

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 49»

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по Технологии**

**5– 8 класс**

Составитель: Казакова С.Н.

Учитель технологии

КЕМЕРОВО

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета. «Технология» 5-8 класс**

**Личностные результаты** включают:

- овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;
- овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
- готовность и способность учащихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок;
- способность ставить цели и строить жизненные планы.

**Метапредметными результатами** являются:

- освоение учащимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности;
- организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

**Предметные результаты** включают:

- освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
- формирование технологического типа мышления;
- владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

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

Планируемые результаты обучения технологии.

5класс.

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
  - подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
  - выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
  - проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
  - выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;

- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;
- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## **Раздел «Кулинария»**

Планируемые результаты обучения.

5 класс

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.

6 класс

Выпускник научится:

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

7класс

Выпускник научится:

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
- получит возможность научиться:
- анализировать «пищевую пирамиду»;
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## **Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

Планируемые результаты обучения.

6 класс

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.

7класс

Выпускник научится:

- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

8класс

Выпускник научится:

- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
- получит возможность научиться:
- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

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

Планируемые результаты обучения.

5класс

Выпускник научится:

- определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий;
- виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;

6класс

Выпускник научится:

- выполнять традиционную и современную вышивку;
- использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;

7 класс

Выпускник научится:

- подбирать пряжу для вязания разных изделий;
- изготавливать образцы вязаных изделий.

Получит возможность научиться:

- вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
- изготавливать куклы для кукольного театра;
- выполнять аппликации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

### **Раздел «Электротехника».**

Планируемые результаты обучения

5класс

Выпускник научится:

- различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами.

6класс

Выпускник научится:

- определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

7класс

Получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
- различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
- оценивать качество сборки, надёжности изделия, удобства его использования.

8класс

Выпускник научится:

- составлять технологические карты для выполнения работы;
- осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
- представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии;
- экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту;
- оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование».

Планируемые результаты обучения.

8класс

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям.

## 2. Содержание учебного предмета

### 5-8 класс (204 часа)

#### 5 класс (68 часов, 2ч в неделю)

##### Вводное занятие (1 час)

##### Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

##### Раздел 2. Учебный проект, его основные компоненты

Учебный проект, его основные компоненты.

##### Раздел 3. Основы проектирования

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта. Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи.  
*Р.К. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).*

*Практическая работа:1. Практическая работа:2. Практическая работа:3. Практическая работа:4. Практическая работа:5. Практическая работа:6.*

##### Раздел 4. Проектирование и изготовление простых швейных изделий в лоскутной технике. Соединение деталей кроя стачными и надстрочными швами (19 часов)

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

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 передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий. Графика, черчение. Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной. *Р.К. Экскурсия в ателье «Чайка».*

*Проверочная работа.*

**Защита проектов.**

## **Раздел 5. Проектирование и изготовление подарочных изделий из лоскутов или с вышивкой**

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. *Р.К. Экскурсия в Губернаторское училище.* Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Назначение декоративно-прикладных изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Графика. Черчение. Линии чертежа. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем. Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Изготовление прихватки.

*Проверочная работа.*

**Защита проектов.**

## **Раздел 6. Кулинария.**

Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). ***Р.К. Электронечи «Тайга».*** Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. ***Р.К. Посещение производственных помещений столовой СОШ №49.*** Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. 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. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. ***Контрольная работа по теме «Пищевые вещества».***

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера. Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку, салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака. Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера. Сервировка стола к завтраку. Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами. Защита проектов.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

***Промежуточная аттестация. Тестирование.***

***Защита проектов по теме «Кулинария»***

## **6 класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества**

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

### **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность**

Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); *проработка идеи*, т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат — проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Защита проектов.

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

*Поисковый этап:* поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

*Конструкторский этап:* поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

*Технологический этап:* составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

*Заключительный этап:* оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования. Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий.

### **Компьютерная презентация проекта.**

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства**

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические

средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами *Р.К. Кемеровский завод ООО «Онм-Трейд»*. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса. *Р.К. Посещение РЭУ1*. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий.

#### **Защита проектов.**

### **Раздел 4. Художественные ремёсла**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. *Р.К. Экскурсия в Губернаторский лицей.*

*Творческий отчет по теме «Экскурсия в Губернаторский лицей».*

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия соотделкой вышивкой.

#### **Защита проектов.**

### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

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

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей. Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия.

Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер. ***Р.К. Посещение ателье «Чайка».***

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов.

**Зачет по теме «Устройство швейной машины».**

**Практическая работа по теме «Подготовка и проведение примерки плечевой одежды».**

**Защита проектов.**

## **Раздел 6. Электротехника**

Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. ***Р.К. Экскурсия в колледж №3.***

***Контрольная работа по теме «Электротехника».***

## **Раздел 7. Кулинария**

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.

Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях. Приготовление блюд. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд. **Проверочная работа по теме: «Тепловая обработка рыбных изделий!»**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов. **Р.К. Экскурсия в КЕМТИПП.**

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар. Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов.

Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

**Промежуточная аттестация. Тестирование.**

**Защита проектов.**

## **7 класс (68 часа, 2. час в неделю)**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества**

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и подделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий

**Защита проектов.**

### **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность**

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования. Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. **Р.К.**

*Компьютерная презентация результатов проектной деятельности.* Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

**Защита проектов.**

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства**

Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. *Р.К. Потребительская корзина В Кузбассе.* Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

**Защита проектов.**

### **Раздел 4. Художественные ремёсла**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия с отделкой вязанными деталями, проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике. *Р.К. Посещение ателье «Чайка».*

**Защита проектов.**

### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки.

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия.

**Зачет по теме «Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц».**

**Защита проектов.**

## **Раздел 7.**

### **Электротехника**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

**Защита проектов.**

## **Раздел 8.**

### **Кулинария**

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по

приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

*Промежуточная аттестация. Тестирование.*

*Р.К. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.*

*Проверочная работа.*

**Защита проектов.**

## **8 класс ( 68 часа, 2 час. в неделю)**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества**

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. *Р.К. Посещение РЭУИ.* Правила безопасного труда при выполнении работ.

**Защита проектов.**

### **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность**

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия. Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеofilmа, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере.

**Защита проектов.**

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства**

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка,

бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями. Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. *Р.К. Экскурсия на завод «Профиль-К».* Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей. Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений.

*Защита презентаций.*

**Защита проектов.**

#### **Раздел 4. Электротехника**

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов. *Р.К. Экскурсия в колледж №3.*

**Защита проектов.**

#### **Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование**

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства. Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития

производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. ***Р.К. Экскурсия в КемГУ.*** Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

***Проверочная работа.***

***Итоговая аттестация. Тестирование.***

***Защита проектов.***

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов на освоение каждой темы.**

**5 класс ( 68 часов, 2 часа в неделю)**

| № п/п | Название темы   | Количество часов | Планируемые образовательные результаты учащихся.   |
|-------|---|------------------|--|
|       | Вводное занятие.  | 1                | Уметь работать в группах, находить контакты с одноклассниками.   |
| 1.    | Технологии в жизни человека и общества.   | 1                | Научиться определять назначение и особенности различных швейных изделий; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;  |
| 2.    | Учебный проект, его основные компоненты.  | 1                | Научиться определять параметры и критерии успешности реализации проекта  |
| 3.    | Основы проектирования.  | 10               | Научиться формировать навыки принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к школе социальными и культурными сообществами. |
| 4.    | Проектирование и изготовление простых швейных изделий в лоскутной технике. Соединение деталей кроя стачными и надстрочными швами. | 19               | Научиться определять региональный стиль декоративно-   |

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
|    |   |    | <p>прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;<br/>         выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий;<br/>         виды традиционных народных промыслов;<br/>         выполнять образцы узоров;</p>   |
| 5. | <p>Проектирование и изготовление подарочных изделий из лоскутов или с вышивкой.</p> | 20 | <p>Научиться использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.</p> |
| 6. | <p>Кулинария.</p>   | 16 | <p>Научиться обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность; реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и</p>   |

|              |  |           |  |
|--------------|--|-----------|--|
|              |  |           | <p>столовой, к<br/> обработке пищевых<br/> продуктов;<br/> использовать<br/> различные виды<br/> оборудования<br/> современной кухни;<br/> выявлять виды<br/> экологического<br/> загрязнения<br/> пищевых продуктов,<br/> влияющие на<br/> здоровье человека;<br/> выбирать пищевые<br/> продукты для<br/> удовлетворения<br/> потребностей<br/> организма в белках,<br/> углеводах, жирах,<br/> витаминах;<br/> определять<br/> доброкачественность<br/> пищевых продуктов<br/> по внешним<br/> признакам;<br/> составлять меню<br/> завтрака, обеда,<br/> ужина;<br/> выполнять<br/> механическую и<br/> тепловую обработку<br/> пищевых продуктов.</p> |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>68</b> |  |

**6 класс ( 68 часов, 2 часа в неделю)**

| №<br>п/п | Название темы                           | Количес<br>во часов |   |
|----------|---|---------------------|---|
| 1.       | Технологии в жизни человека и общества. | 2                   | <p>Научиться<br/> выбирать объекты<br/> труда в<br/> зависимости от<br/> потребностей<br/> людей;<br/> использовать<br/> рациональные<br/> способы и средства<br/> ухода за одеждой и</p> |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    |   |   | <p>обувью;<br/>         применять бытовые санитарно-гигиенические средства;<br/>         понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;<br/>         осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.</p>   |
| 2. | <p>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.</p> | 6 | <p>Научиться определять параметры и критерии успешности реализации проекта.</p>   |
| 3. | <p>Технологии домашнего хозяйства.</p>  | 6 | <p>Научиться выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;<br/>         использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;<br/>         применять бытовые санитарно-гигиенические средства;<br/>         понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;<br/>         осуществлять</p> |

