

Ленинградская область Сланцевский район д. Загравье
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Загравская средняя общеобразовательная школа»

Согласована
Педагогическим советом
протокол от 27.08.2014 г. №1

Приказом
От 28.08.2014 № 88

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по специальному курсу «Сельский дом»

Уровень обучения основное общее образование

Учитель Ершова Валентина Александровна

Программа разработана на основе программы общеобразовательных учреждений , трудовое обучение в сельской школе «Сельский дом » Москва . Просвещение 2001 год

Разработана на 5 лет

Пояснительная записка

Программа «Сельский дом» предназначена для трудового обучения в сельских школах, ориентирующихся на подготовку школьников к труду в сельскохозяйственном производстве с различными формами собственности (фермерское хозяйство, крестьянские усадьбы, арендные хозяйства и др.) Эта программа является структурным компонентом предметной области «Технология»

Программа призвана обеспечить:

- подготовку грамотных работников для сельскохозяйственного производства и рачительных хозяев своей усадьбы;
- создание и реализацию условий для развития творческих способностей каждого учащегося, воспитание интереса к сельскохозяйственному труду, умение оценить свою деятельность;
- формирование умений строить отношения с товарищами в процессе труда;
- воспитание благоприятного отношения к дому и семье как основам индивидуального развития личности.

В программу «Сельский дом» входит блок-программа «Хозяйка, сельского дома» в содержании которой, учтены традиции сельского уклада жизни, особое внимание уделено эстетическому развитию сельских школьников, изучению современной технологии и техники сельскохозяйственного производства.

В программе обеспечивается реализация развивающей и воспитательной функций, с учетом возрастных особенностей учащихся в ходе дидактического процесса решаются педагогические задачи:

- выработка у учащихся осознанного отношения к учебе и труду, гражданское и трудовое становление;
- нравственное, интеллектуальное и физическое развитие личности;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к мастерам своего дела, качеств рачительных хозяев, патриотизма, заботливого и бережного отношения к родной природе;
- формирование трудовых и начальных профессиональных умений, политехнических и некоторых профессиональных знаний, необходимых для участия в труде по обустройству личного хозяйства;
- развитие творческих способностей в процессе включения в художественную деятельность;
- побуждение к сознательному выбору одной из профессий, связанных с работой на селе.

В ходе изучения разделов «Домашнее рукоделие», «Домашнее питание», и «Изготовление одежды» у девочек, будущих хозяек, формируются

умения по изготовлению одежды для себя и членов семьи, по организации рационального, здорового питания, заготовке продуктов впрок, развивается эстетический вкус на примере ознакомления с отдельными направлениями художественного рукоделия, народными ремеслами.

Раздел «Выращивание зелени и овощей на приусадебном участке» предусматривает получение учащимися сведений, необходимых для выращивания растений на приусадебном участке, формирование умений и навыков для грамотного, рационального ведения работ на собственном огороде.

Раздел «*Домашние животные*» в 5-7 классах. Учащиеся получают теоретические знания и практические умения по разведению отдельных видов животных в индивидуальном хозяйстве.

В 5 классе учащиеся знакомятся с молодняком домашних животных и птицы. Получив на уроках необходимые теоретические знания, они по заданию учителя на своем подворье выполняют наблюдения и практические работы по выращиванию молодняка домашних животных и птицы.

В 6 классе школьники знакомятся и работают с домашней птицей, кроликами и мелким рогатым скотом (козы, овцы); в 7 классе их привлекают к выполнению некоторых работ со свиньями, коровами и бычками. В ходе этих работ у школьников воспитывается гуманное отношение к животным, эстетическое восприятие природы, покровительство более слабому и зависимому существу и ответственность за его жизнь и здоровье. Однако детей нужно приучать к мысли о целесообразности и неизбежности использования животных для нужд человека: питания, производства одежды, обуви и других товаров.

Будущая хозяйка сельского дома должна уметь создавать уют в своем доме. В связи с этим в программу введен раздел «*Цветы в доме и приусадебном хозяйстве*».

Ведущие идеи раздела: привитие любви к живой природе, эстетического вкуса, умения выращивать цветы и ухаживать за ними, окружать себя красотой и жить в гармонии с внешним миром.

В обучении девочек 8-9 классов разделы «*Домашнее рукоделие*», «*Домашнее питание*», «*Изготовление одежды*» являются углубленной трудовой подготовки, начатой в 5-7 классах, и ставят своей задачей дальнейшую подготовку домашней хозяйки.

Разделы «*Приусадебное животноводство*» и «*Приусадебное растениеводство*» также основаны на преемственности с изучением в 5-7 классах учебным материалом.

Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Сельский дом» объединяет в единую образовательную структуру практическую, художественно-творческую деятельность.

В школе «Сельский дом»- интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, биологии, химии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Сельский дом», предусматривает творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Сельский дом» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Федеральный государственный стандарт основного общего образования предусматривает в основной школе перечень образовательных учебных предметов, курсов, в том числе изучение предмета «Сельский дом». Время, необходимое для изучения предметов период их изучения стандартом не определяется.

Программа предусматривает возможность изучения курса «Сельский дом» в объеме 2 учебных часов в неделю.

Данная учебная программа решает задачи - это *приобретение жизненно важных умений* и может рассматриваться как интегрированная программа «Сельский дом»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Результаты обучения содержат три компонента:

- *Знать/понимать* – перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний,
- *Уметь* – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Содержание учебного предмета

Содержание рабочей программы в 5 классе

1. Домашнее питание (10 часов)

Технология приготовления овощных блюд(6 часов)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Значение овощей в питании человека, их использование для приготовления блюд и гарниров. Использование овощных отходов. Первичная обработка овощей (сортировка, мойка, нарезка). Способы и формы нарезки. Механизация обработки овощей в быту и на производстве. Понятие о тепловой обработке овощей (варка, жарение, тушение, пассерование), нагревательные приборы и правила пользования ими. Посуда и приспособления для приготовления блюд. Сервировка стола к обеду.

