

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Озерная средняя школа №9



**Утверждаю:**

директор МБОУ Озерной СШ №9

*Сафонова О.И.* /Сафонова О.И./

Приказ №43 «30» августа 2016г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«Технология»**  
**5-9 классы**  
(основное общее образование)

**Разработчики:** Бугаева С.В. - учитель технологии

с. Черное Озеро  
2016 г.

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА по направлению «Технологии ведения дома»

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых

задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результат освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:**  
***в познавательной сфере:***

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; *в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля

технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

# Предметные результаты

## Направление «Технологии ведения дома»

### Раздел «Кулинария»

#### **Выпускник научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

#### **Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

#### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать

проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Выпускник научится:**

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с со держанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 5 КЛАСС**

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

#### ***1 тема. «Интерьер кухни, столовой»***

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

### **Раздел «Электротехника»**

#### ***2 тема. «Бытовые электроприборы»***

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

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

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

### **3 тема. «Свойства текстильных материалов»**

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

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

### **4 тема. «Конструирование швейных изделий»**

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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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. Подготовка выкройки к раскрою.

### **5 тема. «Швейная машина»**

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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Упражнения в шитье на швейной машине. Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.

### **6 тема. «Технология изготовления швейных изделий»**

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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным

срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке).

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение ВТО.

## Раздел «Художественные ремесла»

### **7 тема. «Лоскутное шитье»**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба».

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам. Аппликация и стёжки в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **8 тема. «Декоративно-прикладное искусство»**

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Виды ДПИ. Знакомство с творчеством народных умельцев. Приёмы украшения праздничной одежды в старину. Профессия художник ДПИ.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изучение лучших работ мастеров ДПИ.

## Раздел «Кулинария»

### **9 тема. «Санитария и гигиена на кухне»**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

### **10 тема. «Физиология питания»**

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

### **11 тема. «Бутерброды и горячие напитки»**

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

### **12 тема. «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  
Дегустация блюд.

### **13 тема. «Блюда из овощей и фруктов»**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).  
Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.  
Дегустация блюд.

### **14 тема. «Блюда из яиц»**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **15 тема. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

### **16 тема. «Исследовательская и созидательная деятельность»**

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.**

Творческие проекты по разделам. Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## **6 КЛАСС**

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

#### **1 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон.

### **2 тема. «Комнатные растения в интерьере»**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.

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

### **3 тема. «Свойства текстильных материалов»**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **4 тема. «Конструирование швейных изделий»**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

### **5 тема. «Моделирование швейных изделий»**

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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **6 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

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

### **7 тема. «Технология изготовления швейных изделий»**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка проектного изделия.

## **Раздел «Художественные ремесла»**

### **8 тема. «Вязание крючком»**

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.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

### **9 тема. «Вязание спицами»**

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 спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

## **Раздел «Кулинария»**

### **10 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Исследование различных приемов при обработке рыбы.

### **11 тема. «Блюда из мяса»**

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.

### **12 тема. «Блюда из птицы»**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление блюда из мяса или птицы.

### **13 тема. «Заправочные супы»**

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.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Приготовление супа. Приготовление окрошки.

### **14 тема. «Приготовление обеда»**

Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

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

### **15 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.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Творческие проекты по разделам. Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## **7 КЛАСС**

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

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

Объемно-пространственная и плоскостная композиции.

Основные типы композиций: симметричная и асимметричная, фронтальная и глубинная. Гармония и контраст, движение и статика, ритм, замкнутость и разомкнутость композиции.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **2 тема. «Гигиена жилища»**

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

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **3 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.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

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

#### **4 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

#### **5 тема. «Конструирование швейных изделий»**

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

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **6 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

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **7 тема. «Швейная машина»**

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей, окантовочного шва, обмётывания петли, пришивания пуговицы.

#### **8 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка юбки.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **9 тема. «Художественные ремесла»**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Профессия художник росписи по ткани.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения стежков. Техника вышивания гладью. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Профессия вышивальщица.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Выполнение образцов вышивки.

## Раздел «Кулинария»

### **10 тема. «Блюда из молока и кисло 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление блюд из творога.

### **11 тема. «Изделия из жидкого теста»**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление тонких блинчиков.

### **12 тема. «Виды теста и выпечки»**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Виды теста. Профессия кондитер.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление изделий из песочного теста.

### **13 тема. «Сладости, десерты, напитки»**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление сладких блюд и напитков.

### **14 тема. «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»**

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

## Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

### **15 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Творческие проекты по разделам. Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## 8 класс

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### **1 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.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## **2 тема. «Водоснабжение и канализация в доме»**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

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

### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

### **3 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.

### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины –автомата, электрического фена.

### **4 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.

### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Электромонтажные работы.

### **5 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 человека.

### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **6 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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование индивидуальной трудовой деятельности.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

***7 тема. «Сферы производства и разделения 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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

***8 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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Поиск информации о различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

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

***9 тема. «Исследовательская и созидательная деятельность»***

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования.

Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Творческие проекты по разделам. Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

### 3. Тематическое планирование.

#### 5 класс (68 ч)

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	2
2	Электротехника	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	22
4	Кулинария	14
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	21

#### 6 класс (68 ч)

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	3
2	Создание изделий из текстильных материалов	22
3	Кулинария	14
4	Технологии творческой и опытнической деятельности	21

#### 7 класс (68 ч)

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства.	4
2	Электротехника.	2
3	Создание изделий из текстильных материалов.	32
4	Кулинария.	10
5	Технологии творческой и опытнической деятельности.	20

#### 8 класс (34 ч)

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства.	4
2	Электротехника.	12
3	Семейная экономика	6
4	Современное производство и профессиональное самоопределение.	4
5	Технологии творческой и опытнической деятельности.	8