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
|    |   |    | простейшие виды ремонтно-отделочных работ.   |
| 4. | Художественные ремёсла.                     | 6  | Научиться выполнять традиционную и современную вышивку; использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;  |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов. | 26 | Научиться выполнять традиционную и современную вышивку; использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;  |
| 6. | Электротехника.                             | 4  | Научиться определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп; выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного |

|              |            |           |  |
|--------------|------------|-----------|--|
|              |            |           | пользования бытовыми электроприборами; читать электрические схемы.   |
| 7.           | Кулинария. | 18        | Научиться соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты. |
| <b>Итого</b> |            | <b>68</b> |  |

**7 класс (68 часа, 2 час в неделю)**

| № п/п | Название темы                           | Количество часов |   |
|-------|---|------------------|---|
| 1.    | Технологии в жизни человека и общества. | 2                | Научиться использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    |  |   | различных видов художественного оформления изделий.  |
| 2. | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. | 4 | Научиться создавать интеллектуальный проект.   |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства.  | 4 | Научиться проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.   |
| 4. | Художественные ремёсла.  | 6 | Научиться подбирать пряжу для вязания разных изделий; изготавливать образцы вязаных изделий. Получит возможность научиться: вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом; изготавливать куклы для кукольного театра; выполнять аппликации; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника). |

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов. | 28 | Уметь изготавливать изделия из текстильного материала с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования.  |
| 6. | Электротехника.                             | 2  | Научиться определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах); различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока; оценивать качество сборки, надёжности изделия, удобства его использования.   |
| 7. | Кулинария.                                  | 22 | Научиться оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах; получит возможность научиться: анализировать «пищевую пирамиду»; повышать качество приготовленных продуктов; сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях; готовить национальные |

|       |  |           |   |
|-------|--|-----------|---|
|       |  |           | блюда;<br>составлять индивидуальный режим питания;<br>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
| итого |  | <b>68</b> |   |

**8 класс ( 68 часа, 2 час в неделю)**

| № п/п | Название темы                           | Количество часов |   |
|-------|---|------------------|---|
| 1.    | Технологии в жизни человека и общества. | 2                | Научиться выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;<br>находить информацию о существующих современных устройствах, выявлять современные |

|    |  |    |   |
|----|--|----|---|
|    |  |    | инновационные технологии для решения производственных и житейских задач.  |
| 2. | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. | 4  | Научиться разрабатывать эколого-экономических нововведений, уметь проводить испытания в реальной жизни.   |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства.  | 15 | Уметь анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи; получит возможность научиться:<br>давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях; подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств; определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных |

|    |                 |   |   |
|----|-----------------|---|---|
|    |                 |   | <p>способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.</p>  |
| 4. | Электротехника. | 7 | <p>Научиться составлять технологические карты для выполнения работы; осуществлять монтаж соединительных установочных проводов; представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной</p> |

|       |  |           |   |
|-------|--|-----------|---|
|       |  |           | эксплуатации<br>электроустановок.   |
| 5.    | Современное производство и профессиональное образование. | 21        | Уметь обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;<br>проводить оценку риска;<br>оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. |
| 6.    | Выполнение творческих проектов.                          | 19        | Выполнять проектирование проектов. Уметь защищать проект.   |
| итого |  | <b>68</b> |   |

## Календарно-тематическое планирование.

### Технология. 5 класс (68 часов, 2 часа в неделю)

| № п/п       | Тема урока  | Кол-во часов | Даты проведения |
|-------------|---|--------------|-----------------|
|             | <b>Вводное занятие</b>  | <b>1</b>     |                 |
| 1.          | Вводное занятие. Техника безопасности в кабинете.   | 1            |                 |
| <b>I.</b>   | <b>Технологии в жизни человека и общества.</b>  | <b>1</b>     |                 |
| 2.          | Технологии в жизни человека и общества.   | 1            |                 |
| <b>II.</b>  | <b>Учебный проект. Основные компоненты.</b>   | <b>1</b>     |                 |
| 3.          | Учебный проект. Основные компоненты.  | 1            |                 |
| <b>III.</b> | <b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>   | <b>10</b>    |                 |
| 4.          | Определение потребностей и краткая формулировка задачи.   | 1            |                 |
| 5.          | Определение перечня критериев для оценки изделия.<br><b>Практическая работа № 1.</b>  | 1            |                 |
| 6.          | Поиск решения поставленной цели. Практическая работа № 2.   | 1            |                 |
| 7.          | Техника изображения проекта. <i>Р.К. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников.</i>  | 1            |                 |
| 8.          | Практическая работа №3. <i>Р.К. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по проектам.</i>   | 1            |                 |
| 9.          | Проработка выбранной идеи. Практическая работа № 4. <i>Р.К. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).</i> | 1            |                 |
| 10.         | Планирование процесса изготовления изделия.<br>Практическая работа № 5.   | 1            |                 |
| 11.         | Оценка проекта. Способы презентации проекта.<br>Практическая работа № 6.  | 1            |                 |
| 12.         | Материалы, инструменты и принадлежности для швейных машин. Инструктаж по охране труда в швейной мастерской. Защита проектов                     | 1            |                 |
| <b>IV.</b>  | <b>Проектирование и изготовление простых швейных изделий в лоскутной технике. Соединение деталей края стачными и надстрочными швами.</b>        | <b>19</b>    |                 |
| 13.         | Классификация текстильных волокон.  | 1            |                 |
| 14.         | Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства.  | 1            |                 |
| 15.         | Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства.  | 1            |                 |
| 17.         | Получение ткани. Определение основы лицевой и изнаночной сторон ткани.  | 1            |                 |
| 18.         | Лицевая и изнаночная сторона.   | 1            |                 |
| 19.         | Влажно-тепловая обработка швейных изделий.  | 1            |                 |
| 20.         | Ручные швы.   | 1            |                 |
| 21.         | Ручные швы.   | 1            |                 |