Практические работы. Приготовление блюд из овощей. Определение их готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола. Подача приготовленных блюд, определение их готовности и качества. Анализ допущенных отклонений. Мытьё посуды.

Примерный перечень блюд. Винегрет, салат овощной, суп овощной, рагу из овощей, котлеты, шницели (морковные, капустные, свекольные).

Технология домашнего консервирования (4 часа)

Теоретические сведения. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при переработке овощей.

Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки зелени. Санитарно-гигиенические требования к перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка зелени и кореньев к сушке. Сушка корней хрена, корнеплодов петрушки, сельдерея, пастернака. Закладка на хранение. Приготовление смесей сушеной зелени и кореньев.

Подготовка тары. Приготовление крахмала в домашних условиях. Квашение капусты, свеклы. Соление огурцов, томатов. Солнечно-воздушная сушка овощей (перца, свеклы, моркови, помидоров, картофеля и других). Хранение переработанных овощей.

Примерный перечень консервированных продуктов. Смеси сушеной зелени, малосольные огурцы, крахмал.

II. Цветы в доме и в приусадебном хозяйстве(9 час.)

Комнатное цветоводство(4 час.)

Эстетическое значение цветов. Характеристика цветов и особенности их выращивания. Растения теплолюбивые и растения, легко приспосабливающиеся к холодным помещениям. Освещенность - важнейшее условие для содержания растений. Почвенные смеси: тяжелые, средние и легкие. Составление почвенной смеси. Компостная почва. Песок как обязательный компонент каждой почвенной смеси.

Фазы развития растения.

Поливка растений. Зависимость потребности в воде от вида растений, времени года и времени суток. Температура воды для поливки. Особенности опрыскивания комнатных растений водой. Пересадка растений: технология, частота. Перевалка, её отличие от пересадки, технология выполнения.

Пополнение растений питательными веществами (подкормка). Внесение питательных веществ: частота, технология, виды удобрений (комбит, фосфорные, «пальмит», органические).

Размножение растений черенками (стеблевыми, листовыми, корневыми), детками, луковичками, делением клубней, отводками, семенами. Растения, рекомендуемые для выращивания в комнате: хвойные, вьющиеся, декоративно-лиственные, красиво цветущие, ампельные, папоротники.

Практические работы. Размножение комнатных растений. Составление почвенной смеси. Пересадка и перевалка растений.

Создание флористических картин и композиций (5 часов)

Эстетическое значение зимних букетов и композиций. Украшение жилища композициями из сухоцвета.

Ассортимент растений для составления композиций, букетов, картин: цветы садовые и комнатные, время их цветения и сбора для засушивания, правила по сбору садовых и комнатных растений для сушки; цветовая гамма, получаемая после засушивания садовых и комнатных растений; цветы полевые (лесные), время их цветения и сбора для засушивания в гербарном прессе; правила по сбору цветов и трав, цветовая гамма, получаемая после засушки полевых (лесных) цветов.

Гербарные прессы: назначение, изготовление, использование при засушке растений.

Элементарные композиции из сухих цветов на бумаге: композиции как один из видов аранжировки; правила построения, принципы, замысел, конструкции как основа композиции, масштаб, пропорции в композиции, равновесие и гармония, фокусная точка и ритм, цвет в композиции.

Фантастические цветы: подбор материала, технология изготовления.

Практические работы. Изготовление гербарного прессы. Составление композиций на бумаге, ткани из плоско засушенного материала. Изготовление флористических цветов двумя способами: склеиванием из природного материала; вырезанием нужных форм из данного материала.

Примерный перечень изделий. Поздравительная открытка, варианты композиций из сухих цветов на бумаге.

III. Домашнее рукоделие (13 часов)

Русская вышивка (7 часов)

Теоретические сведения. История русской вышивки. Композиция и построение орнамента. Организация труда и поведения в мастерской. Инструменты и приспособления для вышивки. Подготовка и построение орнамента. Цветовое решение изделия. Простейшие швы: вперед иголку, за иголку, петельный, стебельчатый, тамбурный, «козлик». Элементы несложной глади. Оформление края изделия.

Практические работы. Выбор орнамента и цветового решения. Перевод рисунка на ткань. Изготовление салфетки (30х30 или 40х50 см.) с использованием простейших тамбурных швов, элементов несложной глади (ропись). Оформление края изделия, окончательная отделка. Узоры для вышивок: мотивы русской вышивки, местные мотивы, сказочные, симметрично расположенные, птицы и звери.

Примерный перечень изделий. Комплект салфеток для сервировки стола.

Вязание крючком (6 часов)

Теоретические сведения. История вязания крючком. Возможности вязания крючком. Демонстрация образцов вязания, готовых изделий. Способы и виды вязания крючком (рельефное, плотное, ажурное, туниское, афганское, филейное, вязание на вилке).

Материалы, инструменты и принадлежности. Правила безопасности работы.

Технология выполнения исходных элементов (воздушной петли, цепочки, столбиков без накида и с накидами, прочных столбиков). Строение верхней части столбиков, способы введения крючка в предыдущий ряд. Вязание за переднюю и заднюю нить косички (горизонтальная резинка).

Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения.

Технология выполнения прямоугольного полотна и изделия на его основе. Технология вязания спирали. Правила и приемы выполнения отделки «рачий шаг».

Практические работы. Отработка правильного положения рук при вязании крючком. Выполнение первой воздушной петли, цепочки из воздушных петель, столбиков без накида. Изготовление образцов столбиками без накида за две нити косички, за переднюю и заднюю нить косички (горизонтальная резинка). Отработка навыков вязания столбиков с накидами, прочных столбиков. Отделка изделия «рачьим шагом».

