный Шкафы для учебных пособий Доска с подсветкой Аптечка Музыкальный инструмент с колонками Телевизор видеодвойка Стол книжка Компьютер Принтер	70
УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ				
Раздел: Технологии ведения дома				
Комплект инструментов для санитарно - технических работ Сантехнические установочные изделия Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью				
Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов				
Станок ткацкий учебный				
Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)				
Стол рабочий универсальный			Стол рабочий универсальный	
Машина швейная бытовая универсальная			Машина швейная бытовая универсальная	
Оверлок			Оверлок	
Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки			Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	
Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ			Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	
Комплект инструментов и приспособлений для вышивания			Комплект инструментов и приспособлений для	

				вышивания	
			Комплект для вязания крючком	Комплект для вязания крючком	
			Комплект для вязания на спицах	Комплект для вязания на спицах	
			Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования		
			Набор приспособлений для раскроя косых беек	Набор приспособлений для раскроя косых беек	
			Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	
			Шаблоны стилизованной фигуры		
			Набор измерительных инструментов для работы с тканями		
		Раздел: Кулинария			
			Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой		
			Фильтр для воды		
			Холодильник		
			Печь СВЧ		
			Весы настольные	Весы настольные	
			Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф)	
			Электроплиты		
			Набор кухонного электрооборудования		
			Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов		
			Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов		
			Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов		
			Набор инструментов для разделки рыбы		
			Набор инструментов для разделки мяса		
			Мясорубка (электромясорубка)		
			Набор инструментов и приспособлений для разделки теста		
			Комплект разделочных досок		
			Набор мисок		
			Набор столовой посуды из		

		нержавеющей стали	
		Сервиз столовый	
		Сервиз чайный	
		Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	
		Разделы: Растениеводство. Животноводство.	
		Весы технические с разновесами	
		Весы аналитические с разновесами	
		Лупа	
		pH- метр	
		прибор для демонстрации водных свойств почвы	
		Сушильный шкаф	
		Термометры для измерения температуры воздуха и почвы	
		Барометр	
		Часы	
		Лотки для сортировки семян	
		Наборы сит	
		Планшеты	
		Мерительные и разметочные инструменты и приспособления	
		Горшки цветочные	Горшки цветочные
		Чашки Петри	Чашки Петри
		Очки защитные	
		Фартуки	Фартуки
		Разборная Теплица	
		Инкубатор на 50 яиц	
		Овоскоп	
		Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке	Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке
		Комплект малогабаритной сельскохозяйственной техники (мини трактор или мотоблок с комплектом навесных орудий)	
		Раздел: Электротехнические работы	
		Демонстрационный комплект электроизмерительных приборов	Демонстрационный комплект электроизмерительных приборов
		Демонстрационный комплект радиоизмерительных приборов	
		Демонстрационный комплект источников питания	
		Демонстрационные комплекты электроустановочных изделий.	
		Демонстрационный комплект радиотехнических деталей	

			Демонстрационный комплект электротехнических материалов		
			Демонстрационный комплект проводов и кабелей		
			Лабораторный комплект электроизмерительных приборов		
			Лабораторный комплект радиоизмерительных приборов		
			Лабораторный набор электроустановочных изделий		
			Конструктор "Энергия, работа, мощность"		
			Конструктор для сборки электрических цепей		
			Конструктор для моделирования подключения коллекторного электродвигателя, средств управления и защиты		
			Конструктор для сборки моделей простых электронных устройств		
			Ученический набор инструментов для выполнения электротехнических работ		
			Провода соединительные		
			Раздел: Черчение и графика		
			Ученический набор чертежных инструментов	Ученический набор чертежных инструментов	
			Прибор чертежный	Прибор чертежный	
			Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	
			Комплект инструментов и оборудования для выполнения проектных работ по профилю обучения		
			Комплект оборудования и инструментов для начальной профессиональной подготовки учащихся в рамках предмета или технологического профиля		
			7. МОДЕЛИ (или натуральные образцы)		
			Динамическая модель школьного учебно-опытного участка		
			Модели сельскохозяйственных орудий труда и техники		
			Модели электрических машин		
			Комплект моделей механизмов и передач		
			Модели для анализа форм деталей		
			Модели для демонстрации		

			образования аксонометрических проекций		
			Модели образования сечений и разрезов		
			Модели разъемных соединений		
			Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии		
			8. НАТУРАЛЬНЫЕ ОБЪЕКТЫ		
			Коллекции изучаемых материалов	Коллекции изучаемых материалов	
			Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, метизы, шкурка, металлопрокат, ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно-отделочных работ, удобрения, средства защиты растений, пленка полиэтиленовая, бумага фильтровальная, горшочки и кубики торфяные и т.д.)		
			Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ		
			Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ		

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чураевская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

Согласовано

Руководитель
методического совета

Согласовано

Заместитель директора

Утверждаю

Директор школы

Ф.И.О.

Протокол от

«__» _____ 201__ г. №__

Ф.И.О.

«__» _____ 201__ г.

Ф.И.О.

Приказ от

«__» _____ 201__ г. №__

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ

Мамедова Марина Александровна

Класс 5

Количество часов -2

Практическая часть выполнения программы:

Контрольное тестирование – 11

Практические работы –34

Экскурсии – 1

Проекты -1

Учебник: Технология.:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Синеца, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014

2014-2015 учебный год

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы Тема урока	Кол-во часов	Планируемые сроки	Фактические сроки	Приложение (Домашнее задание)
ВВОДНЫЙ УРОК 1 час					
1	Вводный урок. Технология как учебная дисциплина и как наука.	1			Читать вводную статью с. 3
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ОСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ					
2	Основные задачи сельскохозяйственного производства. Вводный инструктаж по Т. Б.	1			Выучить правила по Т. Б Стр. 4-5, вопросы на стр.5-6
3	Понятие «аграрные технологии». Практическая работа № 1 Экскурсия на школьный учебно-опытный участок.	1			Выучить понятие «аграрные технологии».
4	Понятие «сельскохозяйственные культуры» Многообразие с/х растений. Стартовый контроль.	1			Описать одно культурное растение, составить тест из 5-10 вопросов
5-6	Овощные культуры: сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Практическая работа № 2 Тема: «Технология уборки лука репчатого»	2			Прочитать текст учебника и ответить на вопросы, составить кроссворд.
7-8	Понятие «система обработки почвы». Практическая работа № 3 Тема: « Подготовка участка к осенней основной обработке почвы»	2			Изобразить схему УОУ
9-10	Обработка почвы под овощные растения. Практическая работа № 4 Тема: « Подготовка участка к осенней основной обработке	2			Повторить основные способы обработки

	почвы под огурцы и томаты» <u>Контрольное тестирование №2</u>				
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 26 ЧАСОВ					
11	<i>Швейные материалы.</i> Практическая работа № 5 Тема: «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	1			С. 35-39 Выбрать модель для проектного изделия.
12	Виды хлопчатобумажных и льняных тканей Практическая работа № 6 Тема: «Определение вида ткани» <u>Контрольное тестирование № 3</u>	1			Ответить на вопросы; принести ткань на фартук, ножницы, нитки
13-14	<i>Изготовление выкроек.</i> Моделирование. Практическая работа № 7 Тема: «Снятие мерок»	2			Изготовить три рабочие выкройки(4-13 см) для выполнения образцов швов.
15-16	Раскрой швейного изделия. Практическая работа № 8 Тема: «Выкраивание деталей фартука» <u>Контрольное тестирование № 4</u>	2			Стр.53, ответить на вопросы
17-18	<i>Ручные работы.</i> Практическая работа № 9 Тема: «Изготовление образцов ручных работ» <u>Контрольное тестирование № 5</u>	2			стр.14, ответить на вопросы, принести два лоскута 20/30 см, принести образцы ручных работ
19-20	Подготовка швейной машины к работе. Практическая работа № 10 Тема: «Работа на швейной машине» <u>Контрольное тестирование № 6</u>	2			Стр. 26, решить кроссворд
21-22	Машинные операции и швы. Влажно-тепловая обработка. Практическая работа № 11 Тема: «Изготовление образцов машинных работ»; Практическая работа № 12 Тема: «Проведение влажно-тепловых работ»	2			Стр.42, задание 3 в рабочей тетради
23-24	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 13 Тема: «Выкраивание деталей для изготовления фартука на	2			Стр. 53, ответить на вопросы

	поясе» <u>Контрольное тестирование № 7</u>				
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 14 Тема: «Обработка узлов швейных изделий» Практическая работа № 15 Тема: «Изготовление проектного изделия по составленному плану»	2			Стр. 65, ответить на вопросы Стр.79, ответить вопросы
27-28	Практическая работа № 16 Тема: «Обработка изделия с помощью стачного шва и шва вподгибку»	2			Решить кроссворд
29-30	<i>История вышивки.</i> Практическая работа № 17 Тема: «Подготовка к вышивке»	2			Принести ткань с переведенными на неё рисунками, нитки мулине
31-32	Вышивание петлеобразными стежками. Практическая работа № 18 Тема: «Вышивание петлеобразными стежками»	2			Закончить вышивание рисунка изученными швами
33-34	Вышивание петельными стежками. Практическая работа № 19 Тема: «Вышивание петельными стежками»	2			Закончить вышивание рисунка изученными швами
35-36	Вышивание изделий. Творческое задание. Практическая работа № 20 Тема: «Вышивание прихватки»	2			Завершить вышивание прихватки.
КУЛИНАРИЯ 6 ЧАСОВ					
37-38	Санитария и гигиена кухни. Практическая работа № 21 Тема: « Приготовление чайного стола с бутербродами». <u>Контрольное тестирование № 8</u>	2			Стр.146-157, задание в тетради 4, 13
39-40	Блюда из яиц. Практическая работа № 22 Тема: «Приготовление омлета».	2			Стр. 146, ответить на вопросы, заполнить кроссворд
41-42	Блюда из молока и молочных продуктов. Практическая работа № 23 Тема:« Приготовление блюда	2			Стр.122, ответить на вопросы

	из молока и молочных продуктов». Контрольное тестирование № 9				
ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА 2 ЧАСА					
43-44	Способы графического изображения изделия. Практическая работа № 24 Тема: «Выполнение чертежа».	2			Стр. 129-132
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 ЧАСА					
45-46	Уход за одеждой. Практическая работа № 25 Тема: «Изучение символов ухода за одеждой».	2			Стр.114, ответить на вопросы
47-48	Интерьер жилого помещения. Кухня. Практическая работа № 26 Тема: «Планировка кухни». Контрольное тестирование № 10	2			Стр. 163, ответить на вопросы.
СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫЕ РАБОТЫ 10 ЧАСОВ					
49-50	Исторические сведения о производстве бумаги и картона, их свойства. Практическая работа № 27 Тема: «Изучение волокнистого строения бумаги»	2			Составить кроссворд, принести муку, крахмал, клей
51-52	Исторические сведения о клеях. Виды клея и их применение. Практическая работа № 28 Тема: «Приготовление различных видов клея»	2			Подготовить сообщение о витраже.
53-54	Обработка бумаги и изделия из неё. Практическая работа № 29 Тема: «Изготовление изделия в технике декупаж».	2			Принести бумагу, картон, клей, краски.
55-56	Исторические сведения об искусстве витражей. Витраж и его виды.	2			Принести бумагу, картон, клей, краски.
57-58	Практическая работа № 30 Тема: «Изготовление бумажного витража (бабочка)»	2			Изготовить бумажный витраж бабочку.

ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ

59-60	Способы выращивания овощных культур. Практическая работа № 31 Тема: «Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт»	2			Подготовить сообщения о зеленых культурах, выполнить задания 1-4
61-62	Виды удобрений, их применение. Практическая работа № 32 Тема: «Подкормка ранней и цветной капусты»	2			Ответить на вопросы стр 184
63-64	Понятия «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Практическая работа № 33 Тема: «Прополка и прореживание всходов овощных растений»	2			Составить тест, выполнить задания в тетради 7,8,10
65-66	Агротехнические, химические, биологические меры защиты растений от вредителей и болезней. Практическая работа № 34 Тема: «Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней»	2			Выполнить задания 1-3 в тетради.
67	Разработка учебных проектов по выращиванию с/х, цветочно-декоративных культур. Итоговый контроль	1			Подготовиться к защите проекта.
ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 ЧАС					
68	Понятие учебного творческого проекта по технологии. Презентация творческого проекта.	1			Придумать тему для творческого проекта на следующий год

Комплект оценочных материалов

Критерии оценки:

Если неправильных ответов нет – оценка «5».

Если неправильных ответов 1-3 – оценка «4».

Если 4-6 – оценка «3».

Если неправильных ответов 7 и более – материал темы не усвоен.

Стартовый контроль (к уроку 4)

Вы согласны с тем, что:

1. Многолетние овощные растения остаются зимовать на участке их выращивания?
2. Озимый чеснок высаживают осенью?
3. После уборки урожая растительные остатки не обязательно убирать с участка?
4. Лук – севок выращивают из лука – репки?
5. Лук убирают в период полегания и пожелтения пера?
6. В первый год после посева морковь и свекла столовая образуют корнеплоды, которые являются продуктивными органами?
7. Пораженные вредителями и болезнями плоды и овощи относят к товарным продуктам?
8. Собранные овощи и плоды необходимо сортировать?
9. Алыча и абрикос относят к холодостойким растениям?
10. При выращивании лука репчатого листья лучше не срывать?

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Зерновая культура, используемая для выпечки белого хлеба. _ _ _ _ _
2. Зерном этой культуры кормят лошадей, а из муки готовят вкусное печенье.
_ _ _ _ _
3. Общее название культур, к которым относятся пшеница, рожь, ячмень овес.
_ _ _ _ _
4. Группа культур, в которую входят горох, фасоль, бобы. _ _ _ _ _
5. Общее название культур, к которым относятся яблоня, груша, слива.
_ _ _ _ _
6. Группа культур, в которую входят огурцы, помидоры, свёкла, морковь
_ _ _ _ _
7. Растения, используемые на корм животным _ _ _ _ _
8. Какому слову в русском языке соответствует слово «аграрный»?
_ _ _ _ _
9. К какой отрасли сельского хозяйства относится пчеловодство?
_ _ _ _ _
10. К какой аграрной отрасли относится цветоводство?
_ _ _ _ _

Контрольное тестирование №2

Тема: «Основы аграрной технологии» (к уроку 9)

Вы согласны с тем, что:

1. Лук-севок сажают рядами, расстояние между которыми составляет 45 см, а расстояние между растениями в ряду — 5-10 см?
2. Животноводство обеспечивает население продуктами питания, легкую промышленность — сырьем, сельскому хозяйству дает живую тягловую силу и органическое удобрение?
3. При выращивании культурных растений имеет значение увеличение размеров плодов, клубней и корнеплодов?
4. После сбора урожая лук оставляют для просушивания на делянках (грядках) или в хорошо проветриваемом помещении?
5. Глубина посева для моркови составляет 2-3 см, а для свёклы — 1-2 см?
6. Питательные вещества у томата накапливаются в плодах, у моркови — в корнеплодах, у петрушки и укропа—в листьях?
7. Для получения дружных всходов поверхность почвы, в которую сеют семена, обязательно надо рыхлить и выравнивать?
8. Морковь и свёкла столовая — это однолетние растения?
9. Из почвы растения усваивают необходимые им питательные вещества?
10. Основная обработка почвы под овощные культуры начинается весной?

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Отрасль сельского хозяйства, которая занимается выращиванием плодовых и ягодных растений (яблонь, груш, смородины и др.) _____
2. Сельскохозяйственная отрасль, занимающаяся выращиванием капусты, моркови, тыквы, столовой свёклы. _____
3. Клубнеплодное растение, которое в переработанном виде употребляют в пищу, а также используют на корм домашним животным. _____
4. Что получается в результате перемалывания зерна пшеницы, ржи или овса? _____
5. Какое ягодное растение растет как в лесу, так и в саду? _____
6. Кормовая трава, выращиваемая на пастбищах для летнего выпаса скота.

7. Семена лука репчатого. _____

8. Корнеплодное овощное растение оранжевого цвета, всходы которого про-
реживают для лучшего роста. _ _ _ _ _
9. Этот прием ухода за растениями картофеля производят в начале роста
ботвы. _ _ _ _ _
11. Что собирают в саду после созревания плодов? _ _ _ _ _

Контрольное тестирование № 3

Тема: «Технология изготовления ткани», «Текстильные волокна» (к уроку 12)

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Сырье для производства пряжи. _ _ _ _ _
2. Растение, семена которого покрыты тонкими белыми волокнами.
_ _ _ _ _
3. Растения, из которого получают длинные прочные волокна. _ _ _
4. Нить, идущая вдоль кромки ткани. _ _ _ _ _
5. Ткань, имеющая рисунок. _ _ _ _ _
6. Процесс получения пряжи из волокон. _ _ _ _ _
7. Процесс нанесения рисунка на ткань _ _ _ _ _
8. Неосыпающийся край ткани. _ _ _ _ _
9. Основная профессия в ткацком производстве. _ _ _ _
10. Переплетение нитей в ткани, похожее на шахматную доску.
_ _ _ _ _

Контрольное тестирование № 4

Тема: «Изготовление выкроек» (к уроку 15)

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Процесс определения размеров фигуры. _ _ _ _ _
2. Инструмент для снятия мерок. _ _ _ _ _
3. Мерка, которую измеряют по стене: от пола до метки. _ _ _ _
4. Мерка, необходимая для расчета ширины фартука. _ _ _ _ _
5. Мерка, необходимая для расчета длины пояса – завязки. _ _ _ _ _
6. Мерка, которую измеряют от линии талии до желаемой длины юбки или фартука. _ _ _ _ _
7. Чертеж швейного изделия, построенный по меркам и вырезанный ножницами. _ _ _ _ _
8. Прозрачная бумага для копирования выкроек. _ _ _ _ _
9. Создание различных моделей на основе одной выкройки.
_ _ _ _ _
10. Изделие, полученное из выкройки брюк, если линию низа перенести вверх, выше колена. _ _ _ _ _

Контрольное тестирование № 5

Тема: «Ручные работы» (к уроку 17)

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Временное ниточное соединение двух деталей. _ _ _ _ _
2. Инструмент для копирования прямыми стежками _ _ _ _
3. Название стежка, которым сметывают детали _ _ _ _ _
4. Временное ниточное закрепление подогнутого края детали.
_ _ _ _ _
5. Инструмент для копирования выкроек с помощью копировальной бумаги. _ _ _ _ _
6. Предохранение среза детали от осыпания с помощью иглы и нитки.
_ _ _ _ _
7. Название стежка, которым обметывают осыпающийся срез ткани. _ _ _ _ _
8. Тонко скрученное волокно, намотанное на катушку и служащее для соединения слоев ткани. _ _ _ _ _
9. Ряд стежков, расположенных друг за другом. _ _ _ _ _
10. Соединение строчкой слоев материала. _ _ _

Контрольное тестирование № 6

Тема: «Швейная машина» (к уроку 20)

Вы согласны с тем, что

1. Свет на рабочее место должен падать справа?
2. Прижимная лапка служит для регулирования длины стежка?
3. Электропривод швейной машины служит для заправки нижней нитки?
4. Шпульный колпачок имеет защелку?
5. Можно ли проложить строчку на не заправленной нитками швейной машине?
6. Можно изменять длину стежка от 0 до 10 мм?
7. Чтобы выполнить закрепку, нужно нажать на клавишу шитья назад?
8. Чтобы начать работу на швейной машине, нужно поднять лапку?
9. При повороте строчки под углом нужно оставить иглу в ткани, поднять лапку и повернуть работу?
10. Чтобы намотать нитки на шпульку, нужно выключить механизм машины?

Контрольное тестирование № 7

Тема: «Основные операции при машинных работах», «Влажно – тепловая обработка ткани», «Машинные швы» (к уроку 24)

Вы согласны с тем, что

1. При стачивании выполняют закрепку только в начале строчки?
2. Длина закрепки должна быть не более 7 мм?
3. Можно застрочить край, подогнутый два раза?
4. Расстояние от машинной строчки до сгиба при застрачивании должно быть одинаковым во всей длине?
5. При стачивании деталей можно прокладывать строчку поверх булавок?
6. Шнур утюга не должен касаться его подошвы?
7. При стачивании машинная строчка проходит рядом с намеченной линией?
8. Чтобы предотвратить усадку ткани, ее надо разутюжить?
9. Утюжку выполняют после каждой швейной операции?
10. Перед тем как обметать тонкую ткань, нужно проложить на ней строчку на расстоянии 5 мм от среза?

Впишите в клеточки слова – ответы:

1. Прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.
_ _ _ _ _
2. Закрепление среза детали зигзагообразной строчкой для предохранения от осыпания. _ _ _ _ _
3. Соединения двух деталей по совмещенным линиям шва. _ _ _ _ _
4. Как называется рабочая часть утюга? _ _ _ _ _
5. Самый распространенный краевой шов _ _ _ _ _
6. Стачной шов, у которого припуски разложены в разные стороны
_ _ _ _ _
7. Стачной шов, у которого припуски уложены в одну сторону
_ _ _ _ _
8. Шов вподгибку, где припуск подвернут один раз _ _ _ _ _
9. Шов вподгибку, где припуск подвернут дважды
_ _ _ _ _
10. Швы, которыми украшают швейные изделия _ _ _ _ _

Контрольное тестирование № 8

Тема: «Приготовление бутербродов и горячих напитков» (к уроку 38)

Вы согласны с тем, что:

1. Бутерброды готовят за несколько часов до подачи?
2. Бутерброды бывают только закрытые и холодные
3. Чай бывает только черный?
4. Заваривать чай лучше в металлических чайниках?
5. Чай содержит кофеин?
6. Кофе хранят в полно закупоренных баночках?
7. Для приготовления напитка зерна кофе размалывают?
8. В продаже кофе бывает только в зернах?
9. Какао получают из листьев одноименно тропического дерева?
10. Для приготовления напитка порошок какао разводят холодной водой?