|     |   |           |  |
|-----|---|-----------|--|
| 22. | Назначение швейных машин.   | 1         |  |
| 23. | Правила техники безопасности. Пробные строчки.                                      | 1         |  |
| 24. | Машинные швы. Прямые строчки.   | 1         |  |
| 25. | Машинные швы. Зигзагострочные швы.  | 1         |  |
| 26. | Одежда и мода. <i>Р.К. Экскурсия в ателье «Чайка».</i>                              | 1         |  |
| 27. | Задача творческого проекта.   | 1         |  |
| 28. | Конструирование и моделирование швейных изделий.                                    | 1         |  |
| 29. | Построение чертежа выкройки изделия.  | 1         |  |
| 30. | Построение чертежа фартука.   | 1         |  |
| 31. | Последовательность изготовления швейного изделия.                                   | 1         |  |
| 32. | Работа над творческим проектом.<br>Защита проектов.                                 | 1         |  |
| V.  | <b>Проектирование и изготовление подарочных изделий из лоскутов или с вышивкой.</b> | <b>20</b> |  |
| 33. | Традиционные виды рукоделия.  | 1         |  |
| 34. | Русская вышивка: история, мотивы.   | 1         |  |
| 35. | Выбор, перевод рисунка ткань.   | 1         |  |
| 36. | Виды ручных стежков и строчек.  | 1         |  |
| 37. | Виды ручных стежков и строчек.  | 1         |  |
| 38. | Виды ручных стежков и строчек.  | 1         |  |
| 39. | Изготовление изделий в лоскутной технике.   | 1         |  |
| 40. | Графика. Черчение. Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа.                  | 1         |  |
| 41. | Изготовление шаблонов. Раскрой.   | 1         |  |
| 42. | Изготовление шаблонов. Раскрой.   | 1         |  |
| 43. | Способы соединения деталей. <i>Р.К. Экскурсия в Губернаторское училище.</i>         | 1         |  |
| 44. | Способы соединения деталей.   | 1         |  |
| 45. | Изготовление прихватки.   | 1         |  |
| 46. | Изготовление прихватки.   | 1         |  |
| 47. | Художественная отделка прихваток.   | 1         |  |
| 48. | Художественная отделка прихваток.   | 1         |  |
| 49. | Художественная отделка прихваток.   | 1         |  |
| 50. | Художественная отделка прихваток. Защита проектов.                                  | 1         |  |
| VI. | <b>Кулинария</b>  | <b>16</b> |  |

|       |   |    |  |
|-------|---|----|--|
| 51.   | Кухня и ее оборудование. Уход за кухонной утварью.  | 1  |  |
| 52.   | Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). <i>Р.К. Электронечи «Тайга».</i>  | 1  |  |
| 53.   | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. <i>Р.К. Посещение производственных помещений столовой СОШ №49</i> | 1  |  |
| 54.   | Общие сведения о пище.  | 1  |  |
| 55.   | Горячие напитки.  | 1  |  |
| 56.   | Приготовление бутербродов.  | 1  |  |
| 57.   | Приготовление бутербродов.  | 1  |  |
| 58.   | Приготовление блюд из яиц.  | 1  |  |
| 59.   | <b><i>Контрольная работа по теме «Кулинария».</i></b>   | 1  |  |
| 60.   | <b>Промежуточная аттестация. Тестирование.</b>  | 1  |  |
| 61.   | Приготовление салатов.  | 1  |  |
| 62.   | Приготовление салатов.  | 1  |  |
| 63.   | Сервировка стола к завтраку.  | 1  |  |
| 64.   | Обобщающее занятие по разделу «Кулинария». <i>Р.К. Посещение производственных помещений столовой СОШ №49.</i>   | 1  |  |
| 65.   | Интерьер жилых помещений.   | 1  |  |
| 66.   | Интерьер жилых помещений.   | 1  |  |
| 67.   | Итоговое занятие. <b>Защита проектов.</b>   | 1  |  |
| 68.   | Итоговое занятие. <b>Защита проектов.</b>   | 1  |  |
| итого |   | 68 |  |