Примерный перечень изделий. Игольница прямоугольной формы, шарф (образец), прихватка из двух частей в форме сердца. Завязка для волос «спиральки».

IV Изготовление одежды (22 час.)

Работа на швейной машине (4 час.)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине. Правила безопасности труда. Организация рабочего места. Назначение и устройство швейной машины с ручным приводом. Подготовка машины к работе. Приемы работы на ней. Назначение и приемы выполнения швов стачного и вподгибку (с открытым и закрытым срезами). Применение ограничительной линейки при выполнении этих швов. Бережное отношение к оборудованию и инструментам.

Практические работы. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Упражнение в шитье на заправленной нитками машине. Выполнение образцов машинных швов стачного и в подгибку. Регулирование натяжения верхней и нижней ниток и длины стежка.

Конструирование и изготовление одежды (18 часов)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Общие сведения о построении и оформлении чертежей швейных изделий (буквенные обозначения точек, отрезков). Чертежные инструменты и принадлежности. Линейка закройщика (М1:4)

Назначение, виды и модели специальной одежды. Эксплуатационные и эстетические требования к специальной одежде. Приемы измерения фигуры человека. Величины измерений, необходимых для построения чертежей изделий, и их условные обозначения. Чтение чертежей. Формулы расчета для построения чертежей и изготовление выкроек. Оформление чертежей и выкроек. Понятие о моделировании. Моделирование изготавливаемых изделий. Определение расхода ткани на изделие.

Краткие сведения о текстильных волокнах. Виды текстильных волокон. Понятие об изготовлении пряжи, ниток. Использование природных ресурсов при производстве тканей. Принцип изготовления ткани. Основа и уток. Кромка ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические

(осыпаемость и усадка). Износостойкость тканей и факторы, влияющие на неё (стирка, влажно-тепловая обработка и солнечное воздействие).

Наименование срезов деталей кроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отделка изделий. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование и приспособления для влажно-тепловой обработки. Приемы работы.

Практические работы. Планирование работы. Измерение фигуры и запись результатов. Расчет конструкции по формулам. Изготовление и оформление выкроек. Подготовка выкроек к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления фартука и головного убора, ночной сорочки. Контроль качества работы.

Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Соединение деталей. Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка. Определение качества готовых изделий.

Примерный перечень изделий. Косынка, фартук, ночная сорочка.

V. Домашние животные (5 часов)

Уход за молодняком домашних животных и птицы (5 часов)

Теоретические сведения. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены при работе с молодняком домашних птиц и животных. Молодняк домашней птицы: цыплята, гусята, утята, индюшата. Внешний вид здоровых птенцов. Содержание молодняка птицы: помещение, температурный режим, обогрев, световой режим, влажность. Особенности кормления.

Молодняк домашних животных: крольчата, поросята, ягнята, козлята, телята. Содержание молодняка домашних животных: помещение, температура, чистка помещения и кормушек.

Наблюдение за поведением и здоровьем. Особенности кормления.

Практические работы. Приемы правильного кормления цыплят, гусят, утят, индюшат. Приемы правильного кормления телят, ягнят, поросят, козлят, крольчат. Расчет рационов питания молодняка и животных.

VI. Выращивание зелени и овощей на приусадебном участке (9 часов).

Выращивание зеленых и пряновкусовых культур (9 часов)

Теоретические знания. Значение и биологические особенности зеленых, пряновкусовых культур. Требования выращиваемых культур к почве, влаге, свету, теплу. Размещение на приусадебном участке. Понятие об агротехнике. Правила постановки опытов с культурными растениями.

Понятие о механическом составе и плодородии почвы. Влияние обработки почвы на её плодородие. Характеристика почвы. Виды обработки почвы в соответствии с требованиями выращиваемых культур.

Виды удобрений. Сроки, способы и нормы их внесения. Удобрения как загрязнители почвы. Охрана почв. Соблюдение правил личной гигиены и безопасности труда при работе с удобрениями.

Семена: внешнее строение, всхожесть, влияние качества на всхожесть, условия, необходимые для прорастания. Способы подготовки семян к посеву. Сроки, способы, нормы, глубина посева (посадки).

Наиболее распространенные вредители и болезни пряновкусовых и зеленых культур. Регулирование содержания в почве воды, минеральных веществ, освещенности растений.

Практические работы. Изучение внешнего строения семян. Определение всхожести семян. Подготовка семян к посеву: намагничивание, закаливание, борботирование, дражирование, солнечный и воздушно-тепловой обогрев, протравливание, обработка растворами с микроэлементами с соблюдением правил личной гигиены и безопасности труда.

Посев семян и посадка рассады. Прополка сорняков, рыхление, полив, подкормка, защита растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами.

Содержание рабочей программы в 6 классе

1. Домашнее питание(10 часов)

Технология приготовления мучных и молочных блюд(6 часов)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Виды круп, макаронных изделий и молочных продуктов, их значение в питании.

Блюда из круп, макаронных изделий, молока и молочных продуктов, технология их приготовления. Крупьяные полуфабрикаты. Посуда и приспособления для приготовления блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к ужину.

Практические работы. Планирование работы. Приготовление блюд из крупяных концентратов (круп) и макаронных изделий. Определение готовности и качества блюд. Оформление готовых блюд, сервировка стола. Подача приготовленных блюд.

Примерный перечень блюд. Макароны отварные, лапшевник, каша (манная, пшенная, рисовая), сырники, запеканка творожная, пудинг творожный.

Технология домашнего консервирования(4 часа)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при консервировании. Организация рабочего места.