Контрольное тестирование № 9

Тема: «Блюда из яиц», «Блюда из молока и молочных продуктов» (к уроку 42)

Вы согласны с тем, что:

1. Молоко применяется для приготовления всех сладких блюд?
2. Кисломолочные продукты можно употреблять в пищу?
3. Сухое молоко нужно предварительно развести водой?
4. Все яйца хранят не более семи суток?
5. При варке манной каши нужно сначала промыть крупу в воде?
6. молочный суп будет вкуснее, если его долго настаивать?
7. Прежде чем разбить яйцо, его надо тщательно вымыть?
8. Сливки являются кисломолочным продуктом?
9. Молоко кипятят для уничтожения микробов?
10. Сгущенное молоко более калорийно, чем цельное?

Впишите в клеточки слова – ответы:

1. Группа молочных продуктов, полученных в результате брожения молока и специальной обработки _____
2. Первая пища человека _____
3. Жареное блюдо из творога _____
4. Жидкость, которая остается после изготовления творога _____
5. Добавляют в воду, чтобы яйцо не лопнуло _____
6. Куриные яйца, срок хранения которых более семи суток _____
7. Блюдо из творога, приготовленное в духовке _____
8. Молочный продукт с дырочками _____
9. Бытовой электроприбор, в котором молочные продукты дольше сохраняются _____
10. Самый «простой» кисломолочный продукт _____

Контрольное тестирование № 10

Тема: «Технология ведения дома» (к уроку 48)

Вы согласны с тем, что:

1. Кухня – это помещение для заготовки продуктов на зиму?
2. Кухня одновременно может быть и столовой?
3. Покрытие столов, стен и пола в кухне должно быть гигиеничным?
4. П-образное размещение оборудования подходит для маленькой кухни?
5. Уборку на кухне нужно делать один раз в неделю?
6. Долговечность одежды зависит от опрятности человека?
7. Загрязнившуюся одежду стирают спустя 4 часа?
8. На этикетке можно прочесть размер изделия и состав ткани?
9. Перед стиркой нужно рассортировать вещи по размеру?
10. Стирать одновременно белые и цветные вещи нельзя?

Итоговый контроль(к уроку 67)

Вы согласны с тем, что:

1. Сорняки могут вызывать гибель культурных растений?
2. Если дернуть за листочек рассады и он оборвется, это означает, что посадка выполнена правильно?
3. Овощные корнеплоды и зернобобовые растения необходимо прореживать?
4. Органические удобрения – это азотные, калийные, фосфорные?
5. Торф используют только для мульчирования?
6. Лучшие предшественники для однолетних зеленых растений - это томаты, огурцы, корнеплоды, чистый пар?
7. Укроп и петрушку высеивают только раз – ранней весной?
8. Любые жуки полезны для растений?
9. Биологические меры защиты растений от болезней и вредителей вредны для растений, животных и человека?
10. Настой картофельной ботвы можно использовать против тли на растениях?

Банк творческих проектов для учащихся 5 класса

1. «Посев семян моркови»
2. «Изготовление фартука»
3. «Вышивание панно «Фрукты»
4. «Создание интерьера кухни»
5. «Изготовление подарочной упаковки»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чураевская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

Согласовано

Руководитель
методического совета

Согласовано

Заместитель директора

Утверждаю

Директор школы

Ф.И.О.

Протокол от

«__» _____ 201__ г. №__

Ф.И.О.

«__» _____ 201__ г.

Ф.И.О.

Приказ от

«__» _____ 201__ г. №__

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ

Мамедова Марина Александровна

Класс 6

Количество часов -2

Практическая часть выполнения программы:

Контрольное тестирование – 10

Практические работы –35

Проекты -1

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014.

2014-2015 учебный год

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы Тема урока	Кол-во часов	Планируемые сроки	Фактические сроки	Приложение (Домашнее задание)
ВВОДНЫЙ УРОК 1 час					
1	Вводный урок. Понятие учебного творческого проекта по технологии.	1			Читать вводную статью с. 3 Повторить правила по т/б.
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ОСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ					
2	Понятия «сорт» и «селекция». Требования к качеству сортов. Практическая работа № 1 Тема: «Изучение сортов капусты белокочанной»	1			Выполнить задания 1-4 в рабочей тетради.
3-4	Виды овощей семейства пасленовые. Практическая работа № 2 Тема: «Технология уборки картофеля» <u>Стартовый контроль</u>	2			Выполнить задания 1,2,5 в рабочей тетради. составить кроссворд
5-6	Виды овощей семейства тыквенные. Практическая работа № 3 Тема: «Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков»	2			Выполнить задания 1-4 в рабочей тетради составить кроссворд
7-8	Виды капустных овощей. Практическая работа № 4 Тема: «Подготовка участка под посадку капусты» <u>Контрольное тестирование №2</u>	2			Выполнить задания 1-5 в рабочей тетради.
9-10	Сооружения защищенного грунта. Практическая работа № 5 Тема: «Расчет потребности рассады томата и капусты для посадки в поле»	2			Принести ткань

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 26 ЧАСОВ

11-12	Натуральные волокна животного происхождения: шерсть, шелк. Практическая работа № 6 Тема: «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойства» Контрольное тестирование №3	2			Стр. 5, ответить на вопросы, заполнить таблицу в тетради
13-14	Изготовление выкроек. Практическая работа № 7 Тема: «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2			Стр.33, 35, ответить на вопросы
15-16	Моделирование швейных изделий. Практическая работа № 8 Тема: «Моделирование клиньевой юбки» Контрольное тестирование №4	2			Стр. 50,82, ответить на вопросы
17-18	Выполнение ручных операций. Практическая работа № 9 Тема: «Выкраивание и изготовление деталей образцов ручных работ»	2			Ответить на тесты в рабочей тетради по теме «Ручные работы»
19-20	Регулирующие механизмы швейной машины. Практическая работа № 10 Тема: «Устранение дефектов строчки»	2			Стр.21, ответить на вопросы
21-22	Выполнение машинных операций. Практическая работа № 11 Тема: «Изготовление образцов машинных работ»	2			Принести лоскуты для аппликации
23-24	Технология выполнения аппликации. Практическая работа №12 Тема: «Выполнение аппликации»	2			Принести ткань для образцов
25-26	Последовательность и технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 13 Тема: «Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия»	2			Принести ткань для образцов
27-28	Окончательная обработка изделия.	2			Ответить на тесты в

	Практическая работа № 14 Тема: «Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану». Критерии оценки изделия. Практическая работа № 15 Тема: «Презентация творческого проекта»				рабочей тетради Принести канву для образцов
29-30	<i>Народная вышивка счетными швами.</i> Практическая работа № 16 Тема: «Выполнение эскиза модели декоративного изделия»	2			Закончить выполнение эскиза вышивки.
31-32	Подготовка к вышивке. Практическая работа № 17 Тема: «Освоение приемов вышивки»	2			Выполнить кроссворд «Счетные швы»
33-34	Приемы выполнения счетных швов. Практическая работа № 18 Тема: «Изготовление образцов счетных швов» <u>Контрольное тестирование №5</u>	2			Закончить выполнение образцов вышивки.
35-36	Профессии, связанные с изготовлением швейных изделий. Практическая работа № 19 Тема: «Изготовление декоративных изделий»	2			Закончить выполнение образцов вышивки

КУЛИНАРИЯ 6 ЧАСОВ

37-38	Значение овощей в питании человека. Практическая работа № 20 Тема: «Приготовление овощных салатов»	2			Стр. 120, ответить на вопросы
39-40	Пищевая ценность рыбы. Практическая работа № 21 Тема: «Приготовление блюда из рыбы» <u>Контрольное тестирование №6</u>	2			Стр. 126, ответить на вопросы
41-42	Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Практическая работа № 22 Тема: «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий» <u>Контрольное тестирование №7</u>	2			Стр. 138, ответить на вопросы

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА 2 ЧАСА

43-44	Чертеж детали. Правила изображения. Практическая работа № 23 Тема: «Графическое изображение изделий»	2			Закончить чертеж
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 ЧАСА					
45	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа № 24 Тема: «Расшировка символов на ярлыках одежды»	1			Выполнить задание 1 в рабочей тетради
46	Простейший ремонт сантехнического оборудования. Практическая работа № 25 Тема: «Изучение смесителя и вентильной головки»	1			Выполнить задание 2 в рабочей тетради
47-48	Роль освещения в интерьере. Практическая работа № 26 Тема: «Изготовление макета оформления окна тканями» <u>Контрольное тестирование №8</u>	2			Выполнить в макете другие варианты оформления окна тканями.
СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫЕ РАБОТЫ 10 ЧАСОВ					
49-50	Характеристика распространенных технологий ремонта. Практическая работа № 27 Тема: «Планирование ремонтно-отделочных работ»	2			Составить список инструментов для ремонта
51-52	Отделка потолка, стен и полов. Практическая работа № 28 Тема: «Изготовление трафарета»	2			Изготовить трафарет
53-54	Профессия маляр. Практическая работа № 29 Тема: «Изготовление трафаретного панно»	2			Подготовить панно к выставке
55-56	Исторические сведения об обоях. Практическая работа № 30 Тема: «Изготовление подарочной упаковки»	2			Подготовить подарочную упаковку к выставке
57-58	Применение клеевых материалов для обоев различного назначения. Практическая работа № 31 Тема: «Оклейка коробки обоями»	2			Подготовить коробку к выставке

ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ

59-60	Устройство «русского парника» Практическая работа №32 Тема: «Технология подготовки парника к выращивания рассады овощных культур»	2			Начертить схему парника, задание 2
61-62	Понятие «пикировка», технология пикировки семян. Практическая работа № 33 Тема: «Технология пикировки семян томата и капусты» <u>Контрольное тестирование №9</u>	2			Составить кроссворд, подготовить информационную карточку об одном сорте огурца для закрытого или открытого грунта.
63-64	Выращивание огурца и томата в парнике, в поле. Практическая работа № 34 Тема: «Технология посадки рассады огурца в грунт »	2			Нарисовать рисунок рассады огурца.
65-66	Выращивание капусты белокочанной. Практическая работа № 35 Тема: «Закладка коллекционного участка овощных капустных растений » <u>Итоговый контроль</u>	2			Выполнение проекта для УОУ
67	Разработка учебных проектов по выращиванию с/х, цветочно-декоративных культур.	1			Подготовиться к защите проекта.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 ЧАС

68	Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.	1			Придумать тему для творческого проекта на следующий год
----	--	---	--	--	---

Комплект оценочных материалов

Критерии оценки:

Если неправильных ответов нет – оценка «5».

Если неправильных ответов 1-3 – оценка «4».

Если 4-6 – оценка «3».

Если неправильных ответов 7 и более – материал темы не усвоен.

