

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»

Рассмотрена:  
на заседании педагогического  
совета «\_\_» \_\_\_\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

Утверждена приказом  
директора МБОУ «ООШ № 4»  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ г № \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«Технология»**  
**(уровень основного общего образования)**  
**( приложение к ООП ООО)**

**Класс (ы): 5-8**

**Составитель: Киселева Светлана Борисовна**

**Количество часов: 238 часов**

Топки  
2017

**I. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**  
**Личностные результаты** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда, способность ставить цели и строить жизненные планы.

**Метапредметными результатами** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности.

### **Предметные результаты**

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

### **Технологии ведения дома**

#### **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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **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 правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

## **II. Содержание предмета**

### **5 класс**

#### **1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)**

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. 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

#### **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ

человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. 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 техники. Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. 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

### **3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)**

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью.

### **4. Кулинария (28 ч)**

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. 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. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ

Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.

Оказание первой помощи при ожогах.

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.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.

Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.

Профессия повар. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.

Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд.

Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.

Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.

Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант

## **5. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)**

Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. 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. 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, регулятора 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. приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. 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.

## **6. Художественные ремёсла (6 ч)**

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. 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. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ 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. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся 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. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

## **7. Электротехника (2 ч)**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

## **6 класс**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)**

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 (6 ч)**

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).

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)**

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. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.



#### **Раздел 4. Кулинария (18 ч)**

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и 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.

Проект по приготовлению ужина для всей семьи.

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.

#### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)**

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. 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.

Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. 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. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки

горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.

Профессия технолог-конструктор швейного производства

### **Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте.

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.

### **Раздел 7. Электротехника (2 ч)**

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.

Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёрткой), 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.

## **7 класс**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)**

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 поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий

### **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)**

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. Компьютерная презентация

результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеofilmа, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)**

Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. 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.

### **Раздел 4. Кулинария (10 ч)**

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. 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 рубленого 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 использование. 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. Супы. 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.

Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи\

### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 ч)**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк 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 или брюк. 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 обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

### **Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)**

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

### **Раздел 7. Электротехника (2 ч)**

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

## **8 класс**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)**

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. Правила безопасного труда при выполнении работ.

## **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)**

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

## **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 ч)**

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, водоэмульсионные 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 обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. безопасной работы при оклейке помещений обоями. Простейшее сантехническое оборудование в доме.

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ

## **Раздел 4. Электротехника (4 ч)**

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.

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.

### **Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)**

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

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 обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

### III. Тематическое планирование.

#### 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
1.	Инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии.	1	
2.	Технология в жизни человека и общества.	1	
3.	Основные компоненты проекта.	2	
4.	Что надо знать и уметь для выполнения проекта.	2	
5.	Этапы проектной деятельности	2	
6.	Презентация проекта на компьютере	2	
7.	Соответствие одежды и обуви времени года	1	
8.	Уход за одеждой и обувью (стирка, ремонт)	1	
9.	Эстетика и экология жилища.	2	
10.	Интерьер кухни	2	
11.	Физиология питания	2	
12.	Сервировка стола.	2	
13.	Правила поведения за столом.	2	
14.	Проект «Воскресный завтрак»	2	
15.	Горячие напитки.	2	
16.	Бутерброды.	2	
17.	Блюда из яиц.	2	
18.	Блюда из овощей и фруктов.	2	
19.	Салаты.	2	
20.	Проект «Новая пицца»	2	
21.	Сервировка стола к воскресному завтраку.	2	
22.	Обычаи. Традиции, правила поведения.	2	
23.	<b>Встреча гостей малыми народами Кузбасса.</b>	2	НРЭО
24.	Текстильные волокна и ткани.	2	
25.	Виды ручных швов.	2	
26.	Правила техники безопасности при работе швейной машине.	2	
27.	Назначение и устройство швейной машины.	2	
28.	Подготовка швейной машины к выполнению строчки.	2	
29.	Машинные строчки.	2	
30.	Снятие мерок и построение чертежа фартука.	2	
31.	Раскрой деталей фартука на ткани. Обработка деталей.	2	
32.	Изготовление швейного изделия - фартука.	2	
33.	<b>Декоративно-прикладное искусство в</b>	2	НРЭО

	<b>Кузбассе.</b>		
34	Лоскутное шитье.	<b>2</b>	
35	Проект «Прихватка»	<b>2</b>	
36	Интерьер жилых помещений. Бытовые электроприборы.	<b>2</b>	
<b>Итого: 68 часов</b>			

### 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечан ие
1.	Инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии.	<b>1</b>	
2.	Современные информационные устройства. Компьютер. Интернет.	<b>1</b>	
3.	Основные компоненты проекта.	<b>2</b>	
4.	Этапы проектной деятельности.	<b>2</b>	
5.	Способы предоставления результатов выполнения проекта.	<b>2</b>	
6.	Ведение домашнего хозяйства. Уборка жилых помещений.	<b>2</b>	
7.	Стиль в интерьере.	<b>2</b>	
8.	Цветоведение. Экология жилища.	<b>2</b>	
9.	Физиология и гигиена питания.	<b>2</b>	
10	Молоко и кисломолочные продукты.	<b>2</b>	
11	Блюда из молока.	<b>2</b>	
12	Условия хранения молочных продуктов.	<b>2</b>	
13	Виды круп. Каши.	<b>2</b>	
14	Макаронные изделия.	<b>2</b>	
15	Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы.	<b>2</b>	
16	<b>Блюда из рыбы. Национальные блюда малых народов Кузбасса.</b>	<b>2</b>	
17	Сервировка стола. Здоровый ужин для всей семьи.	<b>2</b>	
18	Классификация текстильных химических волокон.	<b>2</b>	
19	Швейная машина. Установка машинной иглы.	<b>2</b>	
20	Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нити.	<b>2</b>	
21	Понятие о плечевом изделии. Снятие мерок.	<b>2</b>	
22	Построение основы чертежа плечевого изделия.	<b>2</b>	
23	Моделирование плечевого изделия.	<b>2</b>	
24	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия.	<b>2</b>	



