

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Каменка Самойловского района Саратовской
области»

Рассмотрено	Согласовано	Утверждаю
Руководитель ШМО Шикина Л.А. _____ Протокол №1 от 19.08.2021	Заместитель руководителя по УВР МБОУ СОШ с. Каменка Шабогина Е.В. _____	Руководитель МБОУ СОШ с. Каменка Хирнова И. А. _____ Приказ №224 от 26.08.2021 г

Рабочая программа

по технологии

в 5-9 классах

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897_«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015 № 1577
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.
4. Учебный план основного общего образования.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования (основное общее образование), на основе примерной программы основного общего образования и авторской программы «Технология» 5-8 классы: алгоритм успеха» (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: Вентана-Граф, 2012) с опорой на УМК: учебник «Технология. Технологии ведения дома», подготовленный авторским коллективом (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданного Издательским центром «Вентана-Граф».

Настоящая Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

Технология. Технологии ведения дома 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В. Сеница В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2013.

Технология. Технологии ведения дома 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В. Сеница В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2014

Технология. Технологии ведения дома 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В. Сеница В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2015

Технология 7 класс Сельская школа: учебник для учащихся 7 класса сельских общеобразовательных учреждений Н.В. Сеница В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2006

Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2011.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения образовательной области «Технология» в V, VI и VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 34 часа, из расчета 1 час в неделю. Уроки «Технология. Сельскохозяйственный труд» рассчитаны в условиях сельской школы на 1 и 4 четверти. На изучение раздела «Растениеводство» в 1 и 4 четвертях отводится 32 часа. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение *личностных, метапредметных и предметных* результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

Содержание программы 5 класс

Растениеводство. Осенние работы (16 часов)

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Технология созданий изделий из древесины. (6 часов)

Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины у верстака. Древесина как природный конструкционный материал. Пиломатериалы и древесные материалы. Этапы создания изделий из древесины. Приемы ручной обработки древесины. Инструменты для ручной обработки древесины. Правила безопасной работы. Соединение деталей гвоздями, шурупами. Склеивание изделий. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины. Типовые детали и их соединения. Изучение устройства столярного верстака. Определение пород древесины по образцам. Соединение деталей гвоздями, шурупами. Склеивание изделий.

Технология созданий изделий из металлов. Элементы машиноведения. (7 часов)

Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Назначение и устройство слесарного верстака и тисков. Роль металлов в жизни человека. Виды металлов и сплавов. Технологические процессы создания изделий из листового металла и проволоки. Приемы ручной обработки металлов. Инструменты и приспособления для ручных работ по металлу. Правила безопасной работы. Устройство и назначение сверлильного станка. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металлов. Ознакомление с металлами и сплавами.. Отделка готовых изделий.

Декоративно-прикладное творчество (2 часа)

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества. История выжигания по древесине и выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выжигания и выпиливания. Правила безопасного труда. Подготовка материала и инструментов к работе.

Кулинария (14 часов)

Понятия «кулинария», «питание», «культура питания» Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов. Значение овощей в питании человека. Механическая и тепловая обработка овощей. Пищевая ценность яиц. Определение доброкачественности яиц. Значение хлеба в питании человека. Бутерброды. Виды бутербродов. Горячие напитки. Их пищевая ценность. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов. Меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью. Интерьер жилых помещений. (7 часов)

Уход за одеждой. Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых. Уход за мебелью. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой.

Уборка жилого помещения. Питание. Гигиена. Культура поведения в семье. Семейные праздники и традиции. Разработка интерьера жилого помещения.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы (16 часов)

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, внесение удобрений (компост).

Содержание программы 6 класс

Растениеводство. Осенние работы (15 часов)

Понятие «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Почвы. Их характеристика. Виды органических и минеральных удобрений. Значение полеводства. Характеристика важнейших полевых культур. Защита полевых культур от вредителей и болезней.

Уборка и учет урожая полевых культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Технология создания изделий из древесины. (9 часов)

Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Пороки древесины. Виды продукции получаемой из древесины. Способы соединения брусков. Лесной, Земельный, Водной кодексы. Защитные лесные полосы, лесные массивы. Определение видов пороков, пиломатериалов. Конструирование и моделирование простейшего изделия из древесины.