**Календарно-тематическое планирование  
Технология. 6класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

| <b>№ п/п</b> | <b>Тема урока</b>   | <b>Кол-во часов</b> | <b>Даты проведения.</b> |
|--------------|---|---------------------|-------------------------|
| <b>I.</b>    | <b>Технологии в жизни человека и общества.</b>  | <b>2</b>            |                         |
| 1.           | Технологии в жизни человека и общества.   | 1                   |                         |
| 2.           | Современные информационные устройства.  | 1                   |                         |
| <b>II.</b>   | <b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>   | <b>6</b>            |                         |
| 3.           | Изучение потребностей. Исследования. Проработка идеи.   | 1                   |                         |
| 4.           | Компьютерное проектирование. <b>Входной контроль.</b>   | 1                   |                         |
| 5.           | Этапы проектной деятельности.   | 1                   |                         |
| 6.           | Анализ результатов выполнения проекта. Демонстрация реальных изделий.   | 1                   |                         |
| 7.           | Демонстрация проектов.  | 1                   |                         |
| 8.           | Презентация проекта.  | 1                   |                         |
| <b>III.</b>  | <b>Технологии домашнего хозяйства.</b>  | <b>6</b>            |                         |
| 9.           | Понятие о ведении домашнего хозяйства.  | 1                   |                         |
| 10.          | Санитарные условия в жилых помещениях.  | 1                   |                         |
| 11.          | Эстетика.   | 1                   |                         |
| 12.          | Цветоведение.   | 1                   |                         |
| 13.          | Экология жилища.  | 1                   |                         |
| 14.          | Роль освещения в интерьере.   | 1                   |                         |
| <b>IV.</b>   | <b>Художественные ремесла.</b>  | <b>6</b>            |                         |
| 15.          | Понятие композиции.<br><i>Р.К. Экскурсия в Губернаторский лицей.</i>  | 1                   |                         |
| 16.          | Подготовка к вышиванию.   | 1                   |                         |
| 17.          | Техника вышивания.  | 1                   |                         |
| 18.          | Вышивка пасмой или шнуром.  | 1                   |                         |
| 19.          | Вышивка бисером, бусами и стеклярусом.  | 1                   |                         |
| 20.          | Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой. <i>Творческий отчет по теме «Экскурсия в Губернаторский лицей».</i> |                     |                         |
| <b>V.</b>    | <b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>  | <b>26</b>           |                         |
| 21.          | Классификация текстильных химических волокон.   | 1                   |                         |
| 22.          | Профессия оператор на производстве.   | 1                   |                         |
| 23.          | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.  | 1                   |                         |
| 24.          | Правила оформления чертежей.  | 1                   |                         |
| 25.          | Устройство швейной иглы.  | 1                   |                         |
| 26.          | Неполадки в швейной машине.   | 1                   |                         |
| 27.          | Регулятор натяжения иглы.   | 1                   |                         |
| 28.          | Регулятор челночного комплекта.   | 1                   |                         |
| 29.          | Понятие о плечевом швейном изделии.   | 1                   |                         |

|             |   |           |  |
|-------------|---|-----------|--|
| 30.         | Приемы изготовления выкроек.  | 1         |  |
| 31.         | Правила безопасной работы на швейной машине.<br><b>Зачет по теме «Устройство швейной машины».</b>                 | 1         |  |
| 32.         | Профессия технолог-конструктор швейного производства.   | 1         |  |
| 33.         | Последовательность подготовки ткани к раскрою.  | 1         |  |
| 34.         | Правила раскладки выкроек.  | 1         |  |
| 35.         | Выкраивание деталей.  | 1         |  |
| 36.         | Способы переноса линий выкройки на детали.  | 1         |  |
| 37.         | Основные операции при ручных работах.   | 1         |  |
| 38.         | Основные операции при ручных работах.   | 1         |  |
| 39.         | Основные операции при ручных работах.   | 1         |  |
| 40.         | Основные машинные операции.   | 1         |  |
| 41.         | Основные машинные операции.   | 1         |  |
| 42.         | Классификация машинных швов.  | 1         |  |
| 43.         | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.   | 1         |  |
| 44.         | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.   | 1         |  |
| 45.         | Устранение дефектов после примерки.   | 1         |  |
| 46.         | Профессия закройщик.<br><b>Практическая работа по теме «Подготовка и проведение примерки плечевой одежды».</b>    | 1         |  |
| <b>VI.</b>  | <b>Электротехника</b>   | <b>4</b>  |  |
| 47.         | Ознакомление с устройством электрических приборов.  | 1         |  |
| 48.         | Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях.  | 1         |  |
| 49.         | Ознакомление с инструментами, используемыми для электротехнических работ.   | 1         |  |
| 50.         | Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.<br><b>Контрольная работа по теме «Электротехника».</b> | 1         |  |
| <b>VII.</b> | <b>Кулинария</b>  | <b>18</b> |  |
| 51.         | Общие сведения о гигиене питания.   | 1         |  |
| 52.         | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.  | 1         |  |
| 53.         | Правила подачи блюд.  | 1         |  |

