

Муниципальное автономное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №7 г.Ивделя

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО учителей предметов  
естественнонаучного цикла, физической  
культуры и технологии

Протокол № 1 от 22.08.2018г.

Руководитель ШМО: Мальцева Н.С.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР: Есаулкова М.А.

Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы: Подшивалова Т.И.

Приказ № 66-09 от 23.08.2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

**7-8 классы  
(базовый уровень)**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### **Выпускник научится:**

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

#### ***познакомиться:***

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

#### ***выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:***

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

#### ***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:***

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

№ раздела (темы)	Название раздела	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
1	Технологии домашнего хозяйства	<p>Интерьер кухни, столовой.                      Интерьер жилого дома.                      Комнатные растения в интерьере.                      Освещение жилого помещения.                      Предметы искусства и коллекции в интерьере.</p>	<p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.                      Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.                      Изготовление макета оформления окон. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.                      Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Гигиена жилища. Генеральная уборка кабинета технологии.                      Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>
2	Кулинария	<p>Санитария и гигиена на кухне.                      Физиология питания.                      Бутерброды и горячие напитки.                      Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.                      Блюда из овощей и фруктов.                      Блюда из яиц.                      Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.                      Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.                      Блюда из мяса.                      Блюда из птицы.                      Заправочные супы.                      Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.                      Блюда из молока и кисломолочных продуктов.                      Виды теста и выпечки.                      Сладости, десерты, напитки.                      Сервировка сладкого стола.                      Праздничный этикет.</p>	<p>Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.                      Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах». Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Приготовление и оформление бутербродов.                      Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.                      Дегустация блюд. Оценка качества. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд.                      Оценка качества. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.                      Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.                      Определение качества молока и молочных продуктов.</p>

			<p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Изделия из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста. Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>
3	Электротехника	Бытовые электроприборы.	<p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
4	Создание изделий из текстильных материалов	<p>Свойства текстильных материалов.          Конструирование швейных изделий.          Швейная машина.          Технология изготовления швейных изделий.          Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.          Изготовление образцов ручных и машинных работ.          Проведение влажно-тепловых работ.          Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>	<p>Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и</p>

			окончательная влажно-тепловая обработка.
5	Художественные ремёсла	<p>Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Лоскутное шитьё.</p> <p>Вязание крючком.</p> <p>Вязание спицами.</p> <p>Ручная роспись тканей.</p> <p>Вышивание.</p>	<p>Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Зарисовка природных мотивов, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.</p>
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	Исследовательская и созидательная деятельность.	<p>Творческий проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика», «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка», «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>
7	Творческий проект	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	Работа с учебником, подготовка проектов

8	Домашняя экономика и основы предпринимательства	Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Способы выявления потребностей в семье. Информация о товарах. Расходы на питание. Торговые символы, этикетки и штрих-код. Технология совершения покупок. Личный бюджет. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Организационно-правовая форма предприятия. Как планировать свой бизнес	Работа с учебником, подготовка домашнего задания, работа в группах
9	Современное производство и профессиональное самоопределение	Профессиональное образование. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Природные свойства нервной системы. Роль темперамента и характер в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессий. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. Профессиональные и жизненные планы.	Работа с учебником, подготовка домашнего задания, работа в группах

## ПРИМЕРНОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)</b>	
1–2	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность	2
	<b>Кулинария (12 ч)</b>	
3-4	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	2
5-6	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков	2
7-8	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
9-10	Технология приготовления блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей	2
11-12	Технология приготовления блюд из яиц	2
13-14	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (40 ч)</b> Темы проектов: «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	
15-16	Производство текстильных материалов	2
17-18	Текстильные материалы и их свойства	2
19-20	Швейные ручные работы	2
21-22	Декоративно-прикладное искусство	2
23-24	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
25-26	Лоскутное шитье	2
27-28	Технология изготовления лоскутного изделия	2
29-30	Швейная машина	2
31-32	Основные операции при машинной обработке изделия	2
33-34	Машинные швы	2
35-36	Влажно-тепловая обработка ткани	2
37-38	Изготовление выкроек. Конструирование фартука	2
39-40	Изготовление выкроек. Выкройка фартука	2
41-42	Раскрой швейного изделия. Раскрой фартука	2
43-44	Технология изготовления швейных изделий	2
45-46	Обработка накладных карманов	2
47-48	Обработка нижней части фартука	2
49-50	Обработка верхнего среза фартука	2
51-52	Обработка пояса	2
53-54	Окончательная обработка фартука	2
	<b>Технологии домашнего хозяйства (4 ч)</b> Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	