Технология создания изделий из металлов. Элементы машиноведения. (5 часов)

Свойства металлов. Характеристика металлов и сплавов. Сортовой прокат, его виды, назначение и способы получения. Профессии и специальности связанные с обработкой металлов. Отделка металлических изделий. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов. Определение металлов на образцах: Ознакомление со свойствами металлов: обрабатываемостью, ковкой и опиливанием. Ознакомление с видами сортового проката. Выполнение отделки поверхности металлического изделия. Контроль качества изделий.

Декоративно-прикладное творчество. (3 часа)

История создания художественных изделий. Применяемые для точения породы древесины. Инструменты для точения. Виды декоративно-прикладного творчества изделий из древесины. Художественное тиснение по фольге. Выбор изделия для мозаики. Подготовка материалов. Выполнение мозаичного рисунка.

Кулинария (14 часов)

Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Механическая обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Блюда из рыбы. Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Виды круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. 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. Механическая

обработка овощей. Приготовление овощных салатов. Приготовление блюд из рыбы, круп, макаронных изделий. Сервировка стола.

Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью. Интерьер жилых помещений. (9 часов)

Уход за одеждой. Значение символов на ярлыках одежды. Уход за обувью. Роль освещения в интерьере. Искусственное и естественное освещение. Типы светильников. Энергосберегающие лампы. Оформление оконных и дверных проемов. Роль бытовой техники в создании интерьера жилого помещения. Правила безопасного пользования бытовой техникой. Простейший ремонт сантехнического оборудования. Устройство простейшего водопроводного крана. Виды ремонта. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Отделка потолка, стен, полов. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Изучение и ремонт смесителя. Разработка косметического ремонта жилого помещения.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы (13 часов)

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Парники, теплицы. Особенности выращивания рассады овощных культур.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур

Содержание программы 7 класс

Растениеводство. Осенние работы (15 часов)

Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины.

Технология созданий изделий из древесины. (6 часов)

Физико-механические свойства древесины. Сушка древесины. Понятие о технологической документации и технологическом процессе. Шиповые столярные соединения и инструменты. Правила безопасной работы. Контроль и оценка качества изделий. Профессии связанные с обработкой древесины. Машины в лесной и деревообрабатывающей промышленности. Определение плотности древесины по объему и весу образца. Определение влажности древесины. Знакомство с инструментами: стамеска, долото, рубанок.

Технология созданий изделий из металлов. Элементы машиноведения. (5 часов)

Классификация сталей. Стали углеродистые, легированные. Общие сведения о назначении и устройстве токарно-винторезного станка. Токарные работы и специальности на производстве. Ознакомление со свойствами сталей и их термической обработкой. Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка.

Декоративно-прикладное творчество (3 часа)

Народные промыслы, распространенные в регионе проживания. Виды художественной обработки древесины. История мозаики. Виды художественной обработки металлов. Тиснение по фольге. Художественные изделия из проволоки. Чеканка. Упражнения на выполнение мозаики, ручного тиснения по фольге, изделия из проволоки, чеканки.

Кулинария (16 часов)

Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) и тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из творога. Приготовление изделий из теста и выпечка. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста: пресное, бисквитное, слоеное, песочное. Значение сладких блюд в питании человека. Приготовление блюд из мяса, творога, теста, сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью. Интерьер жилых помещений. (7 часов)

Основы технологии оклейки помещений обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений и особенности ухода за ними. Понятие «ландшафтный дизайн». Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Ремонт одежды декоративной заплатой.

Растениеводство. Весенние работы (16 часов)

Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных культур. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Плодопитомники. Ягодные культуры.

Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

Содержание программы 8 класс

Технология ведения дома. Строительство и ремонт. (19 часов)

Устройство оконного блока. Виды ремонтных работ. Технология ремонта оконного блока. Устройство дверного блока. Технология ремонта дверного блока. Устройство врезного замка. Последовательность установки врезного замка. Назначение обивки двери. Материалы для обивки двери. Знакомство с оконным блоком, дверным блоком, врезным замком.