|      |  |    |  |
|------|--|----|--|
| 54.  | Правила пользования столовыми приборами для различных блюд.                      | 1  |  |
| 55.  | Способы определения качества молока.   | 1  |  |
| 56.  | Условия хранения молока и кисломолочных продуктов.                               | 1  |  |
| 57.  | Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.                         | 1  |  |
| 58.  | Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.                                 | 1  |  |
| 59.  | Виды круп и макаронных изделий.  | 1  |  |
| 60.  | <b>Проверочная работа по теме «Кулинария».</b>                                   | 1  |  |
| 61.  | <b>Промежуточная аттестация.<br/>Тестирование.</b>                               | 1  |  |
| 63.  | Технология приготовления каш.  |    |  |
| 64.  | Правила приготовления блюд из макаронных изделий.                                | 1  |  |
| 65.  | Проект пол приготовлению ужина для всей семьи.<br><b>Защита проектов.</b>        | 1  |  |
| 66.  | Пищевая ценность рыбы. Механическая обработка рыбы.                              |    |  |
| 67.  | Технология приготовления блюд из рыбы.   | 1  |  |
| 68.  | Маркировка консервов.<br>Правила хорошего тона за столом.<br>Оборудование кухни. | 1  |  |
| итог |  | 68 |  |

**Календарно - тематическое планирование.  
Технология 7 класс ( 68 часов, 2 часа в неделю)**

| <b>№ п/п</b> | <b>Тема урока</b>  | <b>Кол-во часов</b> | <b>Даты проведения</b> |
|--------------|--|---------------------|------------------------|
| <b>I.</b>    | <b>Технологии в жизни человека и общества.</b>   | <b>2</b>            |                        |
| 1.           | Понятие «современные наукоемкие технологии».   | 1                   |                        |
| 2.           | Современные устройства для обработки материала.  | 1                   |                        |
| <b>II.</b>   | <b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>  | <b>4</b>            |                        |
| 3.           | Конструкторская документация.<br><b>Входная контрольная работа.</b>  | 1                   |                        |
| 4.           | Графики, чертежи, диаграммы, эскизы.   | 1                   |                        |
| 5.           | Компьютерная презентация проекта.  | 1                   |                        |
| 6.           | Представление проектной деятельности.<br><i><b>Р.К. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности.</b></i> | 1                   |                        |
| <b>III.</b>  | <b>Технологии домашнего хозяйства.</b>   | <b>4 ч</b>          |                        |
| 7.           | Семейная экономика.  | 1                   |                        |
| 8.           | Технология семейного бюджета.  | 1                   |                        |
| 9.           | Потребительская корзина. Прожиточный минимум. <i><b>Р.К. Потребительская корзина в Кузбассе.</b></i>                     | 1                   |                        |
| 10.          | Домашнее хозяйство-субъект рыночной экономики.   | 1                   |                        |
| <b>IV.</b>   | <b>Создание изделий из текстильных материалов .</b>  | <b>28 ч</b>         |                        |
| 11.          | Чертежи швейного изделия в масштабе 1 : 4, 1:1   | 1                   |                        |
| 12.          | Виды поясной одежды.   | 1                   |                        |
| 13.          | Приёмы моделирования поясной одежды.   | 1                   |                        |
| 14.          | Формулировка задачи проекта.   |                     |                        |
| 15.          | Подготовка к раскрою.  | 1                   |                        |
| 16.          | Обработка и соединение деталей.  | 1                   |                        |
| 17.          | Защита проектов.   | 1                   |                        |
| 18.          | История вязания.   | 1                   |                        |
| 19.          | Условные обозначения при вязании.  | 1                   |                        |
| 20.          | Основные виды петель при вязании.  | 1                   |                        |
| 21.          | Лицевые и изнаночные петли.  | 1                   |                        |
| 22.          | Цветные узоры. Создание схем на ПК.  | 1                   |                        |
| 23.          | Защита проектов.   | 1                   |                        |
| 24.          | Электротехника. Правила техники безопасности.  | 1                   |                        |
| 25.          | Схемы квартирной электропроводки.  | 1                   |                        |
| 26.          | Правила безопасной работы электромонтажных работ.  | 1                   |                        |
| 27.          | Кулинария. Техника безопасности при работе.  | 1                   |                        |

