

Приложение  
к основной образовательной программе  
основного общего образования

**Рабочая программа по технологии  
для 5-9 классов**

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

### Личностные результаты:

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии,
- Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда,
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своего труда,
- Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий,
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками,
- Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности,
- Формирование основ экологической культуры,
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей
- формирование и развитие экологического мышления, умение применить его в познавательной, коммуникативной , социальной практике и профессиональной ориентации.

## **Предметные результаты:**

### **в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере,
- освоение основ проектно- исследовательской деятельности
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации,
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач.
- Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач,

### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса с учетом характера объекта труда и технологий;
- решение творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации
- документирование результатов труда и проектной деятельности

### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду, осознание ответственности за качество результатов труда,
- согласование своих потребностей и требований с требованиями других участников познавательного процесса,
- формирование представлений о мире профессий,
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, наличие экономической культуры при выполнении работы.

### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий,
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики,
- умение в доступных формах выражать себя в формах художественно-прикладного творчества,
- стремление внести красоту в быт,

### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности,
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы в группе, эффективное сотрудничество,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения, аргументирование своей точки зрения,

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, публичная презентация и защита проекта,
- в физиолого- психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами,
  - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемым к инструментам с учетом технологических требований
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **2.Содержание учебного предмета, курса**

### **5 класс**

#### **Растениеводство**

Осенние работы. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь, свёкла столовая): сорта семян, посадка, уборка урожая. Понятие «система обработки почвы». Понятие «аграрная технология».

Весенние работы. Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений их применение. Правила безопасности работы с удобрениями.

Сроки, способы посева семян овощных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практические работы:*

1. Подкормка ранней капусты.
2. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.
3. Посадка капусты.
4. Посадка моркови, свёклы.
5. Посадка лука.
6. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.
7. Уборка и учёт урожая лука репчатого..
8. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.
9. Осенняя обработка почвы.

## **Кулинария**

### **Тема. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно - практические и практические работы*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

## **Тема. Здоровое питание**

*Теоретические сведения*. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно - практические и практические работы*. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения*. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно - практические и практические работы*. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд.

Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. **Тема. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения*. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги

в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых

овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно - практические и практические работы*  
.Механическаякулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека.

Использование

яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета

натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно - практические и практические работы:* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения:* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно - практические и практические работы:*Разработка менюзавтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру:

эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно - практические и практические работы.* Разработка планаразмещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения* .. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно - практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.**

*Теоретические сведения* .. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак.

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда

*Лабораторно - практические и практические работы.* Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины.

Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.

Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия

### **Тема 2. «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**

*Теоретические сведения* . Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы

*Лабораторно - практические и практические работы.* Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками

## **Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»**

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство.

Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Лабораторно - практические и практические работы.* Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке

## **Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места

*Лабораторно - практические и практические работы.* Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно - практические и практические работы.* Определения направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно - практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно - практические и практические работы .* Упражнение вшить на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения ..* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно - практические и практические работы .* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Тема. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения* .Отделка швейных изделий вышивкой.Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке.

Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом

*Лабораторно - практические и практические работы* .Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

*Теоретические сведения* .Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

*Лабораторно - практические и практические работы* .Знакомиться примерами творческих проектов пятиклассников.

Определять цель и задачи проектной деятельности.

Изучать этапы выполнения проекта.

Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Выполнять проект по разделу «Кулинария».

Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта.

Составлять доклад к защите творческого проекта.

Защищать творческий проект

## **6 класс**

### **Растениеводство**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема «Интерьер жилого дома»** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

**Тема «Комнатные растения в интерьере»** Понятие о фитодизайне.Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»**

Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта

### **Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»**

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках

### **Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема «Свойства текстильных материалов»**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.

Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

**Тема «Конструирование швейных изделий»** Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

**Тема «Моделирование одежды»** Понятие о моделировании одежды. Моделирование

формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины

спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия художник по костюму

**Тема «Швейная машина»** Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки

**Тема «Технология изготовления швейных изделий»** Последовательность подготовиткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия.

Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

### **Тема «Художественные ремёсла»**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия—вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

## **Раздел «Кулинария»**

**Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»** Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров,

углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

**Тема «Блюда из мяса и птицы»** Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.

**Тема «Первые блюда»** Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола»** Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель

и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

## **7 класс**

### **Растениеводство**

#### **Тема «Основа аграрной технологии»**

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

Весенние работы. Уход за садом. Способы размножения садовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение садового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход. Разработка учебных проектов по

выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы:

1. Посадка плодовых деревьев.
2. Обрезка кустов смородины.
3. Посадка саженцев ягодных кустарников.
4. Съём урожая яблок.
5. Сбор урожая корнеплодов.
6. Выполнение прививок плодовых культур.
7. Обработка почвы приствольного круга
8. Уход за плодовыми деревьями.
9. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»**

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.

**Тема «Гигиена жилища»** Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема «Бытовые электроприборы».**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»**

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Развод зубьев пилы.

Настройка стругов.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

### **Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**

Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов

### **Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»** Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.

Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке.

Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ

### **Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема «Свойства текстильных материалов»** Натуральные волокна животного

происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика

свойств тканей из различных волокон

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для

изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки

**Тема «Моделирование одежды»** 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-диска или из Интернета

**Тема «Швейная машина»** Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза

**Тема «Технология изготовления швейных изделий»** 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 с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология 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

**Тема «Художественные ремёсла»** Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

#### **Раздел «Кулинария»**

**Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»** Значение молока в питании человека.

Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд

**Тема «Мучные изделия»** Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

**Тема «Сладкие блюда»** Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

**Тема «Сервировка сладкого стола»** Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»** 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 (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

### **8 (8–9) класс**

#### **Раздел «Животноводство»**

**Тема «Выращивание кроликов»** Биологические особенности кроликов. Хозяйственные особенности кроликов. Профессии, связанные с выращиванием кроликов. Понятие «порода», ведущие породы. Наиболее распространённые заболевания кроликов. Правила размножения кроликов и уход за молодняком. Признаки заболевания у кроликов. Понятие «рацион» и «нормы кормления». Правила составления рационов (по образцам).

#### **Тема «Выращивание поросят – отъёмышей»**

Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. Технология получения продукции свиноводства, её основные элементы (содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции).

Выбор оптимального срока отъёма поросят, условия содержания отъёмшей. Оборудование свинарника, микроклимат и способы его улучшения. Требования к кормам. Профилактика заболеваний и авитаминозов у поросят. Экологические проблемы свиноводства. Правила безопасного труда в свиноводстве. Профессии, связанные с продукцией свиноводства.

### **Тема «Молочное скотоводство. Организация домашней животноводческой мини-фермы»**

Биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота. Технологический цикл производства молока. Понятия «рацион», «норма кормления», «продуктивность». Требования к условиям содержания молочного скота. Особенности кормления коровы в различные физиологические периоды. Устройство и оборудование помещений. Составление рационов. Технология ручного и машинного доения. Технология первичной обработки и переработки молока, его хранения. План создания животноводческой мини-фермы. Создание кормовой базы.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема «Экология жилища»** Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

**Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации»** Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией

### **Раздел «Электротехника»**

**Тема «Бытовые электроприборы»** Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.

Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения

**Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»** Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

**Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье.

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема «Бюджет семьи»**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Тема «Сферы производства и разделение труда»**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

**Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»**

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности

и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.

Здоровье и выбор профессии

**Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности»**

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

**3. Тематическое планирование**

5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Растениеводство	20
2	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника	2
3	Кулинария	10
4	Технология обработки конструкционных	10

	материалов	
5	Создание изделий из текстильных материалов	20
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	6
	Итого	68

6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Растениеводство	20
2	Технологии домашнего хозяйства	2
3	Кулинария	10
4	Технология обработки конструкционных материалов	10
5	Создание изделий из текстильных материалов	20
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	6
	Итого	68

7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Растениеводство	15
2	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника	2
3	Кулинария	14
4	Технология обработки конструкционных материалов	10
5	Создание изделий из текстильных материалов	15
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	12
	Итого	68

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Животноводство	15
2	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника	8
3	Семейная экономика	4
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	2
6	Технологии творческой и опытнической	5

деятельности	
Итого	34