Стартовый контроль (к уроку 4)

Вы согласны с тем, что:

1. В растениеводстве сортом называют группу культурных растений с определенными биологическими и хозяйственными признаками, созданную человеком путем отбора в определенных природных условиях.
2. производство сортовых семян обычно разворачивают в районах с благоприятными почвенно-климатическими условиями.
3. скороспелость, урожайность, устойчивость к неблагоприятным погодным условиям - это ценные хозяйственно-биологические признаки сортов.
4. Семена хранят только в бумажных пакетах.
5. К местным сортам относят сорта народной селекции.
6. Наука, занимающаяся выведением сельскохозяйственных сортов, называется селекцией.
7. Наряду с семенами к семенному материалу относят также части растений, которые используют для вегетативного размножения: клубни, луковицы, корневища.
8. Для получения семян высокого качества не обязательно проводить дозаривание.
9. Сроки дозаривания семян зависит от культуры и обычно длятся до тех пор, пока семена не приобретут типичный для культуры цвет.
10. Безостая 1, Мироновская 808, Мироновская юбилейная – это сорта озимой пшеницы.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Как называется отрасль растениеводства, занимающаяся размножением сортовых семян?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Издавна выращиваемые, присущие какой-либо местности сорта.

--	--	--	--	--	--	--

3. Процесс, следующий за способом семенников.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Над его выведением работают селекционеры.

--	--	--	--

5. Что служит семенным материалом у моркови?

--	--	--	--	--	--	--

6. Сорт, завезенный из другой страны.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7. Семенной материал для выращивания лука.

--	--	--	--	--	--	--	--

8. Обработка семян для предотвращения развития инфекции у растений.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Семенной материал картофеля.

--	--	--	--	--	--	--

10. Плоды тыквы, огурца, из которых берут семена.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование №2

Тема: «Овощи из семейства Пасленовые», «Овощи из семейства Тыквенные», «Овощные капустные растения» (к уроку 8)

Вы согласны с тем, что:

1. Кабачки и патиссоны используют только на корм животными.
2. Капуста – самое распространенное овощное растение, используемое человеком в пищу в сыром и переработанном виде.
3. Форма клубня картофеля и окраска его мякоти не зависят от сорта.
4. у цветной капусты и брокколи в пищу используется соцветие.
5. Брокколи – жаростойкости культура, не требовательная к влажности почвы.
6. Баклажаны повсеместно выращивают в защищенном грунте.
7. Арбуз, тыква, дыня и огурец относятся к семейству Пасленовые.
8. Семена большинства видов капусты начинают прорастать при температуре 2-3 градуса, а растения продолжают рост при 5 градусах.
9. Растения огурца легко переносят засушливую погоду.
10. В период нарастания листовой массы растениям капусты необходима подкормка азотными, а при формировании кочана – фосфорными и калийными удобрениями.

Контрольное тестирование №3

Тема: «Ткани из шелковых и шерстяных волокон» (к уроку 12)

Вы согласны с тем, что:

1. Шелк-это волокно животного происхождения.
2. Шерсть – это волосяной покров животных.
3. Кашемир является шерстяной тканью.
4. Сатин имеет саржевое переплетение.
5. Прочность ткани – это её способность противостоять нагрузке.
6. Нити у шелка длинные и прочные.
7. Ткани из шерсти имеют более интенсивный блеск, чем шелковые.
8. При горении шерсти и шелка появляется запах жженой бумаги.
9. Шерстяные ткани шероховатые и теплые на ощупь.
10. Шелковые ткани хорошо поддаются влажно-тепловой обработке.

Контрольное тестирование №4

**Тема: «Последовательность и технология изготовления швейных изделий»
(к уроку 16)**

Отметьте правильные ответы «галочкой»

1. Как можно обработать нижний срез швейного изделия?
 - стачным швом вразутюжку
 - обтачным швом
 - швом в подгибку
 2. При обработке простой вытачки сметывание начинают
 - от вершины вытачки к основанию
 - от основания вытачки к вершине
 3. При обработке сплошной вытачки стачивание начинают
 - от вершины вытачки к середине
 - от середины вытачки к ее вершинам
 4. При подготовке разреза к притачиванию тесьмы-молнии длинные машинные стежки выполняются
 - на участке разреза под молнию
 - на участке ниже метки под застежку молнии
 5. Какими стежками можно притачать молнию вручную?
 - прямыми стежками
 - косыми стежками
- стежками «назад иголку»

Контрольное тестирование №5

Тема: «Декоративно-прикладное творчество. Счетная вышивка» (к уроку 34)

Вы согласны с тем, что:

1. При вышивке крестом на изнаночной стороне образуются косые стежки.
2. Цвет на схеме для вышивки может изображаться условными значками.
3. Счетная гладь бывает только многоцветной.
4. При вышивке крестом вертикальными рядами каждый крестик выполняются полностью.
5. В народных вышивках основной цвет ниток – красный.
6. Стежки, которыми выполняют русскую гладь, называются косыми.
7. В старину вышивали на домотканом льняном полотне.
8. Болгарским крестом можно вышивать коврики и покрывала.
9. При выполнении шва «роспись» на изнаночной стороне образуется аналогичное изображение.
10. Компьютер помогает подобрать цвета ниток.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Двустороннее скорое шитье, напоминающее ткачество.

--	--	--	--	--

2. Название вышивки гладью, в которой стежки укладывают плотно друг к другу в шахматном порядке.

--	--	--	--	--	--	--

3. Вышивка, выполняемая швом «вперед иголку» в два приема.

--	--	--	--	--	--	--

4. Гладь, выполняемая по счету нитей параллельными стежками.

--	--	--	--	--	--	--

5. Самый распространенный вид счетной вышивки.

--	--	--	--	--

6. Стежки, которыми выполняют вышивки «набор» и «роспись».

--	--	--	--	--	--

7. Вышивка, у которой вся поверхность покрыта косыми стежками, направленными в одну сторону.

--	--	--	--	--	--	--

8. Нитки для вышивания.

--	--	--	--	--	--

9. Название двойного креста в вышивке.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10. Цвет, которым выполняют русскую гладь.

--	--	--	--	--

Контрольное тестирование №6

Тема: «Овощи», «Рыба» (к уроку 40)

Вы согласны с тем, что:

1. У доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к коже.
2. Мидии – это разновидность рыб.
3. Овощи усиливают процесс пищеварения.
4. Для равномерного прожаривания рыбы толщина кусочков должна составлять 4-5 см.
5. Овощи хранятся без доступа света при температуре +1...+30 градусов.
6. Несвежую рыбу легче всего распознать на вкус.
7. Для сохранения в овощах витаминов их отваривают в кожице.
8. Салат – это блюдо, состоящее только из овощей.
9. Варить рыбу можно целой тушкой.
10. Под кожицей овощей скапливаются самые вредные вещества.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Процесс тепловой обработки овощей без добавления жидкости.

--	--	--	--	--	--	--

2. Разнообразные дополнения к рыбным блюдам.

--	--	--	--	--	--	--

3. Один из наиболее простых способов тепловой обработки рыбы.

--	--	--	--	--

4. Как называется рыба, обваленная в муке или в сухарях?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Овощи, обжаренные в жире до полуготовности, без изменения цвета.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Приготовление рыбы в небольшом количестве воды.

--	--	--	--	--	--	--

7. Овощи, приготовленные в большом количестве жидкости.

--	--	--	--	--	--	--	--

8. В какой рыбе содержится наибольшее количество микроорганизмов?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Какой будет рыба на вкус, если повредить желчный пузырь?

--	--	--	--	--	--	--

10. Удаление несъедобных, поврежденных частей плодов и овощей.

--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование №7

**Тема: «Блюда из круп и макаронных изделий»,
«Приготовление обеда в походных условиях» (к уроку 42)**

Вы согласны с тем, что:

1. Для приготовления шашлыков мясо надо мариновать.
2. Чем больше кусок мяса, тем ниже надо его держать над углями.
3. Для маринования используется любая посуда.
4. Колбасу перед употреблением в походных условиях лучше обжарить.
5. В пищу можно использовать растения, произрастающие вблизи дорог.
6. Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду.
7. Для приготовления рассыпчатой каши подходят лишь недробленые крупы.
8. Дикорастущие травы могут употребляться в пищу
9. Для ускорения варки манную крупу замачивают.
10. Макароны используют для приготовления супов.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Что варят в воде, молоке, бульона?

--	--	--

2. Способ обеззараживания питьевой воды.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Как называется обработка, которую перед приготовлением проходят все крупы?

--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Для чего используется лимонная или уксусная кислота?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Один из основных продуктов в походе.

--	--	--	--

6. Приспособление для жарения шашлыков.

--	--	--	--	--	--

7. Крупа, которую рекомендуется замачивать на 3-4 часа.

--	--	--	--	--	--	--	--

8. Каша, которая не может быть рассыпчатой.

--	--	--	--	--	--

9. Крупа, которую нужно особенно тщательно промывать.

--	--	--	--

10. Приспособление для откидывания сваренных макарон.

--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование №8

Тема: «Технологии ведения дома» (к уроку 48)

Вы согласны с тем, что:

1. Кроссовки можно стирать в стиральной машине.
2. Трикотажную одежду вешают на крючок.
3. Декоративное освещение подчеркивает эстетический замысел дизайнера.
4. Абажур должен быть изготовлен из огнестойкого материала.
5. Драпировка — это оформление окон тканью под названием «драп».
6. Для убранства детской подходят яркие ткани теплых тонов.
7. Цвет стен должен сочетаться с цветом мебели.
8. С помощью краски можно скрыть неровность стен.
9. Уборку полов с помощью пылесоса делать каждый день.
10. Комнатный термометр — это климатический прибор.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Как называется предприятие для чистки вещей?

--	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Приспособление для хранения плечевой одежды в шкафу.

--	--	--	--	--	--	--

3. Обувной материал, который «боится» воды.

--	--	--	--	--

4. Светильник местного освещения на высокой ножке.

--	--	--	--	--	--

5. Занавеси из плотной непросвечивающей ткани.

--	--	--	--	--

6. Занавеси из прозрачной ткани, тюля, кружева.

--	--	--	--	--	--	--

7. Профессия специалиста, проектирующего интерьер жилого помещения.

--	--	--	--	--	--	--	--

8. Электрический прибор для очистки воздуха.

[illegible]

- ## 9. Соблюдение и поддержание чистоты.

--	--	--	--	--	--	--

10. Лампы, которые долго служат и расходуют мало энергии.

[illegible]

Контрольное тестирование №9

Тема: «Русский парник», «Выращивание рассады овощных культур» (к уроку 62)

Вы согласны с тем, что:

1. Рассаду овощных культур выращивают с пикировкой и без пикировки.
2. Лучшее биотопливо для парника — это навоз.
3. Для выращивания рассады с пикировкой семена высевают рядками в посевных ящиках или парнике.
4. В парнике выращивают ранние зеленные культуры, отличающиеся холодостойкостью: петрушку, укроп, редис, лук на перо, салат.
5. Почвосмесь для парника — это смесь дерновой земли и торфа с добавлением минеральных удобрений.
6. Сформировавшуюся рассаду огурца, томата и других растений пересаживают вместе с кубиками на постоянное место.
7. Сеянцы пикируют с заглублением по семядоли, переросшие сеянцы пикируют до первого настоящего листа.
8. Парник используют только в ранневесенний период.
9. Парниковые рамы должны быть с наклоном к югу, поэтому северную сторону парника делают выше: южной на 10-20 см.
10. Для сохранения тепла рамы укрывают матами (1,22(1,2 X X 2 м) из ржаной соломы, камыша или другого материала).