|             |  |            |  |
|-------------|--|------------|--|
| 28.         | Организация работы при кулинарии.  | 1          |  |
| 29.         | Пищевые вещества.  | 1          |  |
| 30.         | Виды холодных закусок.   | 1          |  |
| 31.         | Инструменты и материалы.   | 1          |  |
| 32.         | Вывязывание «цепочек», «столбиков».  | 1          |  |
| 33.         | Вывязывание «квадратов».   | 1          |  |
| 34.         | Ажурное вязание.   | 1          |  |
| 35.         | Вязание спицами. Т.Б. при вязании.   | 1          |  |
| 36.         | Основные приемы при вязании спицами.   | 1          |  |
| 37.         | Приемы набора петель.  | 1          |  |
| 38.         | Лицевые и изнаночные петли.  | 1          |  |
| <b>V.</b>   | <b>Художественные ремёсла.</b>   | <b>6 ч</b> |  |
| 39.         | Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия.          | 1          |  |
| 40.         | Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. | 1          |  |
| 41.         | Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.   | 1          |  |
| 42.         | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли   | 1          |  |
| 43.         | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.  | 1          |  |
| 44.         | Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <b>Защита проектов.</b>   | 1          |  |
| <b>VI.</b>  | <b>Электротехника.</b>   | <b>2 ч</b> |  |
| 45.         | Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии.   | 1          |  |
| 46.         | Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. <b>Защита проектов.</b>                                | 1          |  |
| <b>VII.</b> | <b>Кулинария.</b>  | <b>22ч</b> |  |
| 47.         | Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда.                         | 1          |  |
| 4.8         | Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Виды холодных закусок.                                     | 1          |  |
| 49.         | Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании.   | 1          |  |
| 50.         | Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.           | 1          |  |
| 51.         | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование   | 1          |  |
| 52.         | Супы. Значение супов в рационе питания.  | 1          |  |
| 53.         | Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты,  | 1          |  |

|       |  |    |  |
|-------|--|----|--|
|       | ягоды, фруктовые желе и муссы.   |    |  |
| 54.   | Сервировка стола к обеду.  | 1  |  |
| 55    | Проект по приготовлению обеда для всей семьи. <b>Защита проектов.</b>  | 1  |  |
| 56    | <b><i>Р.К.Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.</i></b> | 1  |  |
| 57    | Морепродукты . Блюда из морепродуктов.   | 1  |  |
| 58    | Холодные закуски.  | 1  |  |
| 59    | <b><i>Проверочная работа по теме «Кулинария».</i></b>  | 1  |  |
| 60    | Салаты.  | 1  |  |
| 61    | <b>Промежуточная аттестация. Тестирование.</b>   | 1  |  |
| 62    | Десерты.   | 1  |  |
| 63    | Фрукты и овощи.  | 1  |  |
| 64    | Консервирование плодов и овощей.   | 1  |  |
| 65    | Способы заготовки.   | 1  |  |
| 66    | Тепловая обработка овощей.   | 1  |  |
| 67    | Способы сохранения витаминов.  | 1  |  |
| 68    | <b>Защита проектов по теме « Холодные закуски».</b>  | 1  |  |
| итого |  | 68 |  |

**Календарно - тематическое планирование  
Технология 8 класс ( 68 часов, 2 часа в неделю)**

| <b>№ п/п</b> | <b>Тема урока</b>   | <b>Кол-во часов</b> | <b>Даты проведения</b> |
|--------------|---|---------------------|------------------------|
| <b>I.</b>    | <b>Технологии в жизни человека и общества.</b>  | <b>2</b>            |                        |
| 1.           | Вводное занятие. Правила безопасности труда.  | 1                   |                        |
| 2.           | Выбор темы проекта. Обоснование.  | 1                   |                        |
| <b>II.</b>   | <b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>                                 | <b>4</b>            |                        |
| 3.           | Основные и дополнительные компоненты проекта.<br><b>Входная контрольная работа.</b>                           | 1                   |                        |
| 4.           | Функциональное назначение изделия.  | 1                   |                        |
| 5.           | Способы презентации проекта..   | 1                   |                        |
| 6.           | Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере.<br>Защита проекта.                                  | 1                   |                        |
| <b>III.</b>  | <b>Технологии домашнего хозяйства.</b>  | <b>15 ч</b>         |                        |
| 7.           | Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений.                       | 1                   |                        |
| 8.           | Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.   | 1                   |                        |
| 9.           | Материалы для строительных, ремонтных работ.  | 1                   |                        |
| 10.          | Инструменты. Техника безопасности при работе.   | 1                   |                        |
| 11.          | Обойные работы. Виды обоев.   | 1                   |                        |
| 12.          | Технология обойных работ.   | 1                   |                        |
| 13.          | Пластиковые окна. Техника безопасности при работе.  | 1                   |                        |
| 14.          | Экология жилища. Уборка полов.  | 1                   |                        |
| 15.          | Простейшее сантехническое оборудование в доме.  | 1                   |                        |
| 16.          | Элементы водоснабжения и канализации.   | 1                   |                        |
| 17.          | Водоснабжения и канализация в доме.   | 1                   |                        |
| 18.          | Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. | 1                   |                        |
| 19.          | Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.              | 1                   |                        |
| 20.          | Профессии сантехнических работ.   | 1                   |                        |
| 21.          | Неисправности водопроводных кранов.   | 1                   |                        |
| <b>IV.</b>   | <b>Электротехника.</b>  | <b>7</b>            |                        |
| 22.          | Источники электрического тока.  | 1                   |                        |
| 23.          | Источники, приёмники и проводники электрического тока.  | 1                   |                        |
| 24.          | Датчики в системах автоматического контроля.  | 1                   |                        |
| 25.          | Правила безопасной работы с электроустановками и при  | 1                   |                        |