Семья. Семейная экономика. (9 часов)

Понятие «Семья». Основные функции семьи. Семейная экономика, как наука, ее задачи. Понятие бюджет семьи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Уровень благосостояния семьи. Понятие «культура питания» Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Определение видов расходов семьи. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащихся 8 класса вещей. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрих-коду страны изготовителя. Составление списка расходов семьи. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Расчет прибыли от реализации урожая.

Электроэнергия (6 часов)

Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Виды электроосветительных приборов. Электронагревательные приборы. Энергосбережение. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости. Знакомство с электронагревательными электроосветительными приборами.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводный урок. Организация труда. Правила безопасности труда	1
2	Основные задачи сельскохозяйственного производства	1
3	Отрасли сельского хозяйства: растениеводство, животноводство	1
4	Условия, необходимые для выращивания культурных растений	1
5	Осенняя обработка почвы. Знакомство с сельхозинструментами	1
6	Отрасли растениеводства: овощеводство, полеводство, плодоводство	1
7	Овощеводство. Основные виды овощных культур, выращиваемых в России	1
8	Способы выращивания овощных культур	1
9	Особенности ухода и выращивания овощных культур	1
10	Уборка урожая овощных культур	1
11	Условия хранения овощных культур	1
12	Обработка почвы: основная, предпосевная, послепосевная	1
13	Агротехнические, химические, биологические меры защиты с/х растений от вредителей и болезней	1
14	Сбор семян и закладка их на хранение	1
15	Подзимние посеы и посадки	1
16	Хранение сельхозинвентаря	1
17	Пиломатериалы и древесные материалы. Определение пород древесины	1
18	Этапы создания изделий из древесины	1
19	Приемы ручной обработки древесины. Инструменты для ручной работы по дереву	1
20	Соединение деталей гвоздями, шурупами. Склеивание изделий	1
21	Профессии, связанные с ручной обработкой древесины	1
22	Понятие о механизме и машине. Типовые детали и их соединение	1
23	Виды металлов и сплавов Технология создания изделий из металлов.	1
24	Назначение и устройство слесарного верстака и тисков	1
25	Роль металлов в жизни человека.	1
26	Технологические процессы создания изделий из листового металла и проволоки	1
27	Приемы ручной обработки металлов. Инструменты и приспособления для ручных работ по металлу	1
28	Устройство и назначение сверлильного станка	1
29	Профессии, связанные с обработкой металлов	1
30	Декоративно-прикладное творчество. Народные промыслы России	1
31	История выжигания по древесине и выпиливание лобзиком	1
32	Понятие «Кулинария» «Питание» «Культура питания» «Рациональное питание»	1
33	Пищевые продукты- источники белков, жиров, углеводов, витаминов	1
34	Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи	1
35	Кухонная посуда и уход за ней	1
36	Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов	1
37	Значение овощей в питании человека. Механическая (первичная) обработка овощей	1

38	Виды тепловой обработки овощей	1
39	Блюда из сырых и вареных овощей. Технология их приготовления	1
40	Значение хлеба в питании человека. Бутерброды. Продукты, необходимые для приготовления бутербродов	1
41	Горячие напитки, их пищевая ценность	1
42	Значение молока и молочных продуктов в питании человека	1
43	Способы заготовки продуктов впрок	1
44	Пищевая ценность яиц. Определение доброкачественности яиц	1
45	Меню, сервировка стола. Культура поведения за столом	1
46	Уход за одеждой и обувью. Значение символов на ярлыках одежды	1
47	Ремонт одежды: штопка, заплатка, пришивание пуговиц	1
48	Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и др. насекомых	1
49	Уборка жилого помещения	1
50	Уход за мебелью	1
51	Понятие интерьер	1
52	Семейные праздники и традиции. Культура поведения в семье	1
53	Особенности ухода за растениями весной.	1
54	Весенняя обработка почвы и подготовка ее к посеву и посадкам.	1
55	Подготовка семян и посадочного материала к посеву.	1
56	Рассада. Виды защищенного грунта.	1
57	Пикировка и уход за рассадой.	1
58	Высадка рассады и семенников в грунт.	1
59	Посадка овощных культур на приусадебном участке.	1
60	Сроки, способы и нормы посева семян овощных культур.	1
61	Проращивание и посадка клубней картофеля.	1
62	Защита овощных культур от вредителей	1
63	Весенняя обработка сада.	1
64	Виды сорняков и меры борьбы с ними	1
65	Цветоводство	1
66	Особенности ухода за цветочно-декоративными растениями.	1
67	Уход за школьной клумбой	1
68	Подведение итогов работы за год.	1