Итоговый контроль (к уроку 66)

Вы согласны с тем, что:

1. В поле томаты выращивают из семян.
2. Схема посадки томата в поле зависит от сорта растения.
3. В сухую землю можно сеять наклюнувшиеся и проросшие семена огурцов.
4. Капуста-самое влаголюбивое растение.
5. Огурцы хорошо растут на легких и теплых плодородных почвах.
6. Предшествующие культуры огурца – многолетние травы, капуста, ранний картофель, томат.
7. После посадки рассаду поливают и мульчируют торфом или перегноем (слоем 3-5 см)
8. Переросшую рассаду томата сажают наклонно.
9. Кочаны поздних сортов капусты белокочанной плотнее, чем у раннеспелых сортов.

Схема посева семян огурца однорядная: 70 см между рядами и 8-20 см в ряду, в зависимости от сорта.

Впишите в клеточки слова- ответы:

1. Почвы, которых не переносят растения томата.

--	--	--	--	--	--

2. Участок, на котором выращивают различные сорта овощных культур.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Лучший предшественник для огурца.

--	--	--	--	--	--	--

4. Цвет семенного материала огурца.

--	--	--	--	--

5. Чего не следует допускать при выращивании огурцов, чтобы не испортить их товарный вид?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Капуста с окрашенными листьями.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7. Удобрение, которое чаще всего вносят в начале роста растений.

--	--	--	--	--	--	--

8. Прием борьбы с сорняками.

--	--	--	--	--	--	--	--

9. Лучший предшественник томата.

--	--	--	--	--	--	--	--

10. Полезное ископаемое, применяемое для мульчирования растений.

--	--	--	--

Банк творческих проектов для учащихся 6 класса

1. «Выращивание огурца в условиях защищенного грунта»
2. Аппликация «Божья коровка»
3. Вышивка «Салфетка»
4. Изготовление клинковой юбки.
5. Изготовление подарочной упаковки.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чураевская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Руководитель МС _____/_____ Протокол № 6 от «23» июня 2016 г.	Заместитель директора МБОУ «Чураевская ООШ» _____/Тарасова Н. Н. «26» августа 2016 г.	Директор МБОУ «Чураевская ООШ» _____/Котова Е. И. Приказ № 76 от « 29» августа 2016 г.

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ

Мамедова Марина Александровна

Класс 7

Количество часов -2

Практическая часть выполнения программы:

Контрольное тестирование – 11

Практические работы –34

Проекты -1

Учебник: Технология.:7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н. В. Сеница, В.Л. Симоненко и др) – М. Вентана- Граф, 2014.

2016-2017 учебный год

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы Тема урока	Кол-во часов	Планируемые сроки	Фактические сроки	Приложение (Домашнее задание)
ВВОДНЫЙ УРОК 1 час					
1	Вводный урок. Понятие учебного творческого проекта по технологии.	1			Читать вводную статью с. 3 Повторить правила по т/б.
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ОСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ					
2	Классификация и характеристика плодовых растений. Практическая работа № 1 Тема: «Изучение плодоносных образований»	1			Выполнить задания 1-3 в рабочей тетради. Подготовить информационную карточку по одной плодовой культуре
3-4	Закладка плодового сада. Практическая работа № 2 Тема: «Посадка плодовых деревьев» Стартовый контроль	2			Закончить оформление таблицы «Требование к посадке»
5-6	Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Практическая работа № 3 Тема: «Обрезка кустов смородины и малины» Контрольное тестирование №2	2			Выполнить задание 1-5 в рабочей тетради
7-8	Хранение плодов и овощей. Практическая работа № 4 Тема: «Закладка яблок на хранение»	2			Выполнить задание 1-5 в рабочей тетради, составить кроссворд
9-10	Хранение корнеплодов. Практическая работа № 4 Тема: «Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение» Контрольное тестирование № 3	2			Выполнить задание 1-5 в рабочей тетради, составить кроссворд, используя термины в конце параграфа
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 26 ЧАСОВ					

11-12	<i>Технология производства химических волокон.</i> Практическая работа № 5 Тема: «Определение состава текстильных материалов по их свойствам» <u>Контрольное тестирование № 4</u>	2			Принести кальку
13-14	<i>Изготовление выкроек.</i> Практическая работа №6 Тема: «Изготовление выкройки прямой юбки»	2			Придумать эскиз прямой юбки
15-16	Способы моделирования швейных изделий. Практическая работа № 7 Тема: «Моделирование прямой юбки»	2			Стр.104. ответить на вопросы
17-18	<i>Выполнение операций.</i> Практическая работа №8 Тема: «Выкраивание косой бейки»	2			Принести ткань для образцов
19-20	Швейная машина: иглы и приспособления. Практическая работа № 9 Тема: «Уход за швейной машиной. Машинная штопка»	2			Заполнить кроссворд в рабочей тетради
21-22	Классификация машинных швов. Практическая работа №10 Тема: «Изготовление образцов машинных швов»	2			Стр.67, ответить на вопросы
23-24	Выполнение окантовочного машинного шва. Практическая работа № 11 Тема: «Раскрой деталей ля образца обработки горловины косой бейкой»	2			Стр.119, ответить на вопросы
25-26	Стачивание двух косых беек. Практическая работа №12 Тема: «Изготовление деталей ля образца обработки горловины косой бейкой»	2			Стр. 122, ответить на вопросы
27-28	Окончательная обработка изделия. Практическая работа №13 Тема: «Изготовление деталей ля образца обработки горловины косой бейкой» Презентация проектного	2			Стр.162, подготовиться к презентации. Принести пряжу и крючок

	изделия <u>Рубежный контроль</u>				
29-30	Подготовка к вязанию крючком. Основные виды петель. Практическая работа №14 Тема: «Основные виды петель»	2			Поупражняться в вывязывании петель, решить кроссворд
31-32	Основные способы вывязывания петель. Практическая работа №15 Тема: «Вязание образца»	2			Поупражняться в вывязывании петель, решить тест
33-34	Вязание по кругу. Практическая работа №16 Тема: «Вязание по кругу»	2			Поупражняться в вывязывании по кругу различных фигур
35-36	Закрепление вязания. Практическая работа №17 Тема: «Вязание образцов»	2			Завершить вывязывание изделия.

КУЛИНАРИЯ 6 ЧАСОВ

37-38	Механическая и тепловая обработка мяса. Практическая работа №18 Тема: «Приготовление мясного блюда»	2			Стр.5, ответить на вопросы
39-40	Питательная ценность мучных изделий. Практическая работа №19 Тема: «Приготовление мучного изделия»	2			Стр. 19, ответить на вопросы, выполнить задания 1-4
41-42	Значение сладких блюд в питании человека. Практическая работа №20 Тема: «Приготовление сладкого блюда» <u>Контрольное тестирование № 6</u>	2			Стр.31, ответить на вопросы

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА 2 ЧАСА

43-44	Чертеж детали общего вида. Практическая работа №21 Тема: «Чтение чертежа»	2			Выполнить эскиз детали
-------	--	---	--	--	---------------------------

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 ЧАСА

45-46	Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Практическая работа	2			Закончить выполнение работы
-------	---	---	--	--	--------------------------------

	№22 Тема: «Выполнение декоративной аппликации»				
47-48	Роль комнатных растений в жизни людей. Практическая работа №23 Тема: «Уход за растениями» Контрольное тестирование № 7	2			Оформить паспорт комнатного растения «Монстера»
СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫЕ РАБОТЫ 10 ЧАСОВ					
49-50	Материалы для мозаики. Практическая работа №24 Тема: «Нарисовать эскиз мозаики»	2			Принести материалы для выполнения мозаики
51-52	Способы крепления мозаичных материалов. Практическая работа №25 Тема: «Обработка поверхности для мозаики»	2			Подготовить сообщение «Профессия штукатур»
53-54	Применение изделий в интерьере. Практическая работа №26 Тема: «Изготовление рамки с использованием мозаики»	2			Принести картон сухие смеси
55-56	Виды мозаики. Практическая работа №27 Тема: «Изготовление рамки с использованием мозаики»	2			Нарисовать эскиз проектного изделия
57-58	Профессия штукатур. Практическая работа №28 Тема: «Изготовление проектного изделия с использованием мозаики»	2			Подготовиться к презентации
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ) 9 ЧАСОВ					
59-60	Уход за садом. Практическая работа № 30 Тема: «Индивидуальный уход за плодовыми деревьями»	2			Выполнить 2,3 в рабочей тетради, составить тест
61-62	Способы размножения плодовых и ягодных культур. Практическая работа № 31 Тема: «Размножение ягодных кустарников черенками»	2			Выполнить 1-5 в рабочей тетради, составить тест
63-64	Способы прививки плодовых культур. Практическая работа № 32 Тема: «Выполнение прививок плодовых культур»	2			Выполнить 1-6 в рабочей тетради, составить кроссворд
65-66	Структура и назначение плодового питомника. Практическая работа №33 Тема: «Экскурсия в	2			Оформить отчет об экскурсии

	плодовый питомник»				
67	Ягодные культуры: посадка и уход. Практическая работа №34 Тема: «Индивидуальный уход за посадкой ягодных культур» <u>Итоговый контроль</u>	1			Подготовиться к защите проекта.
ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 ЧАС					
68	Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.	1			Придумать тему для творческого проекта на следующий год

Комплект оценочных материалов

Критерии оценки:

Если неправильных ответов нет – оценка «5».

Если неправильных ответов 1-3 – оценка «4».

Если 4-6 – оценка «3».

Если неправильных ответов 7 и более – материал темы не усвоен.

Стартовый контроль (к уроку 4)

Вы согласны с тем, что:

1. Плоды и ягоды используются в парфюмерной промышленности
2. Штабм – это участок кроны
3. Орехоплодные растения относятся к плодовым культурам.
4. Маслины, инжир, хурма объединены в группу тропических растений.
5. Актинидия, лимонник, жимолость съедобная относятся к цитрусовым культурам.
6. Смородина, крыжовник, облепиха – ягодные культуры.
7. Яблоня хорошо приспособлена к различным почвенно-климатическим условиям.
8. Крона – это совокупность центрального проводника и всех ветвей дерева.
9. У ягодных кустарников имеется ствол.
10. Слива домашняя выведена путем скрещивания тёрна и алычи.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Продуктивный орган земляники.

--	--	--	--	--

2. Группа плодовых растений, которые имеют плодовых растений, которые имеют плодовый прутик.

[illegible]

3. Группа плодовых растений, имеющих шпорец.

[illegible]

4. Ягодное растение, имеющее рожок.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Косточковое растение, похожее на вишню.

--	--	--	--	--	--	--

6. Ягода, помогающая при простуде.

--	--	--	--	--	--

7. Фамилия известного русского ученого, занимающегося селекцией плодовых культур.