Значение сладких блюд в питании. Приготовление сладких блюд и варения. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке ягод и фруктов. Посуда и приспособления. Требования к качеству и способы оформления блюд.

Практические работы. Составление плана работы. Приготовление консервов без герметической укупорки способом варки.

Примерный перечень блюд. Варенье из ягод и фруктов, повидло, джемы.

II. Цветы в доме и в приусадебном хозяйстве(9час)

Приусадебное цветоводство(4 часа)

Теоретические сведения. Требования растений к внешним условиям: растения светолюбивые и теневыносливые, влаголюбивые и засухоустойчивые, теплолюбивые и холодостойкие.

Особенности выращивания растений в открытом грунте. Обработка почвы: вспашка или глубокая перекопка - основной вид обработки. Рыхление и измельчение верхнего слоя почвы. Многократное рыхление почвы. Культивация. Прикатывание (или уплотнение) почвы.

Органические удобрения (навоз, навозная жижа, птичий помет и др.) длительность действия удобрения, нормы внесения. Минеральные удобрения: азотные, фосфорные, калийные, их значение, способы и нормы внесения.

Сложные удобрения: аммофос, нитрофоска, калийная селитра и др.

Семенное размножение однолетних и двулетних растений. Последовательность подготовки почвы к посеву. Посев, глубина заделки семян, высадка в открытый грунт.

Вегетативное размножение многолетних культур. Размножение делением куста, делением корневого клубня, клубнелуковицами, луковицами, чешуйками, побегами, черенками, отводками.

Основные группы цветочно-декоративных растений: летники однолетние (раннецветущие, зацветающие в середине лета, поздноцветущие). Технология выращивания астры, гвоздики, георгина. Двулетники и многолетники, их деление на зимующие и не зимующие в открытом грунте. Видовое многообразие многолетников, их отношение к зимней отрицательной температуре. Технология выращивания многолетников: пионов, корейских хризантем и др. Луковичные многолетники. Особенности их развития. Технология выращивания лилий, тюльпанов, нарциссов и др.

Практические работы. Подготовка почвы к посеву, пикировка сеянцев. Вегетативное размножение (на примере одного-двух многолетников).

Миниатюры из сухих цветов и трав(5 часов)

Теоретические сведения. Сушка природного материала: организация рабочего места, необходимые инструменты (скальпель, коробки, ножницы, песок, крупа, бура). Различные способы засушивания природного материала. Технология засушивания. Окраска засушенных

растений гуашью и чернилами. Хранение сухих растений. Миниатюры из сухих растений. Миниатюры как один из видов аранжировки. Правила построения миниатюр. Принципы: замысел, конструкция, масштаб, пропорция, равновесие, композиция. Применение различных держателей. Использование семян дыни, арбуза, тыквы, подсолнечника и плодов растений в изготовлении миниатюр.

Практические работы. Засушивание растений в песке, крупе, буре, водном растворе глицерина. Роспись и окраска растений. Кристаллообразование на растениях. Изготовление держателей, их использование в составлении миниатюр их сухих растений.

Примерный перечень изделий. Поздравительные открытки, картины из семян и плодов растений в композиции с засушенным материалом.

III. Домашнее рукоделие (13 часов)

Аппликация(7 часов)

Теоретические сведения. Правила безопасности труда, внутреннего распорядка мастерской, организация труда. Рисунок аппликации и цветовое решение. Перевод рисунка на ткань. Техника выполнения аппликации. Способы прикрепления аппликации: гладь, машинная строчка «зигзаг» и др. Последовательность раскроя и обработки изделия.

Практические работы. Выбор рисунка, цветовое решение. Нанесение рисунка на ткань. Раскрой изделия. Изготовление прихватки (1-2 элемента) с использованием ручной техники выполнения аппликации. Изготовление грелки на чайник (сложный узор). Соединение деталей кроя, окончательная обработка изделия.

Примерный перечень изделий. Грелка на чайник, прихватка, комплект салфеток для сервировки стола.

Вязание крючком(6 часов)

Теоретические сведения. Основные способы построения орнамента. Виды орнаментов. Цветовой круг Освальда. Классификация цветов и их свойства. Способы составления гармоничных сочетаний цветов.

Применение круга и овала в изделиях. Технология вязания овала, круга и изделий на их основе. Отделка «пико». Схема узора с «пико»

Технология обвязывания колец. Виды украшений из колец.

Практические работы. Выбор триады цветов и составление цветовой композиции на её основе.

Поэтапное изготовление прихватки на основе овала и квадрата с добавлением различных деталей (например: листьев, связанных горизонтальной резинкой). Отделка изделия «рачьим шагом». Изготовление пинеток. Снятие мерок. Вязание

Подошвы в форме овала, выполнение верхней части пинетки. Сборка и оформление пинетки отделкой «пико». Вязание образцов узоров с использованием «пико».

Выполнение круга. Выполнение прихватки на его основе. Изготовление салфетки.

Изготовление украшений из колец. Оформление их отделкой «пико».

Примерный перечень изделий. Прихватка на основе овала или круга, пинетки, салфетка, украшение из колец.

IV. Изготовление одежды (22 часа)

Работа на швейной машине(4 часа)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при работе на швейной машине с ножным приводом. Организация рабочего места. Устройство ножного привода швейной машины. Преимущество швейной машины с ножным приводом. Назначение и устройство моталки. неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектами иглы или неправильной ее установкой.

Назначение и приемы выполнения запошивочного шва, применение лапки запошивателя при его выполнении.

Бережное отношение к оборудованию и инструментам.

Практические работы. Подготовка и приемы работы на швейной машине с ножным приводом. Намотка ниток на шпульку. Подбор и установка машинных игл. Выполнение запошивочного шва с применением приспособления. Контроль качества работы.

