

Рабочая программа разработана на основе авторской программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Технология. 5 – 8 класс. А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Москва, издательство «Вентана - Граф», 2014.

На изучение предмета по учебному плану отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год.

Рабочая программа реализуется через УМК:

- Учебник Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана- Граф», 2014. – 192 с.: ил. в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф»

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Предметные, личностные и метапредметные результаты освоения содержания курса

Предметные результаты

В результате изучения технологии в 7 классе обучающиеся **научатся:**

- навыкам чтения и составления технической и технологической документации, приемам моделирования, конструирования, технологии, изготовления изделия.
- проектированию объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов и информации, объектов социальной и природной среды;
 - распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
 - распознавать свойства текстильных материалов (физические, технологические), классификацию текстильных волокон и материалов;
- определять ткацкие переплетения;
- общим сведениям о питании и приготовлении пищи, требованиям к качеству готовых блюд;
- основным правилам выполнения чертежей;

- работе и уходу за швейной машиной - выполнению чертежей изделий;
- выполнению машинных швов;
- последовательности обработки поясного изделия
- ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений
- выполнять этапы творческих проектов.
- технологии выращивания отдельных овощных культур и цветочных растений;
- способам сбора и хранения урожая;

Получат возможность **научиться:**

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии ;
- проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм;
- соблюдению норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности
- применению ручных инструментов и приспособлений;
- навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте;
- выращивать отдельные овощные культуры и цветочные растения;
 - рационально организовать своё рабочее место

Метапредметные и личностные результаты освоения содержания курса

Метапредметные результаты

Познавательные УУД:

Обучающиеся научатся:

- ориентации в имеющихся средствах и технологиях - создания объектов труда
- классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации
- самостоятельному определению цели своего обучения, постановке для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- планированию процесса познавательно - трудовой деятельности
- поиску новых решений технического и технологического творчества

Обучающиеся получат возможность научиться:

- оцениванию своей познавательно - трудовой деятельности в соответствии с требованиями
- согласованию своих потребностей с потребностями других участников познавательно- трудовой деятельности

Регулятивные УУД:**Обучающиеся научатся:**

- планированию технологического процесса и процесса труда
- подбору материалов, оборудования, инструментов с учетом объекта труда
- выполнению технологических операций с соблюдением стандартов и норм
- соблюдению правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены

Обучающиеся получат возможность научиться:

- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям
- умению выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества

Коммуникативные УУД**Обучающиеся научатся:**

- применять на практике умения составляющие основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты
- устанавливать необходимые отношения в группе для выполнения практической работы

Обучающиеся получают возможность научиться:

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач
- сравнивать разные точки зрения для принятия решения
- публичной презентации и защите проекта

Личностные результаты

У обучающихся будет сформировано:

- целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; познавательная активность в области предметной технологической деятельности
- ответственное отношение к учению, к саморазвитию ,самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию

Обучающиеся получают возможность для формирования:

- осознанного выбора профессии на основе формирования уважительного отношения к труду
- основ экологической культуры, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- самооценке готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства

Раздел 2. Содержание учебного предмета

МБОУ Захаровская средняя общеобразовательная школа является сельской и имеет материально-техническую базу для изучения раздела «Растениеводство». На раздел «Растениеводство» выделяется 18 часов и делится на 2 периода: осенний – 10 часов, весенний – 8 часов. Таким образом, в программу внесены изменения: в рабочую программу включен раздел «Растениеводство», который изучается в рамках сельскохозяйственного труда.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15ч.) распределен по всем разделам курса, так как проектные работы выполняются на протяжении всего учебного года

Растениеводство (18 часов)

Осенние работы (10 часов)

Вводное занятие.

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения.

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

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.

Весенние работы (8 часов)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники.

Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений.

Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2 часа)

Вводное занятие.

Интерьер жилого дома

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2часа)

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

КУЛИНАРИЯ (6 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

Сладости, десерты, напитки(1час).

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу

Изделия из жидкого теста (1 час).

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Виды теста и выпечки(1час).

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Творческий проект «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 часа).

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Создание проекта. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ЧАСОВ)

Свойства текстильных материалов (2 часа).

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Швейная машина(2 часа).

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Конструирование швейных изделий (2 часа).