--	--	--	--	--	--	--

8. Ответвления горизонтальных и вертикальных корней.

[illegible]

9. Группа субтропических растений.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10. Название ветвей первого порядка.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование №2

Тема: «Закладка плодового сада», «Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников» (к уроку 6)

Вы согласны с тем, что:

1. Укорачивание применяют для прореживания кроны деревьев и кустарников.
2. Новые побеги после обрезки развиваются из спящих почек.
3. Саженцы смородины обрезают сразу после посадки.
4. Наиболее распространенная форма садового участка - это трапеция.
5. Техника обрезки зависит от возраста деревьев.
6. Песчаные почвы – это лучшие почвы для сада.
7. С помощью укорачивания можно изменить направление роста ветвей.
8. При прореживании удаляют молодые ветви.
9. Для защиты полос используют декоративные породы деревьев и кустарников.
10. При закладке сада учитывается глубина залегания грунтовых вод.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Удаление верхней части побега.

--	--	--	--	--	--	--	--

2. Полосы насаждений вокруг сада.

--	--	--	--	--	--	--	--

3. Непригодные для садовых посадок почвы.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Какие стебли нежелательно оставлять при обрезке малины?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Как размещают деревья в саду?

--	--	--	--	--	--

6. Смесь почвы с водой для обмакивания корней саженцев.

--	--	--	--	--	--	--	--

7. Подвой, на которые прививают плодовые растения.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8. Обрезка, направленная на «осветление» кроны.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Травяная культура, которую высеивают при подготовке участка под сад.

--	--	--	--	--	--	--

10. Инструмент для обрезки.

--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование № 3

Тема: «Хранение плодов и овощей» (к уроку 10)

Вы согласны с тем, что:

1. Одна из важнейших задач агротехнологии – сохранение выращенной продукции.
2. Сохранность плодов и овощей целиком зависит от их сортовой принадлежности.
3. Подмерзшие плоды и овощи можно хранить продолжительное время.
4. Корнеплоды лучше хранить при температуре от 2 до 10 градусов.
5. Репчатый лук может храниться при невысокой влажности помещения.
6. Во время хранения плоды могут созревать.
7. при температуре хранения выше 4 градусов яблоки могут перезреть.
8. Влажность воздуха является основным фактором для успешного хранения плодов и овощей.
9. Корнеплоды с тонким покровным тканями менее устойчивы к болезням при хранении.
10. Газовый состав в хранилище влияет на интенсивность испарение влаги плодов.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Группа корнеплодов, отличающихся способностью к наиболее длительному хранению.

--	--	--	--	--	--	--

2. Корнеплод нежными покровными тканями.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Укрывной материал для буртов.

--	--	--	--	--	--

4. То, чем пересыпают корнеплоды при укладке на хранение.

--	--	--	--	--

5. Приспособление, с помощью которого сортируют яблоки.

--	--	--	--	--	--

6. Котлован для хранения корнеплодов.

--	--	--	--	--	--	--

7. древесный материал, которым перестилают яблоки при их упаковке.

--	--	--	--	--	--	--

8. Общее название плодов, указывающее на их высокое качество.

--	--	--	--	--	--	--	--

9. Отбор плодов по качеству.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10. Корнеплод с хорошими показателями лёжкости.

--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование № 4

Тема: «Швейные материалы из химических волокон» (к уроку 12)

Вы согласны с тем, что:

1. Химические волокна имеют растительное и животное происхождение.
2. Натуральные ткани могут содержать добавки из химических волокон.
3. Формование – это запекание волокна в специальной форме.
4. Волокна вискозы говорят так же, как волокна животного происхождения.
5. Изделия из акрила имеют сходство с шерстяными изделиями.
6. Нейлон, капрон являются самыми прочными волокнами.
7. Термопрокладка – корсаж предназначена для укрепления пояса.
8. Клеевой паутинкой можно быстро заштопать изделие.
9. Клеевая паутинка флизофикс служит для выполнения аппликации.
10. Изделия из химических волокон нельзя кипятить.

Рубежный контроль

Тема: «Основные швейные операции, выполняемые вручную» (к уроку 28)

Вы согласны с тем, что:

1. При сметывании булавки вкалывают поперек шва.
2. цвет нитки для обметывания выбирают контрастным цвету ткани.
3. Ширина косой бейки должна быть одинаковой по всей длине.
4. Для обметывания нужна тонкая короткая игла.
5. Для выкраивания косой бейки ткань складывают под углом 75 Градусов.
6. Подшивание потайными стежками выполняется слева направо.
7. При заметывании подгибки край ткани перегибают на лицевую сторону.
8. срез детали обметывают прямыми стежками.
9. Подшивание крестообразными стежками выполняется слева направо.
10. Бейка – это полоска ткани для обработки среза.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Инструмент для вязания.

--	--	--	--	--	--

2. Ряд повторяющихся воздушных петель.

--	--	--	--	--	--	--

3. Существует два способа вязания по кругу – кругами и ...

--	--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование № 6

Тема: «Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком» (к уроку 36)

Вы согласны с тем, что:

1. Крючком можно связать тонкие кружева.
2. Крючок для вязания может быть изготовлен из пластмассы
3. Для вязания крючком применяют только шерстяную пряжу
4. При вязании крючком в начале каждого нового ряда выполняют петли поворота.
5. Если вязание получается рыхлым, нужно взять более тонкий крючок.
6. Старое вязаное изделие, изготовленное на фабрике, легко распустить.
7. Перед вязанием пряжу перематывают в клубки.
8. Чтобы закрепить край в конце вязания, нитку завязывают узелком.
9. Чтобы связать ровное полотно, нужно в конце ряда не довязывать одну петлю
10. Если при вязании круга не делать прибавок, получится «грибок».

Впишите в клеточки слова-ответы:

4. Инструмент для вязания.

--	--	--	--	--	--

5. Ряд повторяющихся воздушных петель.

--	--	--	--	--	--	--

6. Существует два способа вязания по кругу – кругами и ...

--	--	--	--	--	--	--

4. Название вязальной петли, которая бывает с одним, двумя и тремя накидами.

--	--	--	--	--	--	--

5. Небольшая ажурная скатерть, связанная крючком.

--	--	--	--	--	--	--	--

6. Несколько воздушных петель, соединяющих в круг для начала вязания.

--	--	--	--	--	--

7. Перед началом вязания производят пробу образца на ...

--	--	--	--	--	--	--	--	--

8. Что определяет толщину крючка в миллиметрах?

--	--	--	--	--

9. Приспособление для перематывания пряжи.

--	--	--	--	--	--	--

10. Чтобы получить высокий столбик, нужно на крючок сделать....

--	--	--	--	--

Контрольное тестирование № 7

Тема: «Мясо и мясные продукты» (к уроку 38)

Вы согласны с тем, что:

1. Телятина отличается светло-розовой окраской
2. Мясо сначала тушат, а затем обжаривают
3. Мясо можно употреблять в сыром виде.
4. Существует несколько способов жаренья мяса
5. Замороженное мясо следует оттаивать в воде или в теплом месте.
6. свинина обычно бывает темно-красного цвета.
7. мясо обсушивают, промокая хлопчатобумажной салфеткой.
8. Отделение мякоти от костей называется обвалкой
9. Чем старше животное, тем светлее мясо.
10. Прежде чем разделывать сырое мясо, его нужно тщательно вымыть.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Термическая обработка продукта в кипящей жидкости.

--	--	--	--	--	--

2. Способ тепловой обработки продукта в кипящем жире.

--	--	--	--	--	--	--

3. Добавление к подаваемому основному блюду.

--	--	--	--	--	--

4. Источник белков в рационе человека.

--	--	--	--

5. Закладывание кусочков сала, моркови, чеснока в специально проделанные в сыром мясе углубления.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Мясо крупного рогатого скота.

--	--	--	--	--	--	--	--

7. Процесс варки в небольшом количестве воды.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8. Жаренье до полуготовности в небольшом количестве жира.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Мясо, имеющее остро специфический запах.

--	--	--	--	--	--	--	--

10. продукт, без добавления которого не обходится процесс жаренья.

--	--	--	--	--	--

Контрольное тестирование № 8(к уроку 40)

Тема: «Мучные изделия», «Изделия из пресного теста»

Вы согласны с тем, что:

1. Формы-выемки не должны иметь острые срезы и плотно запаянные края.
2. Пресное тесто готовят без дрожжей.
3. Муку хранят в сухом и проветриваемом месте.
4. Бисквитное тесто готовят холодным и теплым способами.
5. Отсадочные мешки изготавливают из тонкой ткани.
6. Слоеное тесто готовят с добавлением сухих дрожжей.
7. При приготовлении песочного теста можно использовать сливочное масло.
8. Качество выпеченных изделий не зависит от качества муки.
9. Количество соды влияет на вкус теста.
10. Мука с водой дает клейкую массу.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Инструмент, предназначенный для раскатки теста.

--	--	--	--	--	--

2. Основной продукт для приготовления теста.

--	--	--	--

- ### 3. Разрыхлитель теста.

--	--	--	--

4. злаковая культура, которой производят хлопья «Геркулес».

--	--	--	--

5. Злаковая культура, которую используют для приготовления макаронной муки.

--	--	--	--	--	--	--

- ## 6. Кожура цитрусовых.

--	--	--	--	--

7. Порошок, который придаст тесту и крему шоколадный цвет.

--	--	--	--	--

9. Тесто, приготовленное из муки, масла и сахара.

--	--	--	--	--	--	--

- 10.тесто, приготовленное с добавлением сильно взбитых белков.

[illegible]

Контрольное тестирование № 9 Тема: «Сладкие блюда» (к уроку 42)

Вы согласны с тем, что:

1. Мусс должен быть легким и пышным.
2. Перед тем как взбить, сливки согревают.
3. При набухании масса желатина увеличивается в 6-8 раз.
4. Хорошо взбитые сливки имеют пенообразную консистенцию.
5. Одним из основных компонентов киселя является крахмал.
6. Крахмал растворяют в горячей воде.
7. Жидкий кисель после соединения с крахмалом надо прокипятить.
8. Основной компонент суфле – взбитые яичные белки.
9. Желе имеет пенообразную консистенцию.
10. Ягоды перед употреблением промывают горячей водой

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Экстракт клейких веществ животного происхождения.

--	--	--	--	--	--	--	--

2. Напиток, получаемый из фруктов.

--	--	--

3. воздушный пирог, выпеченный из заваренных взбитых белков.

--	--	--	--	--

4. Раствор сахара в воде.

--	--	--	--	--

5. Блюдо, которое имеет плотную и прозрачную консистенцию.

--	--	--	--

6. сладкое густое кушанье из взбитых сливок и масла с ванилином, шоколадом, фруктовым соком и т. п.

--	--	--	--

7. Напиток из фруктов и ягод, сваренных в слабом сахарном сиропе.

--	--	--	--	--	--

8. Общее название блюд, подаваемых в конце трапезы.

--	--	--	--	--	--

9. Блюдо, которое послужило в сказке берегами молочной реки.