Конструирование и изготовление одежды(18 часов)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Виды изделий. Эксплуатационные и гигиенические, эстетические требования к легкой одежде. Разновидность жилетов и юбок по силуэту и покрою. Измерения, необходимые для построения чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и назначения изделий и их силуэтов, особенности ткани. Формулы расчета для построения чертежей. Последовательность построения чертежей и изготовления выкроек изделий. Выбор фасонов изделий. Моделирование. Определение расхода ткани. Краткие сведения о волокнах животного происхождения и их свойствах. Использование природных ресурсов при производстве тканей. Свойства шерстяных и шелковых тканей: физико-механические (прочность, сминаемость, драпируемость), гигиенические(гигроскопичность, пылеемкость, теплозащитные), технологические(усадка, растяжимость тканей и факторы, влияющие на нее). Использование шерстяных и шелковых тканей для изготовления различных видов одежды.

Ткани, используемые для изготовления юбок и жилетов. Декатировка ткани. Подготовка ткани к раскрою. Последовательность раскроя. Утилизация отходов. Подготовка деталей кроя к обработке. Последовательность обработки изделия.

Приемы обработки горловины и проймы. Виды отделки.

Виды складок (односторонние, встречные, бантовые)

Виды застежек для юбок. Способы обработки складок, застежек, вытачек, верхнего и нижнего срезов изделий. Подготовка изделия к примерке. Порядок проведения примерки и исправление недочетов. Отделка изделия. Способы влажно-тепловой обработки.

Требования к качеству готового изделия и способы контроля.

Практические работы. Измерение фигуры и запись его результатов. Расчет конструкции по формулам. Изготовление и оформление выкроек. Разработка различных моделей изделий; выполнение эскизов. Подготовка выкроек к раскрою. Расчет количества ткани для изделия.

Планирование работы. Раскладка выкройки на ткань и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий. Подготовка изделий к примерке. Проведение примерки. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Определение качества готовых изделий и анализ причин допущенных отклонений.

Примерный перечень изделий. Жилет, юбка (прямая, расширенная книзу, клиньевая, клешоная), брюки.

V. Домашние животные(5 часов)

Теоретические сведения. Домашняя птица. Правила безопасности при работе с домашней птицей.

Куры. Породы кур: яйценоские, яично-мясные, мясные. Содержание кур несушек: помещение, температурный и световой режимы. Кормление несушек. Сбор и хранение яиц. Откорм на мясо (бройлерный).

Содержание гусей, уток, индеек: помещение, температурный и световой режимы.

Особенности кормления.

Кролики. Правила безопасности труда при работе с кроликами. Породы кроликов: пуховые, меховые, мясные. Содержание кроликов. Особенности содержания кроликов.

Овцы. Правила безопасности труда при работе с овцами. Породы овец:

Тонкорунные, полутонкорунные, мясо - шерстные, грубошерстные, породы шубного направления. Кормление овец в помещении и на выпасе.

V1.Выращивание зелени и овощей на приусадебном участке(9 часа)

Выращивание овощей в открытом и защищенном грунте (9часа)

Теоретические сведения. Значение картофеля и овощей в питании человека. Биологические и агротехнические особенности картофеля и ведущих выращиваемых овощных культур защищенного грунта.

Понятие о сорте. Лучшие сорта картофеля и овощных культур базового хозяйства и их характеристика.

Виды защищенного грунта. Понятие об овощных севооборотах. Способы регулирования условий в защищенном грунте. Культурообороты защищенного грунта. Использование достижений научно-технического прогресса в овощеводстве.

Закладка парников. Обработка почвы под картофель и овощные культуры открытого грунта. Особенности обработки почвы под картофель и овощные севообороты. Удобрения: способы, нормы и сроки их внесения. Орудия для обработки почвы: плуг, луцильник, борона. Назначение, устройство и агротехнические требования, предъявляемые к ним. Основные части машин для внесения удобрений и культиватора для сплошной обработки почвы.

Понятие об индустриальной технологии возделывания овощных культур.

Понятие о мелиорации. Овощеводство и охрана окружающей среды.

Сроки, способы и нормы посева семян овощных культур, посадка клубней картофеля, закладка опытов. Понятие о фенологических фазах растений. Наблюдения за опытной культурой с учетом фаз её развития. Составление плана агротехнических мероприятий и оформление дневника наблюдений.

Регулирование освещения растений. Аэрация, орошение и минеральное питание.

Сорные растения: однолетние, двулетние, многолетние. Наиболее распространенные вредители и болезни овощных культур и картофеля. Агротехнические (механические) и биологические способы борьбы с сорняками и защиты растений от вредителей и болезней.

Понятие о биологическом и сельскохозяйственном урожае. Техника уборки урожая картофеля и овощных культур, отбора семенников, сбора семян двулетних овощных культур. Правила хранения семян овощных культур, овощей, семенников овощных культур.

Практические работы. Подготовительные работы по закладке парников (перебивка навоза, изготовление почвенных смесей, питательных кубиков). Закладка парников.

Выращивание рассады капусты, томатов, тыквенных культур (подготовка и посев семян, пикировка сеянцев, уход за растениями, закалка перед высадкой в грунт). Проращивание и посадка клубней картофеля. Посев семян овощных культур в открытый грунт. Высадка рассады в грунт. Посадка семенников овощных культур.

Содержание рабочей программы в 7 классе

1. Домашнее питание (10 часов)

Технология приготовления мясных и рыбных блюд (6 часов)

Теоретические сведения. Санитарные и гигиенические требования, и правила безопасности труда. Организация рабочего места.

Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Способы приготовления пищи в домашних условиях и на предприятиях общественного питания. Значение рыбных и мясных блюд в питании. Определение доброкачественности рыбы и мяса. Блюда из рыбы и мяса.