6 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводный урок. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда	1
2	Почвы. Их характеристика	1
3	Понятие о механическом составе и плодородии почвы	1
4	Влияние обработки почвы на ее плодородие	1
5	Мелиорация как средство повышения плодородия почвы.	1
6	Назначение и классификация сельскохозяйственных машин.	1
7	Виды органических и минеральных удобрений.	1
8	Охрана почвы.	1
9	Роль элементов питания и удобрения в жизни растений и повышения урожая сельскохозяйственных культур	1
10	Правила хранения удобрений и расчет потребности	1
11	Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых	1

	культур.	
12	Уборка урожая полевых культур.	1
13	Защита полевых культур от вредителей и болезней	1
14	Осенние работы в полеводстве. Посев озимых культур.	1
15	Осенняя обработка почвы. Почвообрабатывающие орудия.	1
16	Лесная и деревообрабатывающая промышленность	1
17	Пороки древесины, их влияние на качество изделий	1
18	Производство и применение пиломатериалов	1
19	Охрана природы в лесной и деревообрабатывающей промышленности	1
20	Последовательность конструирования и моделирования изделий из древесины	1
21	Способы соединения брусков	1
22	Устройство токарного станка для точения древесины	1
23	Окрашивание изделий красками	1
24	Профессии, связанные с обработкой древесины	1
25	Декоративно-прикладное творчество	1
26	Народные промыслы России	1
27	Виды художественной обработки древесины	1
28	Виды черных и цветных металлов, сплавов, их характеристика	1
29	Механические и технологические свойства металлов и сплавов	1
30	Понятие «сортовой» прокат	1
31	Промышленные способы обработки металлов	1
32	Профессии, связанные с обработкой металлов	1
33	Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана	1
34	Неисправности в работе систем водоснабжения. И способы их устранения	1
35	Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения	1
36	Способы закрепления настенных предметов	1
37	Последовательность установки крепежных деталей	1
38	Устройство форточных, оконных и дверных петель. Технология установки петель	1
39	Виды замков для дверей	1
40	Виды штукатурных работ	1
41	Понятие «минеральные вещества», макро и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах	1
42	Значение молока и молочных продуктов в питании человека	1
43	Первичная обработка молока (кипячение, стерелизация, пастерелизация)	1
44	Приготовление молочных супов и каш	1
45	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов для организма человека	1
46	Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов	1
47	Последовательность механической (первичной) обработки рыбы	1
48	Способы тепловой обработки рыбы(отваривание, жарение, припускание)	1
49	Виды круп, бобовых и макаронных изделий	1
50	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1
51	Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки	1
52	Технология выпечки	1
53	Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления.	1

54	Способы заготовки продуктов впрок	1
55	Уход за одеждой и обувью. Значение символов на ярлыках одежды	1
56	Гигиена жилища. Значение и виды уборок	1
57	Понятие «сорт» «селекция»	1
58	Парники, теплицы	1
59	Особенности выращивания рассады овощных культур	1
60	Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений	1
61	Защита полевых культур от вредителей и болезней.	1
62	Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений	1
63	Подготовка семян к посеву.	1
64	Посев и посадка полевых культур.	1
65	Рыхление почвы. Борьба с сорняками.	1
66	Прореживание и окучивание растений.	1
67	Полив. Подкормка полевых культур.	1
68	Уход за декоративными растениями цветников	1