--	--	--	--	--	--

10. Блюдо, имеющее густую пенообразную консистенцию.

--	--	--	--

Контрольное тестирование № 10 Тема: «Комнатные растения» (к уроку 48)

Вы согласны с тем, что:

1. Комнатные растения благотворно влияют на здоровье людей.
2. Любые комнатные растения необходимо поливать каждый день.
3. При пересадке растения на дно горшка укладывают черепки.
4. Крупное одиночное растение лучше разместить на полу.
5. Все комнатные растения размножаются семенами.
6. Контейнер-емкость со сплошным дном для размещения или высаживания растений.
7. С помощью комнатных растений можно разделить помещение на отдельные зоны.
8. Из горшечных цветов можно создавать композиции.
9. Традесканция – теневыносливое растение.
10. Для озеленения жилища больше подходят светолюбивые растения.

Впишите в клеточки слова-ответы:

- ## 1. Смесь для посадки комнатных растений в горшки.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

- ## 2. Вид ухода за растениями.

--	--	--	--	--

3. Перемещение растения в новую почву без сохранения земельного кома.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Перемещение растения в новую почву с сохранением земельного кома.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

- ## 5. Способ осушения переувлажненной земли в цветочном горшке.

--	--	--	--	--	--

6. Отрезок стебля растения, предназначенной для размножения.

--	--	--	--	--	--	--

- ## 7. Емкость для содержания комнатного растения.

--	--	--	--	--

8. Емкость для комнатного растения с отверстием в днище.

--	--	--	--	--	--

9. Цветочная композиция, созданная внутри стеклянного сосуда.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

- ## 10. Цветочный столик.

[illegible]

Итоговый контроль(к уроку 67)

Вы согласны с тем, что:

1. Саженцы ягодных кустарников выращивают их укороченных черенков.
2. Укоренение черенков в рассаднике проводят без укрытия.
3. Плодовый питомник размещают на ровных участках, под него отводят лучшие земли.
4. В период укоренения черенков необходимы частые поливы.
5. Перед посадкой малины почву тщательно очищают от многолетних сорняков.
6. смородину размножают только зелеными черенками.
7. Во время укоренения растения периодически подкармливают.
8. Сроки внесения удобрений и поливов на всех полях питомника одинаковы.
9. Для укоренения черенков используют холодные рассадники.
10. Земляника – многолетнее травянистое растение.

Впишите в клеточки слова-ответы:

1. Маточный участок, в котором заготавливают семена.

--	--	--	--	--	--	--	--

2. Растение, похожее на землянику.

--	--	--	--	--	--	--	--

3. Маточный участок, в котором заготавливают черенки пород и сортов.

--	--	--	--	--	--	--	--

4. Растение, на котором делают прививку.

--	--	--	--	--	--

5. Вид смородины.

--	--	--	--	--	--	--

6. часть прививаемого растения.

--	--	--	--	--	--

7. Что подвергают стратификации?

--	--	--	--	--	--

8. Трудноукореняемое растение.

--	--	--	--	--	--	--

9. Вид удобрения, которое вносят на первом поле питомника в начале лета.

--	--	--	--	--	--	--

10. Растение, после которого не рекомендуют высаживать землянику.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Банк творческих проектов для учащихся 7 класса

1. Изготовление приспособления для сбора яблок
2. Изготовление туники.
3. Вязание крючком мягкой игрушки
4. Изготовление прямой юбки.
5. Изготовление проектного изделия с использованием мозаики.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чураевская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

РАССМОТРЕНО Руководитель МС _____/_____ Протокол № 6 от «23» июня 2016 г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора МБОУ «Чураевская ООШ» _____/Тарасова Н. Н. «26» августа 2016 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «Чураевская ООШ» _____/Котова Е. И. Приказ № 76 от « 29» августа 2016 г.
--	--	--

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ

Мамедова Марина Александровна

Класс 8

Количество часов -2

Практическая часть выполнения программы:

Контрольное тестирование – 4

Практические работы –34

Проекты -7

Учебник: Технология. Обслуживающий труд: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/под. ред. В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2009.

2016-2017 учебный год

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы Тема урока	Кол-во часов	Планируемые сроки	Фактические сроки	Приложение (Домашнее задание)
ВВОДНЫЙ УРОК 1 час					
1	Цель и задачи изучения предмета «Технология»	1			Читать вводную статью с. 3 Повторить правила по т/б.
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ОСЕННИЕ РАБОТЫ) 10 ЧАСОВ					
2	<i>Понятие «Биологизация земледелия»</i> Практическая работа № 1 Тема: «Сбор урожая, сбор органических остатков» ПРОЕКТ № 1	1			Повторить правила по Т. Б.
3	Основы органического (природного) земледелия. Практическая работа № 2 Тема: «Закладка компостной кучи» <u>Стартовый контроль</u>	1			Оформить проект на одну из предложенных тем
4	<i>Термин «рекультивация».</i> Практическая работа № 3 Тема: «Содержание и порядок разработки проектов рекультивации земель» ПРОЕКТ №2	1			Оформить технологический этап проекта
5	Классификация почв по их пригодности к биологической рекультивации. Практическая работа № 4 Тема: «Подбор культур-мелиоранты»	1			Подготовить сообщение об одной культуре-мелиорантов
6	<i>Причины исчезновения лесов на меловых обнажениях.</i> Практическая работа № 5 Тема: «Моделирование лесорастительных условий поверхности меловых и мело-	1			Оформить проект на одну из предложенных тем

	мергельных отвалов» ПРОЕКТ №3				
7	Основы выращивания леса на безлесных территориях. Практическая работа № 6 Тема: «Составление карты категорий эрозийно-опасных земель»	1			Оформить проект на одну из предложенных тем
8	<i>Подготовка посадочных мест для деревьев.</i> Практическая работа № 7 Тема: «Подбор культур-мелиоранты» ПРОЕКТ № 4	1			Оформить конспект урока
9	Подготовка почвы для устройства газонов, устройство корыт под цветники в грунтах. Практическая работа № 8 Тема: «Уход за деревьями»»	1			Подготовить проект «Составление карт питомников Белгородской области, Шебекинского района»
10	<i>Выбор участка под плодово- ягодные культуры.</i> Практическая работа № 9 Тема: «Уход за ягодными кустарниками» ПРОЕКТ № 5	1			Оформить проект на одну из предложенных тем
11	Подбор, размещение культур и сортов. Практическая работа № 10 Тема: «Уход за ягодными кустарниками»	1			Подготовить проект к защите
ЖИВОТНОВОДСТВО 2 ЧАСА					
12	Биологические и хозяйственные особенности кроликов	1			Оформить конспект урока
13	Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы Белгородской области.	1			Оформить конспект урока
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8 ЧАСОВ					
14	Художественное творчество. Практическая работа № 11 Тема: «Подготовка ткани к вышивке»	1			п. 10 стр. 33-34
15	Художественная вышивка	1			п. 11,12, стр .35-39,

	гладью. Практическая работа № 12 Тема: «Стилизация узоров для вышивки»				принести образец вышивки
16	История и современность народных художественных промыслов. Практическая работа № 13 Тема: «Вышивание узора штриховой гладью»	1			п. 14 стр. 41, принести образец вышивки
17	Применение и технология выполнения владимирских швов. Практическая работа № 14 Тема: «Вышивание узора в технике владимирского шитья»	1			п. 13 стр.39, принести образец вышивки
18	Применение и технология выполнения белой, атласной глади. Практическая работа № 15 Тема: «Вышивание узора в технике белой, атласной глади»	1			п. 15 стр.45, принести образец вышивки
19	Применение и технология выполнения двусторонней глади без настила. Практическая работа № 16 Тема: «Вышивание узора в технике двусторонней глади без настила»	1			п. 17 стр50 , принести образец вышивки
20	Понятия «натюрморт», «пейзаж» Практическая работа № 17 Тема: «Вышивание узора в технике художественной глади»	1			п. 18, стр.52, принести образец вышивки
21	Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Практическая работа № 18 Тема: «Вышивание узора швами «узелки», «рококо» <u>Контрольное тестирование 2</u>	1			п.19,20,21,ответить на вопросы, принести образец вышивки
СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА 14 ЧАСОВ					
22	Роль семьи в государстве. Практическая работа № 19 Тема: «Определение видов расходов семьи»	1			п.1, ответить на вопросы
23	Формы семейного предпринимательства. Практическая работа № 20	1			п. 2, ответить на вопросы

	Тема: «Составление перечня товаров и услуг, источников доходов школьников» <u>Контрольное тестирование № 3</u>				
24	Понятие «потребность». Практическая работа № 19 Тема: «Расчет затрат на приобретение необходимых потребительских качеств вещей»	1			п. 3, ответить на вопросы
25	Потребности в безопасности и самореализации. Практическая работа № 20 Тема: «Определение положительных и отрицательных потребительских качеств»	1			п. 3 , вопрос3
26	Классификация покупок. Анализ необходимой покупки.	1			Сделать анализ покупки
27	Понятие «информация о товарах» Практическая работа № 21 Тема: «Анализ сертификата соответствия на купленный товар» <u>Контрольное тестирование № 4</u>	1			п. 4, ответить на вопросы
28	Понятия «маркировка». «этикетка», «вкладыш». Практическая работа № 22 Тема: «Разработка этикетки на предполагаемый товар»	1			п. 5, принести разработанные этикетки
29	Виды торговых знаков. Практическая работа № 23 Тема: «Определение по штрихкоду страны - изготовителя»	1			п. 5, ответить на вопросы
30	Структура семейного бюджета. Практическая работа № 24 Тема: «Составление списка расходов семьи»	1			п. 6, вопросы1,2
31	Правила покупки продуктов питания. Практическая работа № 25 Тема: «Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг» <u>Контрольное тестирование №5</u>	1			п. 6, вопросы 3,4

32	Понятие «культура питания». Практическая работа № 26 Тема: «Оценка затрат на питание семьи на неделю»	1			п. 7, ответить на вопросы
33	Способы сбережения денежных средств. Практическая работа № 27 Тема: «Определение видов расходов семьи»	1			п. 8, вопросы 1,2
34	Учетная книга школьника. Практическая работа № 28 Тема: «Определение видов расходов семьи» <u>Контрольное тестирование №5</u>	1			п. 8, вопросы 3,4
35	Приусадебный участок. Практическая работа № 29 Тема: «Расчет стоимости продукции садового участка»	1			п. 9, ответить на вопросы

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ 14 ЧАСОВ

36	Виды энергии. Правила электробезопасности.	1			п. 29 стр 80, п. 34, ответить на вопросы
37	Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Организация рабочего места для электротехнических работ. Практическая работа №30 Тема: «Изучение элементов электрической цепи, их условных обозначений, комплектующие арматуры»	1			п. 30, ответить на вопросы, п. 35
38	Принципиальная и монтажная схемы.	1			п. 31, 32, 33 ,ответить на вопросы
39	Назначение и устройство электрических проводов. Практическая работа №31 Тема: «Сборка электрической цепи с элементами управления защиты»	1			п. 36, ответить на вопросы
40	Виды соединения проводов. Практическая работа №32 Тема: «Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоляция.»	1			п. 37, ответить на вопросы
41	Операции монтажа	1			п. 38, ответить на