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму.

Технология изготовления швейных изделий (14 часов).

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческий проект. Защита проекта (4 часа).

Оформление проекта. Создание презентации. Подготовка доклада. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (10 часов).

Ручная роспись тканей (2 часа).

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Вышивание (6 часов).

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной,

белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Творческий проект (2 часа).

Творческий проект. Идея, обоснование, цели и задачи проекта. Изготовление изделия. Самооценка. Защита.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4часа).

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Раздел 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов по программе	Общее количество часов на изучение
1	РАСТЕНИЕВОДСТВО	-	18
2	Технология домашнего хозяйства	2	2
3	Электротехника		2
4	Кулинария	5	6
5	Создание изделий из текстильных материалов	8	26 (4 час. проектная деятельность)
6	Художественные ремёсла	8	10 (2 час. проектная

			деятельность)
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	10	4
	Итого:	34	68

Приложение

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7- А

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем	Количество часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Осенний период Растениеводство (10ч)	10			
1	1	Инструктаж по охране труда. Безопасность труда при уборке урожая.	1			
2	2	Уборка и учёт урожая семян цветочных растений.	1			
3	3	Уборка и учёт урожая капусты.	1			
4	4	Уборка и учёт урожая корнеплодов.	1			
5	5	Подготовка посадочных ям.	1			
6	6	Посадка деревьев	1			
7	7	Посадка ягодных кустарников.	1			
8	8	Уход за плодово-ягодным садом.	1			
9	9	Ремонт с/х инвентаря.	1			
10	10	Яровые культуры.	1			
		Технологии домашнего хозяйства (2 часа)	2			
11	1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1			
12	2	Гигиена жилища	1			
		«Электротехника» (2 часа)	2			
13	1	Бытовые электроприборы.	1			
14	2	Современную бытовая техника.	1			
		Кулинария (6 часов)	6			
15	1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1			
16	2	Сладости, десерты, напитки	1			
17	3	Изделия из жидкого теста.	1			

18	4	Виды теста и выпечки.	1			
19	5	Творческий проект «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет».	1			
20	6	Творческий проект «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет».	1			
		Создание изделий из текстильных материалов (26часов в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности - 4 чаа)	26			
21	1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1			
22	2	Свойства материалов.	1			
23	3	Швейная машина.	1			
24	4	Уход за швейной машиной.	1			
25	5	Снятие мерок.	1			
26	6	Построение чертежа прямой юбки	1			
27	7	Моделирование юбки.	1			
28	8	Подготовка выкройки к раскрою.	1			
29	9	Раскрой поясного изделия.	1			
30	10	Дублирование деталей	1			
31	11	Технология ручных работ.	1			
32	12	Подшивание ручными стежками.	1			
33	13	Технология машинных швов.	1			
34	14	Окантовочный шов	1			
35	15	Технология обработки среднего шва.	1			
36	16	Технология обработки застежки, разреза, складок	1			
37	17	Подготовка изделия к примерке.	1			

38	18	Проведение примерки.	1			
39	19	Технология обработки юбки после примерке	1			
40	20	Обработка вытачек.	1			
41	21	Технология обработки пояса.	1			
42	22	Обработка низа изделия. Влажно-тепловая обработка	1			
43	23	Творческий проект. Цель и задачи.	1			
44	24	Банк данных. Банк идей	1			
45	25	Самооценка проекта	1			
46	26	Защита проекта	1			
		Художественные ремёсла(10 часов)	10			
47	1	Ручная роспись тканей	1			
48	2	Виды батика	1			
49	34	Ручные стежки и швы на их основе.	1			
50		Вышивание счётными швами.	1			
51	5	Вышивание по свободному контуру.	1			
52	6	Атласная и штриховая гладь	1			
53	7	Швы французский узелок и рококо.	1			
54	8	Вышивание лентами.	1			
55	9	Творческий проект	1			
56	10	Защита проекта.	1			
		Технологии творческой и опытнической деятельности 4 часа	4			
57	1	Цель и задачи проектной деятельности.	1			

