

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17»  
(МАОУ СОШ № 17)**

---

Тюменская область, г.Тобольск 7А микрорайон, дом 6а, тел./факс 8 (3456) 39-48-66,  
E-mail: [schkola17@mail.ru](mailto:schkola17@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО:**  
заседание  
методического  
объединения учителей  
развивающего цикла  
протокол от 25.08.2016 №1

**СОГЛАСОВАНО:**  
протокол методического  
совета от 26.08.2016 г. №1



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»  
7-8 КЛАССЫ**

**НА 2016/2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**Составитель:**  
Соколова Людмила Витальевна,  
учитель технологии I квалификационной категории

**Тобольск, 2016**

## **1. Требования к уровню подготовки**

### **Выпускники должны знать:**

- роль техники и технологий в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производств, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство основных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
- свойства, наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы); — способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;
- основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг);
- требования к выбору профессии и соответствие им личностных возможностей и способностей.
- технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

### **Выпускники должны уметь:**

- рационально организовать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требований дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;

- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материалов с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.
- Итоговая аттестация выпускников основной школы по технологии проводится в форме защиты творческого проекта.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся 7 классов**

#### **Должны знать:**

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- о применении источников питания бытовой аппаратуры;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы;
- единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.

#### **Должны уметь:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы

вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;

- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

## **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся 8 классов**

### **Должны знать:**

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- домашнюю экономику, доходы и расходы семьи, цены на товары и услуги, качество товаров и услуг, их влияние на спрос и цены;
- приготовление песочного теста и изделий из него, способы определения готовности;
- значение кислотности плодов для консервирования, способы консервирования, их преимущества и недостатки, условия сохранения витаминов, сроки и условия хранения заготовок;
- способы приготовления песочного теста;
- приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов, холодных напитков;
- правила поведения за столом и приёма гостей;
- способы получения синтетических волокон, их свойства, режимы ВТО изделий из синтетических тканей;
- правила использования бытовой электронной аппаратуры;
- ассортимент вязаных изделий, правила подбора спиц по толщине, технику вязания на спицах, способы начала вязания, способы вывязывания орнамента;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа прямой юбки, особенности моделирования прямой юбки;
- правила обработки застёжки тесьмой «молния»;
- классификацию специальных швейных машин;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения накладных швов и складок, технологическая последовательность обработки прямой юбки,

- экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

#### **Должны уметь:**

- рационально рассчитывать бюджет семьи, рассчитывать стоимость минимальной потребительской корзины;
- приготавливать песочное тесто и блюда из него, определять готовность;
- консервировать фрукты и ягоды, готовить холодные напитки;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в кабинете;
- различать синтетические волокна;
- подбирать спицы по толщине, владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах, вязать по схеме;
- выбрать модель прямой юбки с учётом особенностей фигуры, снимать мерки для построения чертежа прямой юбки, применять способы моделирования и отделки изделия; использовать правила подготовки к раскрою;
- применять правила раскладки выкройки, выполнять обработку вытачек, кокеток, складок, переводить линии и точки на ткани, скалывать и смётывать детали, исправлять дефекты, обрабатывать застёжку тесьмой «молния», выполнять обработку шлевок и пояса, выполнять потайной подшивочный стежок;
- выполнять раскрой ткани с симметричными и асимметричными полосами;
- работать с журналами мод.
- возможности вышивки бисером и блёстками, основные приёмы и материалы, применяемые в вышивке, требования к выполнению вышивки бисером и блёстками;
- назначение, конструкцию и технологию выполнения отделочных машинных швов;
- технологическую последовательность обработки отдельных деталей прямой юбки;
- экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- основные этапы выполнения творческого проекта, процедуру защиты выполненного проекта.