Использование овощей в процессе приготовления первых блюд. Общие правила варки супов. Приемы варки рыбы и мяса. Правила жарения, тушения и запекания рыбы и мяса.

Посуда и приспособления для приготовления блюд.

Порядок сервировки стола к обеду. Правила подачи приготовленных блюд.

Практические работы. Составление плана работы. Приготовление первых и вторых блюд из мяса и рыбы, определение их готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к обеду, подача блюд, определение их качества и анализ допущенных ошибок.

Примерный перечень блюд. Щи, борщ, супы, котлеты, биточки, жареное мясо (рыба), рыба под маринадом.

Технология домашнего консервирования (4 часа)

Теоретические сведения. Консервирование – способ длительного хранения пищевых

продуктов. Значение консервированных продуктов в питании человека. Преимущество консервирования продуктов в условиях производства. Технология приготовления консервов в домашних условиях. Санитарные и гигиенические требования. Организация рабочего места. Правила безопасности труда. Экономное использование продуктов.

Практические работы. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Приготовление консервов.

Примерный перечень блюд. Консервированный компот. Консервированные Помидоры, огурцы.

II. Цветы в доме и в приусадебном хозяйстве(9час)

Цветочное оформление усадьбы (5 часов)

Теоретические сведения. Элементы цветочного оформления. Основные правила цветочного оформления. Вазы напольные, высадка в них цветов в зависимости от размеров, сезона. Подвесные цветники, их разнообразие в зависимости от оформляемой территории, применяемые при этом растения. Почвы, используемые в подвесных цветниках. Вертикальное цветочное оформление.

Требования к растениям вертикального оформления, их ассортимент.

Конструкции для вертикального оформления. Каменистые сады. Растения, используемые для создания каменистых садов, их почвы.

Сохранение цветов. Причины увядания срезанных цветов. Правила срезки цветов, зависимость срезки от времени суток, правильность снятия цветущих побегов с цветущих растений.

Обработка цветов после срезания. Сохранение цветов с использованием химических препаратов. Рецептура питательных систем для наиболее распространенных цветов.

Составление букета. Принцип аранжировки. Подготовка к составлению букета и правила его составления. Определение размера и формы букета. Соотношение размеров букета и вазы.

Сочетание красок цветов.

Практические работы. Комплектование напольных ваз. Составление букета.

Букеты и композиции из сухих цветов (4 часа)

Теоретические сведения. Аранжировка и её виды. Букеты и композиции в плоских вазах, в высоких вазах, в корзине; настенные композиции; подвесные букеты – шары. Аранжировка на плетении из соломы, ива и на макраме; подбор материала, оригинальность, экзотичность.

Практические работы. Составление букета и композиции в плоской вазе.

Составление букета и композиции в высокой вазе. Составление букета или композиции в корзине. Составление композиции на плетении из соломы. Составление настенных полусферических композиций. Создание букетов – шаров. Самостоятельное изготовление композиции.

III. Домашнее рукоделие (13 часов)

Счетная и строчевая вышивка(7 часов)

Теоретические сведения. Правила безопасности труда и внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда. Композиция и цветовое решение. Подготовка ткани для вышивки. Строчевая вышивка (мережки: кисточка, враскол, столбик, ажурная ; ажурные швы). Счетная вышивка: швы крест, полукрест, счетная двусторонняя гладь. Способы оформления края изделия.

Практические работы. Выбор рисунка и цветового решения. Подготовка ткани для вышивки. Изготовление рисунка с использованием мережки и счетной вышивки по мотивам региона. Оформление края изделия. Окончательная обработка изделия.

Примерный перечень изделий. Скатерть, комплект салфеток для сервировки стола, носовые платки.

Вязание крючком (6 часов)

Теоретические сведения. Возможности применения объемных фигур в вязании.

Правила и способы вязания пышных и рельефных столбиков (лицевых и изнаночных) столбиков. Их условные обозначения.

Признаки вязания объемных форм. Правила убавления петель. Незаконченные столбики. Технология вязания сувениров.

Технология изготовления варежек и носков (берета, шапок).

Правила снятия и расчета мерок.

Практические работы. Объемные сувениры и предметы быта: игольница «божья коровка», грелка на чайник, сувенир «паук», брелки, игрушки; варежки, носки (берет, шапки)

IV. Изготовление одежды(22 часов)

Работа на швейной машине (4 часа)

Теоретические сведения. Правила подготовки и приемы работы на швейной машине с ножным приводом. Устройство, подбор и установка машинных игл. неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектами иглы или неправильной ее установкой. Санитарные, гигиенические требования и правила безопасности труда при работе на швейной машине с ножным приводом. Назначение и приемы выполнения двойного и запошивочного швов. Эффективность применения приспособлений (рубильника и лапки – запошивателя) при выполнении швов подгибку и запошивочного.

Практические работы. Намотка ниток на шпульку. Подбор и установка машинных игл. Упражнения и шитье на машине с ножным приводом. Изготовление образцов двойного и запошивочного швов с применением приспособлений (при их наличии).

Конструирование и изготовление одежды (18 часов)

Теоретические сведения. Хлопчатобумажные и льняные ткани (краткие сведения), использование их. Уход за изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Ткани, используемые для изготовления ветровок. Подготовка ткани к раскрою подготовка деталей кроя к обработке. Последовательность обработки изделия. Подготовка к примерке. Проведение примерки, исправление недочетов. Виды застежек. Требования к качеству готового изделия.

Практические работы. Планирование работы. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. Обработка изделия. Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия (внутрипроцессная и окончательная). Определение качества готового изделия и анализ причин допущенных отклонений.

Примерный перечень изделий. Ветровка, халат с рукавом упрощенной формы.