58	2	Этапы выполнения проекта	1			
59	3	Испытания проектных изделий.	1			
60	4	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада	1			
		ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД РАСТЕНИЕВОДСТВО (8 час в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности - 1 часа	8			
61	1	Инструктаж по охране труда. Предпосевная обработка почвы.	1			
62	2	Внесение удобрений	1			
63	3	Технология выращивания кормовых трав и полевых культур.	1			
64	4	Подготовка с/х инвентаря к работе.	1			
65	5	Механизация работ по уходу за полевыми культурами.	1			
66	6	Уход за полевыми культурами.	1			
67	7	Посадка корнеплодов.	1			
68	8	Посев семян.	1			

Приложение

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7- Б

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем	Количество часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Осенний период Растениеводство (10ч)	10			
1	1	Инструктаж по охране труда. Безопасность труда при уборке урожая.	1			
2	2	Уборка и учёт урожая семян цветочных растений.	1			
3	3	Уборка и учёт урожая капусты.	1			
4	4	Уборка и учёт урожая корнеплодов.	1			
5	5	Подготовка посадочных ям.	1			
6	6	Посадка деревьев	1			
7	7	Посадка ягодных кустарников.	1			
8	8	Уход за плодово-ягодным садом.	1			
9	9	Ремонт с/х инвентаря.	1			
10	10	Яровые культуры.	1			
		Технологии домашнего хозяйства (2 часа)	2			
11	1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1			
12	2	Гигиена жилища	1			
		«Электротехника» (2 часа)	2			
13	1	Бытовые электроприборы.	1			
14	2	Современную бытовая техника.	1			
		Кулинария (6 часов)	6			
15	1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1			
16	2	Сладости, десерты, напитки	1			
17	3	Изделия из жидкого теста.	1			

18	4	Виды теста и выпечки.	1			
19	5	Творческий проект «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет».	1			
20	6	Творческий проект «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет».	1			
		Создание изделий из текстильных материалов (26часов в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности - 4 чаа)	26			
21	1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1			
22	2	Свойства материалов.	1			
23	3	Швейная машина.	1			
24	4	Уход за швейной машиной.	1			
25	5	Снятие мерок.	1			
26	6	Построение чертежа прямой юбки	1			
27	7	Моделирование юбки.	1			
28	8	Подготовка выкройки к раскрою.	1			
29	9	Раскрой поясного изделия.	1			
30	10	Дублирование деталей	1			
31	11	Технология ручных работ.	1			
32	12	Подшивание ручными стежками.	1			
33	13	Технология машинных швов.	1			
34	14	Окантовочный шов	1			
35	15	Технология обработки среднего шва.	1			
36	16	Технология обработки застежки, разреза, складок	1			
37	17	Подготовка изделия к примерке.	1			

38	18	Проведение примерки.	1			
39	19	Технология обработки юбки после примерке	1			
40	20	Обработка вытачек.	1			
41	21	Технология обработки пояса.	1			
42	22	Обработка низа изделия. Влажно-тепловая обработка	1			
43	23	Творческий проект. Цель и задачи.	1			
44	24	Банк данных. Банк идей	1			
45	25	Самооценка проекта	1			
46	26	Защита проекта	1			
		Художественные ремёсла(10 часов)	10			
47	1	Ручная роспись тканей	1			
48	2	Виды батика	1			
49	34	Ручные стежки и швы на их основе.	1			
50		Вышивание счётными швами.	1			
51	5	Вышивание по свободному контуру.	1			
52	6	Атласная и штриховая гладь	1			
53	7	Швы французский узелок и рококо.	1			
54	8	Вышивание лентами.	1			
55	9	Творческий проект	1			
56	10	Защита проекта.	1			
		Технологии творческой и опытнической деятельности 4 часа	4			
57	1	Цель и задачи проектной деятельности.	1			

58	2	Этапы выполнения проекта	1			
59	3	Испытания проектных изделий.	1			
60	4	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада	1			
		ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД РАСТЕНИЕВОДСТВО (8 час в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности - 1 часа	8			
61	1	Инструктаж по охране труда. Предпосевная обработка почвы.	1			
62	2	Внесение удобрений	1			
63	3	Технология выращивания кормовых трав и полевых культур.	1			
64	4	Подготовка с/х инвентаря к работе.	1			
65	5	Механизация работ по уходу за полевыми культурами.	1			
66	6	Уход за полевыми культурами.	1			
67	7	Посадка корнеплодов.	1			
68	8	Посев семян.	1			