|           |   |             |  |
|-----------|---|-------------|--|
|           | выполнении электромонтажных работ.  |             |  |
| 26.       | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.   | 1           |  |
| 27        | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.   | 1           |  |
| 28        | Правила безопасной эксплуатации приборов.   | 1           |  |
| <b>V.</b> | <b>Современное производство и профессиональное образование.</b>   | <b>21 ч</b> |  |
| 29        | Профессиональное самоопределение.   | 1           |  |
| 30.       | Понятие о предпринимательстве.  | 1           |  |
| 31.       | Понятие о предпринимательстве.  | 1           |  |
| 32.       | Маркетинг в предпринимательстве.  | 1           |  |
| 33.       | Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности).  | 1           |  |
| 34.       | Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». | 1           |  |
| 35.       | Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда.   | 1           |  |
| 36.       | Здоровье и выбор пути профессионального образования.<br><b>Проверочная работа по теме «Современное производство и профессиональное образование».</b>  | 1           |  |
| 37.       | <b>Защита проектов по теме «Маркетинг в предпринимательстве».</b>   | 1           |  |
| 38.       | Отрасли экономики Кемеровской области.  | 1           |  |
| 39.       | Виды и содержание труда.  | 1           |  |
| 40.       | Предпринимательство: сущность, цели, задачи.  | 1           |  |
| 41.       | Цена и себестоимость производства товаров и услуг.  | 1           |  |
| 42.       | Знакомство с профессиями, которым обучают в средне – специальных учебных заведениях г.Кемерово.   | 1           |  |
| 43.       | Знакомство с профессиями, которым обучают в средне – специальных учебных заведениях г.Кемерово.   | 1           |  |
| 44.       | Знакомство с профессиями, которым обучают в средне – специальных учебных заведениях г.Кемерово.   | 1           |  |
| 45.       | Знакомство с профессиями, которым обучают в средне – специальных учебных заведениях г.Кемерово.   | 1           |  |
| 46.       | Экскурсия в Центр занятости и профориентации населения г.Кемерово.  | 1           |  |
| 47.       | Экскурсия в Центр занятости и профориентации населения г.Кемерово.  | 1           |  |
| 48.       | Экскурсия на предприятие малого бизнеса г.Кемерово.   | 1           |  |
| 49.       | Экскурсия на предприятие малого бизнеса г.Кемерово.<br><b>Защита проектов по теме « Предприятия малого бизнеса г.Кемерово».</b>   | 1           |  |

|           |   |           |  |
|-----------|---|-----------|--|
| <b>VI</b> | <b>Выполнение творческих проектов.</b>  | <b>19</b> |  |
| 50.       | <b>Творческий проект «Изготовление панно в технике ручной вышивки с использованием тематики сибирской природы».</b><br>Выбор и обоснование проекта. | 1         |  |
| 51.       | Планирование изготовления панно.  | 1         |  |
| 52.       | Разработка технологической карты.   | 1         |  |
| 53.       | Нанесение рисунка на ткань.   | 1         |  |
| 54.       | Вышивка гладью цветов.  | 1         |  |
| 55.       | Вышивка гладью листьев.   | 1         |  |
| 56.       | Художественное оформление панно.  | 1         |  |
| 57.       | Изготовление рамки.   | 1         |  |
| 58.       | Презентация проектов учащихся по теме «Изготовление панно в технике ручной вышивки».  | 1         |  |
| 59.       | <b><i>Промежуточная аттестация. Тестирование.</i></b>   | 1         |  |
| 60.       | <b>Творческий проект. «Кулинария».</b><br>Знакомство с предприятиями и профессиями хлебопекарной и кондитерской промышленности г.Кемерово.          | 1         |  |
| 61.       | Знакомство с предприятиями и профессиями хлебопекарной и кондитерской промышленности г.Кемерово.  | 1         |  |
| 62.       | Изделия из дрожжевого теста: пирожки, ватрушки.   | 1         |  |
| 63.       | Изделия из бездрожжевого теста: пицца.  | 1         |  |
| 64.       | Изделия из слоеного теста: пироги.  | 1         |  |
| 65.       | Изделия из песочного теста: печенье.  | 1         |  |
| 66.       | Сервировка чайного стола в традициях сибирского чаепития.   | 1         |  |
| 67.       | <b>Защита проектов по теме Изделия из слоеного теста»</b>   | 1         |  |
| 68.       | <b>Защита проектов по теме Изделия из слоеного теста»</b>   | 1         |  |
| итого     |   | 68        |  |