## **2. Основное содержание учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд»**

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

### **Кулинария.**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

### **Технологии ведения дома.**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Использование основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ

потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

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

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

**3. Календарно-тематическое планирование  
7 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Дата</b>	<b>Раздел. Тема урока.</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Кулинария</b>			<b>16</b>
1		Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1
2		Оказание первой помощи при ожогах.	1
3		Профилактика пищевых отравлений.	1
4		Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	1
5		Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	1
6		Общие сведения о мясе. Блюда из мяса.	1
7		Кисломолочные продукты и блюда из них.	1
8		Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.	1
9		Изделия из пресного теста.	1
10		Приготовление блюда из пресного теста.	1
11		Технология приготовления блинов, оладий.	1
12		Приготовление блинов, оладий.	1
13		Блюда из фруктов и ягод.	1
14		Приготовление блюда из фруктов и ягод.	1
15		Домашняя заготовка пищевых продуктов.	1
16		Традиционные национальные блюда.	1

<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>			<b>42</b>
17		Технология производства химических волокон.	1
18		Свойства химических волокон	1
19		Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	1
20		Зигзагообразная строчка и её применение. Выполнение зигзагообразной строчки на образце.	1
21		Классификация машинных швов.	1
22		Изготовление образцов машинных швов.	1
23		Современные направления моды в одежде.	1
24		Выбор индивидуального стиля в одежде.	1
25		Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека.	1
26		Формулы необходимые для расчёта конструкции.	1
27		Построение чертежа в масштабе 1:4	1
28		Построение и оформление чертежей швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою.	1
29		Моделирование простейших видов швейных изделий.	1
30		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
31		Выбор ткани для изделия.	1
32		Определение расхода ткани.	1
33		Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	1
34		Раскрой изделия.	1
35		Подготовка деталей кроя к обработке.	1

36		Подготовка изделия к 1-й примерке. Технология соединения деталей в швейных изделиях.	1
37		Проведение примерки.	1
38		Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	1
39		Обработка плечевых срезов.	1
40		Обработка боковых срезов.	1
41		Способы обработки горловины и пройм.	1
42		Обработка горловины.	1
43		Обработка пройм.	1
44		Вторая примерка изделия.	1
45		Исправление дефектов.	1
46		Обработка нижнего среза изделия.	1
47		Окончательная отделка изделия.	1
48		Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	1
49		Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.	1
50		Вязание. Его виды.	1
51		Материалы и инструменты.	1
52		Начало вязания. Цепочка.	1
53		Основные виды петель.	1
54		Вывязывание петель.	1
55		Вязание полотна.	1
56		Вязание по кругу.	1

57		Чтение схем.	1
58		Вязание узорного полотна.	1
<b>Технологии ведения дома.</b>			<b>10</b>
59		Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	1
60		Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.	1
61		Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере.	1
62		Роль комнатных растений в жизни человека.	1
63		Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами.	1
64		Выбор и использование современных средств ухода за обувью.	1
65		Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.	1
66		Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	1
67		Правила безопасного пользования бытовой техникой.	1
68		Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.	1

**8 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Дата</b>	<b>Раздел. Тема урока.</b>	<b>Кол-во часов</b>
1		Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Введение в предмет.	<b>1</b>
<b>Технологии ведения дома.</b>			<b>13</b>
2		Бюджет семьи.	<b>1</b>
3		Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	<b>1</b>
4		Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки.	<b>1</b>
5		Права потребителя и их защита.	<b>1</b>
6		Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	<b>1</b>
7		Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.	<b>1</b>
8		Проектирование изделия или услуги.	<b>1</b>
9		Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.	<b>1</b>
10		Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.	<b>1</b>
11		Семья и бизнес. Виды семейной деятельности.	<b>1</b>
12		Этапы выполнения творческого проекта и выбор темы.	<b>1</b>

13		Защита творческих проектов	<b>1</b>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>			<b>11</b>
14-15		Художественное творчество и народные ремёсла.	2
16-17		Художественная вышивка.	2
18		Техника владимирского шитья.	1
19		Белая гладь.	1
20		Атласная и штриховая гладь.	1
21		Двусторонняя гладь.	1
22		Художественная гладь.	1
23-24		Выбор темы творческого проекта. Этапы выполнения. Защита творческих проектов	2
<b>Современное производство и профессиональное образование.</b>			<b>10</b>
25-26		Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве.	2
27-28		Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий.	2
29-30		Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	2
31		Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.	1
32-34		Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.	3