25.	Способы переноса выкройки на детали кроя.	2	
26.	Основные операции при ручных работах. Временное соединение деталей.	2	
27.	Виды машинных операций.	2	
28.	Подготовка и проведение примерки плечевого изделия	2	
29.	Устранение дефектов после примерки.	2	
30.	<b>Композиция. Орнамент. Орнаменты малых народов Кузбасса</b>	2	
31.	Технология вышивания	2	
32.	Техника вышивания.	2	
33.	Вышивка бисером, бусами и т. д	2	
34.	Вышивка пасмой или шнуром.	2	
35.	Электротехнические работы в жилых помещениях.	2	
<b>Итого: 68 часов</b>			

### 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
1.	Инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии.	2	
2.	Технология в жизни человечества и общества.	2	
3.	Этапы проектной деятельности	2	
4.	Конструкторская и технологическая документация.	2	
5.	Способы предоставления результатов проектирования.	2	
6.	Использование компьютера при выполнении проекта.	2	
7.	Семейная экономика.	2	
8.	Бюджет семьи.	2	
9.	Доход семьи.	2	
10.	Технология построения семейного бюджета.	2	
11.	Холодные закуски	2	
12.	Мясо и мясные продукты.	2	
13.	Блюда из мяса.	2	
14.	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы.	2	
15.	Блюда из птицы	2	
16.	<b>Оформление готовых праздничных блюд малыми народами Кузбасса.</b>	2	
17.	Супы. Технология приготовления бульонов.	2	
18.	Значение супов в рационе питания.	2	

19.	Виды десертов.	2	
20.	Способы хранения пищевых продуктов.	2	
21.	Проект «Праздничный обед для гостей»	2	
22.	Чертеж швейного изделия в масштабе 1:4.	2	
23.	Понятие о поясной одежде.	2	
24.	Ассортимент и особенности поясных изделий (брюки, юбки, шорты)	2	
25.	Проект «Брюки для похода».	2	
26.	Снятие мерок. Построение чертежа брюк или юбки.	2	
27.	Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке	2	
28.	Технологическая последовательность изготовления прямой юбки или брюк	2	
29.	Изготовление швейного поясного изделия.	2	
30.	Материалы для вязания.	2	
31.	Инструменты для вязания крючок. Спицы.	2	
32.	Технология вязания крючком .	2	
33.	Технология вязания спицами.	2	
34.	Эстетика и экология жилища.	2	
<b>Итого: 34 часа</b>			

### 8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
<b>Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)</b>			
1.	Понятие «инновационные технологии».	<b>1</b>	
2.	Использование современных инновационных технологий.	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b>			
3.	Этапы проектной деятельности.	<b>1</b>	
4.	Основные и дополнительные компоненты проекта.	<b>1</b>	
5.	Связь дизайна и технологии.	<b>1</b>	
6.	Инновационные технологии и дизайн.	<b>1</b>	
<b>Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 ч)</b>			
7.	Простейшее сантехническое оборудование в доме.	<b>1</b>	
8.	Общие сведения о системах водоснабжения и канализации.	<b>1</b>	
9.	Основные элементы водоснабжения и канализации.	<b>1</b>	

10	Эксплуатация и простейший ремонт водоснабжения и канализации.	1	
11	Правила безопасного выполнения сантехнических работ.	1	
12	Ремонт смесителя.	1	
13	Замена смесителя	1	
14	Технология ремонтно-отделочных работ.	1	
15	Материалы для ремонтных работ.	1	
16	Инструменты для малярных работ.	1	
17	Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей	1	
18	Профессии, связанные с малярными работами.	1	
19	Материалы и инструменты для обоевых работ. Обойные работы.	1	
20	Ремонт потолков окон и дверей, пола.	1	
21	Ремонт жилого помещения.	1	
22	Проект «Ремонт комнаты»	1	
<b>Раздел 4. Электротехника (4 ч)</b>			
23	Электричество в нашей жизни	1	
24	Потребители электроэнергии.	1	
25	Электрические цепи. Квартирная электропроводка.	1	
26	Простейшие электроизмерительные приборы.	1	
<b>Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)</b>			
27	Виды и формы организации предприятий.	1	
28	Экономика и организация производства.	1	
29	Основы предпринимательства.	1	
30	Менеджмент и маркетинг в предпринимательстве.	1	
31	Этика и психология предпринимательства.	1	
32	Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж.	1	
33	Классификация предприятий по формам собственности	1	
34	Проект «Моя профессиональная карьера»	1	
<b>Итого: 34 часа</b>			