V. Домашние животные (5 часа)

Уход за домашними животными и птицей (5 часа)

Теоретические сведения. Козы. Правила безопасности труда при уходе за козами. Породы коз: молочные, пуховые, шерстяные. Содержание коз: помещение и выпас. Свиньи. Правила безопасности труда при работе со свиньями. Выбор поросенка для откорма, факторы, влияющие на результаты откорма. Оптимальный вес поросенка при откорме. Крупный рогатый скот. Правила безопасности труда при работе с крупным рогатым скотом. Содержание коровы: помещение, температурный режим, подстилка, поение, выгул, пастьба. Кормление и содержание телок старше 6 месяцев. Гигиена содержания скота и птицы. Уборка и дезинфекция помещений, инвентаря и кормушек. Приготовление известкового раствора и зольного щелока. Побелка помещений. Дезинфекция выгульных дворики. Обжигание металлических частей помещений паяльной лампой. Требования к подстилке. Виды подстилок, годовая потребность в подстилке для различных видов скота и птицы. Требования к воде для поения скота и птицы.

Практические работы. Приемы правильного кормления и поения животных и птицы, расчет рационов питания.

VI. Выращивание зелени и овощей на приусадебном участке (9 часов).

Выращивание плодово-ягодных культур (9 часов)

Теоретические сведения. Биологические особенности плодовых деревьев, ягодных кустарников, земляники. Лучшие районированные сорта плодово-ягодных культур, земляники базового хозяйства, их продуктивность.

Понятие о районировании сорта. Опыт с плодово-ягодной культурой: выбор темы, составление

схемы и плана агротехнических мероприятий с соответствующими наблюдениями и учетом. Выращивание подвоев. Прививка. Формирование плодового дерева. Вегетативное размножение ягодных кустарников (отводками, одревесневшими черенками, корневыми отпрысками и др.) размножение земляники розетками. Выращивание саженцев черной смородины. Агротехника плодово-ягодных культур. Обработка почвы и применение удобрений рыхление почвы в междурядьях и приствольных кругов с внесением удобрений. Подкормка плодовых деревьев. Внесение удобрений, перекопка почвы и полив кустарников. Орошение сада. Уход за штамбами плодовых деревьев. Обрезка деревьев и кустарников. Вредители и болезни плодово-ягодных культур. Защита растений от вредителей и болезней экологически чистыми способами.

Практические работы. Копка ям под плодовые деревья. Обработка почвы с внесением удобрений на делянках учебно-опытного участка под плодовые и ягодные культуры. Посадка саженцев плодовых деревьев и смородины. Посадка розеток земляники. Закладка опыта с плодово-ягодной культурой. Рыхление почвы, прополка сорняков, полив, обрезка усов земляники, подкормка, мульчирование почвы. Вырезка старых ветвей и слабых прикорневых побегов у смородины и крыжовника. Вырезка отплодоносивших стеблей и прореживание побега малины. Защита сада от вымерзания, грызунов, насекомых вредителей и болезней агротехническими и биологическими способами

«Сельский дом»

8 класс (34 часа)

Содержание рабочей программы в 8 классе

1. Домашнее питание (14 часов)

Технология приготовления блюд из теста

Теоретические сведения. Санитарные, гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и изделий из него. Домашнее и производственное изготовление хлебобулочных изделий.

Продукты, используемые для приготовления теста.

Виды разрыхлителей. Технология изготовления изделий и блюд из теста.

Инструменты, приспособления, посуда для приготовления теста и блюд из него.

Требования к качеству. Бракераж. Сервировка праздничного стола.

Практические работы. Составление плана работы. Приготовление изделий из теста.

Определение их готовности. Оформление готовых изделий. Сервировка стола. Подача и определение качества приготовленных изделий. Мытье посуды.

Примерный перечень блюд. Блины, блинчики, оладьи, вареники, пирожки, пирожные, печенье, кексы, торты.

Приусадебное растениеводство (20 часов)

Агротехника выращивания сельскохозяйственных культур (20 часов)

Теоретические сведения. Роль света, тепла, воздуха, воды и элементов питания в жизни растений. Требования различных выращиваемых культур к этим факторам. Приемы, с помощью которых регулируются световой, тепловой, водный, воздушный и минеральный режимы. Основные законы земледелия, закон минимума, максимума, оптимума, закон незаменимости факторов жизни растений, закон плодосмена, закон возврата.

Цели, задачи и приемы обработки почвы. Мелиорация (орошение и осушение) как средство повышения плодородия почвы.

Системы обработки почвы в соответствии с требованиями культур, засоренности предшественниками и почвенно – климатическими условиями (система основной обработки почвы, система предпосевной обработки почвы, система обработки чистых и занятых паров.

Машины и орудия для обработки почвы.

Роль элементов питания и удобрений сельскохозяйственных культур. Виды органических и

минеральных удобрений. Правила их хранения. Расчет потребности в удобрениях под конкретно возделываемую культуру. Удобрения как загрязнители почвы. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены при внесении удобрений.

Понятие о ветровой и водной эрозии почвы. Высокий агрофон возделывания культур как средство защиты почвы от эрозии. Удобрения как загрязнители почвы.

Классификация сорняков по способам размножения, продолжительности жизни, способу питания.

Наиболее распространенные и злостные сорняки в районе расположения приусадебного участка (школы). Способы борьбы: агротехнические, биологические, химические.

Классификация севооборотов. Понятие о севооборотах. Ротация культур в севооборотах. Схема севооборота.

Неинфекционные и инфекционные болезни растений. Признаки минерального голодания. Возбудители инфекционных болезней – бактерии и грибы. Признаки бактериозов и грибных болезней. Меры защиты растений от болезней. Вредители сельскохозяйственных культур (насекомые, слизняки, клещи и др.)

Практические работы. Способы внесения удобрений в соответствии с нормами и сроками посева конкретной культуры. Разработка почвозащитных севооборотов. Известкование и гипсование почвы. Способы орошения и дренажа.

