

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ КОМИТЕТА ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ И
КУЛЬТУРЕ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ИРКУТСКА
МБОУ г. Иркутска СОШ №57**

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 57
Ю.К. Кудашкина
Приказ №455/01-02 от 01.09.2023г.



Согласовано:
Зам. директора МБОУ СОШ № 57
Баяндина Е.В. *[Signature]*
« 30 » 08 2023г.

Рассмотрено:
Заседание МО,
протокол № 1
от «30» 08 2023г.

**Рабочая программа
по технологии для 7, 8 классов
(ФГОС ООО)
(уровень: общеобразовательный)**

2023/2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана на основе требований к планируемому результату освоения Основной образовательной программы МБОУ г. Иркутска СОШ № 57, реализующей ФГОС на уровне основного общего образования.

Данная программа ориентирована на учебно-методический комплект: О.А. Кожина. Технология. Обслуживающий труд. – М.: Дрофа, 2016 года. Программа рассчитана на 2 часа в неделю, всего 68 часов год (34 недели) в 5, 6, 7 классах, на 1 час в неделю, всего 34 часа в год (34 недели) в 8 классе.

Учебник:

Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2021.

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. – М.: Дрофа, 2015.

Особенностью предмета «Технология» является введение обучающихся в мир духовной и материальной культуры. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия. Технология формирует у обучающихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Обучающиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии обучающиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла».

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Программа обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда
- в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; 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 региональном 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.

7 класс

Содержание учебного предмета

№ п/п	название раздела (темы)	кол-во часов	содержание раздела (темы)	формы контроля
1	Кулинария	16	Физиология питания. Понятия о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на	Творческие задания по темам «Чудо-выпечка», «Мой

			<p>пищевые продукты. Заболевания, передающиеся через пищу. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Изделия из теста.</p> <p>Виды теста. Рецепт и технология приготовления. Инструменты для раскатки теста. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Оформление готовых блюд и подача на стол.</p> <p>Сладкие блюда и десерты</p> <p>Сахар и его роль в кулинарии и питании человека. Желирующие вещества. Технология приготовления желе, муссов, пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов, компотов. подача десерта к столу.</p> <p>Заготовка продуктов.</p> <p>Способы приготовления варенья, повидла, джема, мармелада. Сортировка, нарезка, бланширование плодов перед варкой. Способы определения готовности варенья.</p>	<p>фирменный торт», «Сладкие блюда».</p> <p>Контрольное тестирование.</p>
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 42 часа				
2.1	Элементы материаловедения	4	<p>Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон.</p> <p>Сложные переплетения нитей в ткани. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.</p>	<p>Сбор и оформление загадок про ткани.</p> <p>Составление коллекции тканей.</p>
2.2	Элементы машиноведения	2	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Уход за швейной машиной.</p> <p>Устройство качающего челнока. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Применение загогообразной строчки.</p>	<p>Терминологический диктант по разделу.</p>
2.4	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	8	<p>Зрительные иллюзии в одежде. Правила снятия мерок. Последовательность построения основы плечевого изделия. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Работа в парах «Снятие мерок».</p> <p>Игровое моделирование.</p> <p>Работа с динамическим пособием.</p> <p>Учебно-практическая работа «Построение основы чертежа в М 1:4 и в натуральную величину».</p>
2.5	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным	14	<p>Особенности раскладки выкройки на ткани с рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Особенности обработки проймы, горловины.</p>	<p>Терминологический диктант по разделу.</p> <p>Контрольное тестирование.</p>

	рукавом		Обработка плевых срезов. Сборка изделия. Влажно-тепловая обработка.	
2.6	Рукоделие	10	Вязание крючком. Инструменты и материалы. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения. Технология выполнения петель. Макраме. Виды узлов. Способы плетения.	Изготовление образцов вязания и готового изделия.
	Технология ведения дома	4	Интерьер детской, прихожей комнаты. Освещение. Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. Уход за комнатными растениями.	Оформить кроссворд в альбоме.
	Электротехнические работы	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии.	
	Творческие проекты	8	1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства. 2. Оформление интерьера декоративными растениями. 3. Изготовление ажурного воротничка. 4. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом.	Защита проектов.
	Всего:	68		

8 класс

В тематическом планировании уменьшено количество часов на изучение всех разделов, т.к. эта программа рассчитана на 68 часов, а выделено всего 34 часа на изучение предмета.

Содержание учебного предмета

№ п/п	название раздела (темы)	кол-во часов	содержание раздела (темы)	формы контроля
1	Кулинария	6	1. Физиология питания Понятия об обмене веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. 2. Блюда из птицы Виды домашней птицы. Способы определения качества птицы. Виды первичной и тепловой обработки птицы. Время приготовления и определение готовности блюд. 3. Сервировка стола Приготовление закусок, десерта. Сервировка стола к обеду. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом. Как дарить и принимать подарки. 4. Заготовка продуктов Способы консервирования фруктов и ягод. Первичная обработка, бланширование фруктов. Технология	Контрольная письменная работа по разделу. Зачетная работа «Сервировка стола к обеду».