7 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводный урок. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда	1
2	Значение пловодства.	1
3	Классификация и характеристика важнейших плодовых и ягодных растений	1
4	Основные плодовые культуры России.	1
5	Биологические особенности плодовых деревьев и кустарников.	1
6	Строение плодовых растений.	1
7	Размножение плодовых и ягодных растений.	1
8	Закладка плодового сада.	1
9	Разметка территории для закладки сада	1
10	Посадка плодовых деревьев и кустарников.	1
11	Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах. Полив.	1
12	Обрезка плодовых деревьев и кустарников	1
13	Защита сада от вымерзания, грызунов, насекомых вредителей.	1
14	Технология хранения сельскохозяйственной продукции.	1
15	Закладка плодов на хранение	1
16	Физико-механические свойства древесины	1
17	Сушка древесины	1
18	Шиповые столярные соединения	1
19	Машины в лесной и деревообрабатывающей промышленности	1
20	Определение плотности древесины по объему и весу	1
21	Определение влажности древесины	1
22	Классификация сталей. Термическая обработка сталей	1
23	Назначение и устройство токарно-винторезного станка	1
24	Назначение и устройство настольного фрезерного станка, управление станком	1
25	Профессии, связанные с обработкой металлов	1
26	Декоративно-прикладное творчество и виды художественной	1

	обработки древесины	
27	Виды художественной обработки металлов. Тиснение по фольге	1
28	Художественные изделия из проволоки. Мозаика	1
29	Основы технологии оклейки помещений обоями	1
30	Виды обоев и обойного клея	1
31	Основы технологии малярных работ	1
32	Виды красок и инструментов	1
33	Основы технологии плиточных работ	1
34	Виды плитки и плиточного клея	1
35	Понятие «микроорганизмы» Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты	1
36	Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях	1
37	Значение мяса в питании человека. Виды мяса	1
38	Критерии определения качества мяса и мясных продуктов	1
39	Механическая и тепловая обработка мяса	1
40	Технология приготовления мясных блюд	1
41	Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека	1
42	Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения продуктов	1
43	Тесто и выпечка	1
44	Продукты для приготовления мучных изделий.	1
45	Значение сладких блюд в питании человека	1
46	Ассортимент сладких блюд	1
47	Технология приготовления желе, мусса, суфле	1
48	Консервирование	1
49	Пастеризация, стерелизация и укупорка консервов	1
50	Сладкий стол. Культура поведения за столом	1
51	Уход за одеждой и обувью	1
52	Роль комнатных растений в жизни человека	1
53	Разновидности комнатных растений	1
54	Уход за комнатными растениями	1
55	Способы размножения плодовых и ягодных растений	1
56	Прививки плодовых культур	1
57	Плодовый питомник.	1
58	Особенности ухода за плодовыми деревьями весной	1
59	Ягодные культуры, посадка и уход	1
60	Обрезка плодовых деревьев и кустарников	1
61	Посадка семян моркови, свеклы	1
62	Посадка семян лука	1
63	Посадка картофеля	1
64	Особенности ухода за растениями весной	1
65	Полив цветников, семян моркови и свеклы	1
66	Борьба с сорняками	1
67	Особенности ухода за рассадой овощных культур	1
68	Подведение итогов	1

8 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводный урок. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда	1
2	Классификация инструментов по назначению	1
3	Характеристика инструментов	1
4	Правила безопасной работы с ручными инструментами	1
5	Классификация домов. Строительные материалы	1
6	Этапы строительства дома	1
7	Виды ремонтных работ	1
8	«Макетирование» «Масштабная модель» «Опытный образец»	1
9	Устройство оконного блока	1
10	Виды ремонтных работ	1
11	Технология ремонта оконного блока	1
12	Устройство дверного блока	1
13	Виды ремонтных работ	1
14	Понятие «Дверная коробка»	1
15	Технология ремонта дверного блока	1
16	Технология установки врезного замка	1
17	Назначение обивки двери	1
18	Теплоизоляционные облицовочные материалы для обивки двери	1
19	Материалы и способы утепления окна	1
20	Семья. Семейная экономика, как наука, ее задачи	1
21	Виды доходов и расходов семьи	1
22	Источники доходов школьников	1
23	Понятие «культура питания»	1
24	Сбалансированное, рациональное питание	1
25	Правила покупки продуктов питания	1
26	Способы сбережения денежных средств	1
27	Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет	1
28	Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства	1
29	Виды энергии.	1
30	Источники электроэнергии	1
31	Электрический ток	1
32	Правила электробезопасности	1
33	Электромонтажные инструменты	1
34	Энергосбережение	1