	электрической цепи. Практическая работа №33 Тема: «Изучение устройства и принципа действия электроутюга»				вопросы
42	Электромагнитное реле, его устройство	1			п. 39., ответить на вопросы
43	Виды электроосветительных приборов. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами	1			п. 40, 41 ответить на вопросы п.45
45	Люминесцентное и неоновое освещение	1			п. 42, 43, ответить на вопросы
46	Классы и типы электронагревательных приборов.	1			п. 44
47	Назначение электрических двигателей	1			п. 46
48	Развитие электроэнергетики Контрольное тестирование №6	1			п. 47

СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫЕ РАБОТЫ 10 ЧАСОВ

49	Материалы для отделки деревянных поверхностей Практическая работа №34 Тема: «Подготовка деревянной поверхности к обработке»	1			Оформить материал лекции
50	Виды декорирования деревянных поверхностей Практическая работа №35 Тема: «Технология отделки шпоном»	1			Оформить материал лекции
51	Виды декорирования деревянных поверхностей Практическая работа № 36 Тема: «Технология отделки шпоном»	1			Нарисовать эскизы декорирования деревянных поверхностей
52	Технология крепления отделочных материалов на деревянные поверхности. Практическая работа №37 Тема: «Использование шпона в отделке изделий из дерева в интерьере»	1			Оформить материал лекции
53	Технология крепления	1			Подготовить

	отделочных материалов на деревянные поверхности Практическая работа № 38 Тема: «Использование самоклеящейся пленки в отделке изделий из дерева в интерьере»				презентацию на тему «Изделия из дерева в интерьере»
54	Изделия из дерева в интерьере Практическая работа № 39 Тема: «Использование самоклеящейся пленки в отделке изделий из дерева в интерьере»	1			Оформить материал лекции
55	Изделия из дерева в интерьере Практическая работа № 40 Тема: «Декорирование деревянных предметов самоклеящейся пленкой»	1			Подготовить сообщение о профессии столяр
56	Профессия столяр Практическая работа №41 Тема: «Декорирование деревянных предметов самоклеящейся пленкой»	1			Подготовить сообщение о профессии декоратор
58	Профессия декоратор Практическая работа №42 Тема: «Инкрустация деревянных поверхностей проволокой»	1			Принести проволоку
57	Практическая работа №43 Тема: «Инкрустация деревянных поверхностей проволокой»	1			Подготовиться к выставке
ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ) 10 ЧАСОВ					
58	<i>Биологизация земледелия. Экологически безопасные агротехнические приемы.</i> Практическая работа № 44 Тема: «Посев культур с учетом севооборота»»	1			Оформить конспект урока
59	Современные биологические средства защиты растений. Практическая работа №45 Тема: «Применение органических и бактериальных удобрений»	1			Подготовить рисунки благоустройства школьной территории.
60	<i>Основные понятия ландшафтной архитектуры.</i> Практическая работа №46 Тема: «План –	1			Сфотографировать участок для благоустройства

	анализ территории» ПРОЕКТ №6				
61	Принципы развития ландшафтной архитектуры. Практическая работа №47 Тема: «Этапы проектирования объекта»»	1			Оформить конспект урока
62	Ландшафтное проектирование. Практическая работа № 48 Тема: «Зонирование территории»»	1			Оформить проект по благоустройству
63	Основные понятия композиции. Практическая работа № 49 Тема: «Уход за ягодными кустарниками»»	1			Оформить проект по благоустройству
64	<i>Понятие «Рекреационная зона»</i> Практическая работа №50 Тема: «Оценка туристко-рекреационных ресурсов Шебекинского района»	1			Составить план села
65	Туристско-рекреационные ресурсы. Практическая работа №51 Тема: «Оценка туристко-рекреационных ресурсов Шебекинского района»	1			Подготовить сообщение о достопримечательностях г. Шебекино
66	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Практическая работа №52 Тема: «Особенности посадки растений»	1			Оформить проект на одну из предложенных тем
67	Технологии выращивания плодовых деревьев, ягодных кустов, земляники. Практическая работа № 53 Тема: «Уход за молодыми насаждениями» ПРОЕКТ № 7	1			Подготовить проект к защите
ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 ЧАС					
68	Итоговый контроль. Защита проекта.	1			

Комплект оценочных материалов

Стартовый контроль (к уроку 3)

1. Биологизация земледелия - это...
2. Технология закладки компостной кучи

Контрольное тестирование №2 Тема: (к уроку 21)

1. Швейные изделия отделяют вышивкой.

- а) батик;
- б) мережка;
- в) ришелье;
- г) простой крест;
- д) владимирская гладь.

2. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.

- а) координатной сетки;
- б) ксерокса;
- в) линейки и циркуля.

3. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.

- а) завязать узелок;
- б) спрятать нить под стежками;
- в) закрепить нить в петлю.

4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.

- а) карандаш;
- б) копировальная бумага;
- в) фломастер;
- г) ножницы;
- д) эскиз рисунка.

5. Для вышивания необходимы следующие материалы.

- а) пальцы;
- б) нитки мулине;
- в) нитки х/б;
- г) напёрсток;
- д) крючок.

Ответы на тест: 1-б, в, г, д; 2-а, б; 3-б, в; 4-а, б, д; 5-а, б, г.

Контрольное тестирование №3 Тема: «Семья как экономическая ячейка общества» (к уроку 23)

Выберите один из ответов.

1. Функции семьи, наиболее важная для экономической жизни общества:

- А) Стилизирующая
- Б) Воспитательная
- В) Коммуникативная
- Г) Удовлетворение потребностей человека

2. Наука о повседневной жизни семьи:

- А) Обществоведение
- Б) Экономика семьи
- В) Домоводство
- Г) Кулинария

3. Может ли школьник способствовать увеличению бюджета семьи?

- А) Да
- Б) Нет

4. К экономической функции семьи не имеет отношение:

- А) Ведение домашнего хозяйства
- Б) Накопление семейного имущества
- В) Воспитание детей
- Г) Финансовая деятельность

Рубежный контроль

Выберите один из ответов.

1. Что позволит семье наиболее экономно использовать денежные средства?
А. Ограничение потребностей семьи
Б. Умение пользоваться информацией о приобретаемых товарах
В. Покупки наиболее понравившихся вещей
2. Какое из определений понятия «информация о товарах» наиболее полное?
А. Сведения, получаемые из рекламных роликов
Б. Вся совокупность сведений о качестве товаров, их хранении, безопасности эксплуатации
В. Информация, которая изложена на этикетках и упаковках продукции
3. Какой документ не является удостоверением качества товара?
А. Гигиенический сертификат
Б. Сертификат соответствия
В. Оба варианта верны
4. Какими органами выдаётся гигиенический сертификат?
А. Администрацией рынка
Б. Учреждением Государственной санитарно-эпидемиологической службы
В. Налоговыми органами
5. Какая продукция не требует наличия сертификата?
А. Мясо-молочная продукция
Б. Одежда, обувь
В. Оба варианта неверны
5. Функции семьи, наиболее важная для экономической жизни общества:
А) Стилизирующая
Б) Воспитательная
В) Коммуникативная
Г) Удовлетворение потребностей человека
6. Наука о повседневной жизни семьи:
А) Обществоведение
Б) Экономика семьи
В) Домоводство
Г) Кулинария
7. Может ли школьник способствовать увеличению бюджета семьи?
А) Да
Б) Нет
- *8. К экономической функции семьи не имеет отношение:
А) Ведение домашнего хозяйства
Б) Накопление семейного имущества
В) Воспитание детей
Г) Финансовая деятельность

Контрольное тестирование № 5 Тема: «Вы транжира или нет?» (к уроку 34)

Выберите один из ответов. 1. Во время глажения белья раздаётся телефонный звонок. Что вы сделаете?

А. Поставите регулятор температуры утюга на минимальный нагрев и подойдёте к телефону.

Б. Сразу же отключите утюг от сети.

В. Узнаете, кто вам звонит, и лишь потом вернётесь к утюгу.

2. Вы решили помолоть кофе, но обнаружили, что зёрен слишком много для одной порции, но недостаточно для двух. Ваши действия?

А. Вы разделите зёрна на две равные порции и каждую помелите отдельно.

Б. Положите в кофемолку все зёрна сразу.

В. Отмерите ровно одну порцию, а лишнее оставите до следующего раза.

3. Вам нужно постирать небольшое количество белья, намного меньше, чем предусматривает инструкция стиральной машины. Как вы поступите?

А. Заполните бак водой лишь наполовину.

Б. Нальёте воды до метки, как обычно.

В. Постираете бельё руками.

Теперь проверьте себя на бережливость. Если в ситуации 1 выбран пункт *Б*, вы рачительны, экономны и вам не грозит пожар. Если в случае с зёрнами кофе вы решили насладиться напитком и остановились на ответе *В*, то семейная экономика ставит вам отличную оценку. В деле со стиркой верное решение — пункт *Б*. Но если вы остановитесь на ответе под буквой *В*, то вы не только экономны, но и трудолюбивы. Тем, кто выбрал другие ответы, следует отказаться от своих расточительных привычек, научиться умело обращаться с кухонной техникой и рационально вести своё домашнее хозяйство.

Итоговый контроль(к уроку 4)

1. Современные биологические средства защиты растений.
2. Основные понятия композиции
3. Технологии выращивания плодовых деревьев

Банк творческих проектов для учащихся 8 класса

Тема: «Биологизация земледелия»

Проекты: «Умный огород круглый год», «Умный сад», «Огород без химии», «Биологизация защиты картофеля от колорадского жука», «Пчелоопыление как важный фактор биологизации земледелия», «Биологизированная защита томатов от вредителей», «Бобовые фитоценозы и оптимизация плодородия почвы», «Брошенные сельскохозяйственные земли - угроза безопасности», «Экологическое значение ротации и бобовых культур в структуре севооборотов», «Способы использования рапса под картофель и системы ухода», «Соя - отличный предшественник озимой пшеницы», «Применение молочной сыворотки при компостировании растительного сырья» и др.

Тема: «Рекультивация земель после техногенного воздействия»

Проекты: «Рекультивация оврага (склона)», «Рекультивация заброшенного участка моего села» и др.

Тема: «Облесение меловых склонов и эрозийно-опасных участков»

Проект: «Составление карты категорий эрозионно-опасных земель».

Тема: «Производство посадочного и посевного материалов для деревьев, кустарников и многолетних трав»

Проект «Составление карт питомников Белгородской области, Шебекинского района» и др.

Тема: «Выращивание плодово-ягодных культур

Проекты: «Плодово-ягодная культура – новый бренд моего села (города)», «Малый питомник» и др.

Тема: «Озеленение и ландшафтное обустройство территории»

Проекты: «Школьный двор», «Мой двор» и др.

Тема: «Выращивание плодово-ягодных культур

Проект: «Районирование малоизвестных плодово-ягодных культур (фундук, лимонник, актинидия и др.)»