Сельский дом 9 класс

34 часа

1. Домашнее питание(10 часов)

Технология переработки мяса и молока(10 часов)

Теоретические сведения. Консервирование- способ продолжительного хранения пищевых продуктов. Причины порчи продуктов. Способы прекращения жизнедеятельности бактерий. Значение консервированных продуктов в питании семьи. Переработка и хранение мяса. Консервирование мяса: охлаждение, замораживание, приготовление тушенки, солонины. Приготовление мясных гастрономических изделий: тушенки, шпика, колбас, копченостей. Домашняя коптильня на приусадебном участке: устройство, принцип работы. Переработка молока: охлаждение, замораживание. Приготовление молочных гастрономических изделий: простокваша, кефира, сметаны, творога, сыра, масла сливочного, сгущенного молока.

Практические работы. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Разработка рецептов консервирования мяса и молока.

Примерный перечень блюд: сливки, масло сливочное, простокваша.

2. Домашнее рукоделие(8 часов)

Использование вышивки и аппликации в отделке одежды и столового белья

Теоретические сведения. Композиция и построение орнамента. Сочетание цветов. Способы нанесения рисунка на ткань. Подготовка ткани к вышивке. Простейшие и тамбурные швы. Счетная и строчевая вышивки. Гладевые швы. Аппликация. Обработка края изделия. Традиции современного костюма и способы его отделки аппликацией и вышивкой.

Столовое белье: скатерти, полотенца, салфетки. Современные и традиционные способы отделки вышивкой и аппликацией.

Практические работы. Выбор рисунка и цветового решения. Перевод рисунка на ткань. Подготовка ткани для вышивки. Изготовление образцов: простейшие швы, тамбурные швы, счетная вышивка, строчевая вышивка, гладевые швы, аппликация и оформление альбома. Оформление края изделия. Окончательная обработка изделия.

Примерный перечень изделий. Скатерть, комплект салфеток, полотенце, отделка блузки вышивкой, отделка юбки вышивкой.

Вязание крючком(4часов)

Теоретические сведения. Нетрадиционные виды вязания: вязание на вилке, тунисское вязание, афганское вязание.

Вязание на вилке. Виды инструментов и приспособлений. Набор петель на вилку. Способы соединения длинных петель а полосу. Технология выполнения ажурных полос. Схемы вязания. Способы соединения полос между собой. Возможности вязания на вилке.

Технология изготовления безрукавки. Выбор вязки. Петельная проба. Снятие мерок, расчет петель.

Вязание на вилке ажурного круга и полукруга. Применение. Способы соединения кругов. Технология выполнения тунисского вязания. Условные обозначения и схемы вязания.

Практические работы. Выполнение прямоугольных образцов вязания на вилке.

Изготовление и отделка ажурной безрукавки.

Вязание отделочной каймы на вилке.

Выполнение ажурного круга и полукруга на вилке. Изготовление салфетки из полукруглых или круглых мотивов.

Выполнение образцов тунисского вязания.

Примерный перечень изделий. Ажурная безрукавка, салфетка из мотивов, отделочная кайма для скатерти, полотенца, занавески и т.д.

3.Изготовление одежды(16часа)

Работа на швейной машине(4 часа)

Теоретические сведения. Приспособления малой механизации и эффективность их применения. Ограничительные направляющие устройства и приспособления для выполнения швов и специальных операций: назначение, устройство и принцип действия.

Значение машин в народном хозяйстве. Машины-двигатели и рабочие машины (технологические, транспортные). Основные части машин (двигатель, передаточный механизм, рабочий орган).

Швейная машина как технологическая машина. Виды швейных машин (универсальная, специальные), их назначение и применение.

Рабочие органы швейной машины: назначение, устройство, принцип действия. Челночный станок.

Практические работы. Выполнение на швейной машине различных швов и операций с помощью приспособлений.

Конструирование швейных изделий.

Элементы моделирования(12часов)

Теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые). Назначение тканей: бельевые, платьевые, костюмные, пальтовые, подкладочные.

Классификация современной одежды. Стиль в одежде. Подбор цветовых гамм. Модели плечевых изделий с воротником и рукавами. Мерки, необходимые для построения чертежей рукава, воротника, манжеты. Чтение чертежа изделия. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Формулы расчета для построения чертежей рукава, воротника и манжет.

Последовательность построения чертежей и изготовление выкройки. Оформление чертежей и выкроек.

Способы разработки моделей легкой одежды (полуприлегающего силуэта, отрезного по линии талии и бедер)с различными фасонами рукавов, воротников, манжет. Выбор фасонов. Виды отделки. Определение расхода ткани на изделие. Готовая выкройка и её применение.

Ткани, применяемые для изготовления легкой одежды. Подготовка кроя к обработке.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерок и исправление недочетов. Обработка манжеты и соединение ее с рукавом. Обработка воротника и соединение его с горловиной.

Приемы обработки и соединения рукавов с проймой. Виды отделки. Обработка и отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка: виды оборудования и приспособления. Приемы влажно-тепловой обработки легкой одежды. Правила безопасного труда. Требования к качеству готового изделия.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерения. Расчет конструкции изделия по формулам. Построение чертежей изделия в масштабе. Изготовление и оформление выкройки.

Разработка моделей платьев (цельно кроенного и отрезного), рукавов, воротников, манжет в масштабе. Разработка фасона изделия, выбранного учащимися для изготовления. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани на изделие.

Составление технологической карты на изготовление изделия. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Исправление недочетов. Обработка и отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия (промежуточная и окончательная). Определение качества готового изделия (само- и взаимоконтроль). Анализ причин допущенных отклонений.

Примерный перечень изделий. Легкая одежда (платье, блузки, костюмы).