55-56	Интерьер и планировка кухни-столовой	2
57-58	Бытовые электроприборы на кухне	2
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (обобщение выполненных творческих проектов за год) (12 ч)</b>	
59–60	Творческий проект	2
61–62	Выбор темы проекта для презентации	2
63–64, 65–66	Технологический этап проекта	4
67–68	Заключительный этап проекта	2

## 6 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов
	<b>Кулинария. (14 часов).</b>	
1-2	Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.	2
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2
5-6	Блины, оладьи, блинчики.	2
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная обработка рыбы.	2
9	Приготовление блюд из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
11-12	Приготовление обеда в походных условиях.	2
13-14	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты.	2
	<b>Технология ведения дома (2 часа).</b>	
15-16	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	2
	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов).</b>	
17-18	Традиции, обряды, семейные праздники.	2
19-20	Композиция, ритм, раппорт, орнамент.	2
21-22	Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, счетная гладь). Вышивка крестом горизонтальными рядами, со смещением ряда.	2
23-24	Вышивка крестом горизонтальными рядами, со смещением ряда.	2
25-26	Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	2
27	Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух).	1
28	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.	1
29	Механизмы преобразования движения.	1
30	Регуляторы швейной машины. неполадки в работе швейной машины.	1
31-32	Устройство и установка машинной иглы.	2

33	Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к легкому женскому платью.	1
34	Конструкции юбок. Снятие мерок для построения чертежа юбки.	1
35-36	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.	2
37-38	Способы моделирования конических и клиньевых юбок.	2
39	Назначение соединительных швов.	1
40	Обработка выточек и складок.	1
41-42	Обработка застежки тесьмой «молния».	2
43-44	Обработка пояса.	2
45-46	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.	2
47-48	Обработки низа юбки ручным и машинным способом.	2
49-50	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.	2
51	Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.	1
52	Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	1
53-54	Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом.	2
55	Обработка верхнего среза юбки под резинку.	1
56	Художественная отделка изделия.	1
	<b>Электротехнические работы (2 часа).</b>	
57	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии.	1
58	Виды соединения элементов в электрических цепях.	1
	<b>Творческие, проектные работы (10 часов).</b>	
59-60	Требования к выполнению творческого проекта.	2
61-62	Анализ прототипов. Интеграция знаний из разных областей.	2
63-64	Выбор конструкторской документации.	2
65-66	Выполнение творческого проекта.	2
67-68	Презентация проекта.	2

## 7 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов
	<b>Физиология питания (7 часов)</b>	
1	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
2	Блюда из вареного и жареного мяса. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.	1
3	Приготовление блюд из вареного и жареного мяса.	1
4	Кисломолочные продукты и блюда из них. Приготовление обеда в походных условиях.	1
5	Изделия из пресного теста.	1
6	Сладкие блюда (муссы и желе).	1

7	Заготовка продуктов.	1
<b>Технология ведения дома (5 часов).</b>		
8	Роль комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.	1
9	Уход за бельем, ремонт белья. Ремонт трикотажных изделий способом поднятия петель.	1
10	Общие сведения из истории костюма, прически, косметики.	1
11	Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.	1
12	Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Оборудование детского уголка.	1
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (17 часа).</b>		
13	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель.	1
14	Упражнения в выполнении петель без накида.	1
15	Упражнения в выполнении петель с накидом.	1
16	Вязание по кругу.	1
17	Технология производства и свойства искусственных волокон.	1
18	Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из химических волокон.	1
19	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.	1
20	Зигзагообразная строчка и её применение.	1
21	Силуэт и стиль в одежде.	1
22	Чтение чертежа ночной сорочки. Снятие мерок для построения чертежа основы.	1
23	Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	1
24	Моделирование плечевого изделия.	1
25	Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой).	1
26	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	1
27	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка вытачек, плечевых срезов.	1
28	Стачивание деталей запошивочным или двойным швом. Способы обработки горловины и пройм.	1
29	Вторая примерка. Окончательная отделка изделия.	1
<b>Электротехнические работы (1 часа).</b>		
30	Электроосветительные приборы. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройства и области применения.	1
<b>5.Творческие проектные работы (4 часов).</b>		
31	Творческий проект. Подготовка к проектной работе.	1
32	Исследование материала по выбранной теме.	1
33	Технология изготовления проекта.	1
34	Презентация творческого проекта.	1

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Гриценко Екатерина Александровна

Действителен с 30.04.2021 по 30.04.2022