			приготовления и стерилизация консервов из фруктов и ягод.	
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 18 часов				
2.1	Конструирование и моделирование поясного изделия	4	Юбки и брюки в народном костюме. Общие правила построения и оформления чертежа. Правила снятия марок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Построение чертежа поясного изделия. Моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.	Проверочная контрольная работа по карточкам.
2.2	Технология изготовления поясного изделия	8	Применение складок. Технология обработки вытачек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия. Окончательная отделка изделия.	Контрольная работа. Оформление коллекции складок.
2.3	Рукоделие	6	Вязание на спицах. Ассортимент изделий. Материалы и инструменты. Характеристика нитей. Правила подбора спиц. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения. Технология выполнения простых петель. Закрывание петель. Валяние. Ознакомительный материал из истории валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.	Составление коллекции образцов вязания спицами.
3	Технология ведения дома	4	1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Рациональное планирование расходов на основе потребностей семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя. 2. Ремонт помещений. Характеристика технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.	Составление плана «Расходы семейного бюджета». Творческое задание «Подбор строительно-отделочных материалов для гостиной».
4	Современное производство и профессиональное образование	2	Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда. Понятие о профессии, специальности квалификации работника.	Составление схемы «Отрасли современного производства».
	Творческие проекты	4	1. Сервировка праздничного стола. 2. Изготовление сувенира в технике валяния. 3. Выполнение эскиза жилой комнаты.	Защита проектов.
	Всего:	34		

7 класс

Тематическое планирование курса «Технология»

№	тема урока	КОЛ-ВО
---	------------	--------

п/п		часов
	Кулинария	14
1.	Вводное занятие. Техника безопасности в мастерской. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2
2.	Пельмени и вареники. Технология приготовления теста.	2
3.	Блины, оладьи, блинчики. Технология приготовления теста для блинов.	2
4.	Виды теста. Технология приготовления дрожжевого теста.	2
5.	Виды теста. Технология приготовления песочного и бисквитного теста.	2
6.	Сладкие блюда и десерты.	2
7.	Заготовка продуктов. Консервирование использованием сахара. Контрольная работа.	2
	Элементы материаловедения	2
8.	Искусственные и синтетические волокна. Сложные переплетения нитей в ткани.	2
	Бытовая швейная машина	2
9.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока.	2
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	6
10.	Зрительные иллюзии в одежде. Правила снятия мерок.	1
11.	Прибавки на свободное облежание. Построение основы чертежа плечевого изделия в М 1:4	1
12.	Построение основы чертежа плечевого изделия в натуральную величину.	2
13.	Моделирование плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2
	Технология изготовления плечевых швейных изделий	16
14.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой плечевого изделия.	2
15.	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.	2
16.	Порядок проведения примерки. Выявление и исправление дефектов плечевого изделия.	2
17.	Подкройная обтачка. Технология обработки горловины подкройной обтачкой.	4
18.	Способы обработки цельнокроеных рукавов. Технология обработки цельнокроеных рукавов.	2
19.	Способы обработки боковых срезов. Технология обработки боковых срезов плечевого изделия.	2
20.	Окончательная обработка плечевого изделия. Влажно-тепловая обработка.	2
	Эстетика и экология жилища	4
21.	Интерьер детской, прихожей комнаты. Способы оформления интерьера.	2
22.	Роль комнатных растений в интерьере. Уход за комнатными растениями.	2
	Рукоделие. Вязание крючком	8
23.	Вязание крючком. Материалы, инструменты. Основы вязания крючком.	4
24.	Основы вязания крючком. Выполнение образцов вязания	4
	Рукоделие. Макраме	4
25.	Макраме. Виды узлов. Способы плетения.	4
	Электротехнические работы	2
26.	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2
	Творческие проекты	10
32.	Творческий проект по технологии. Этапы его изготовления. Выбор темы проекта.	2
33.	Изготовление проекта.	4
34.	Экономический расчет. Изготовление проекта.	2
35.	Защита проекта. Анализ результатов работы.	2
	Всего	68

8 класс

Тематическое планирование курса «Технология»

№ п/п	тема урока	кол-во часов
	Кулинария	6
1.	Физиология питания.	1
2.	Птица. Технология приготовления блюд.	1
3.	Приготовление закусок, десерта.	1
4.	Сервировка стола к обеду.	1
5.	Консервирование фруктов и ягод.	1
6.	Зачетный урок по разделу «Кулинария».	1
	Конструирование и моделирование поясного изделия	4
7.	Юбка и брюки. Снятие мерок.	1
8.	Построение чертежа основы поясного изделия.	1
9.	Моделирование поясных изделий.	1
10.	Подготовка выкройки к раскрою.	1
	Технология изготовления рабочей одежды	8
11.	Виды складок.	1
12.	Технология обработки вытачек.	1
13.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	1
14.	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
15.	Технология обработки деталей поясного изделия.	1
16.	Проведение примерки.	1
17.	Приемы влажно-тепловой обработки фартука.	1
18.	Контроль изделия.	1
	Рукоделие	6
19.	Вязание на спицах. Инструменты, материалы, приспособления.	1
20.	Условное обозначение петель.	1
21.	Технология выполнения простых петель.	1
22.	Закрывание петель.	1
23.	Выполнение образцов вязания.	1
24.	История валяния.	1
	Технология ведения дома	4
25.	Бюджет семьи.	1
26.	Виды доходов и расходов.	1
27.	Ремонт и отделка жилых помещений.	1
28.	Инструменты для ремонтно-отделочных работ.	1
	Современное производство и профессиональное образование	2
29.	Современное производство.	1
30.	Профессии, специальность, квалификация.	1
	Творческие проекты	4
31.	Творческий проект по технологии.	1
32.	Сбор, изучение и обработка информации.	1
33.	Изготовление проекта.	1
34.	Анализ результатов работы.	1
	Всего	34

Учебно-методическое обеспечение:

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2016.
2. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
3. Основы конструирования швейных изделий: учебное пособие. – Челябинск: Юж.-Урал.кн.изд-во, Юж. – Урал. Изд. – торговый дом, 1999. – 63с.

4. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.: Дрофа, 2001. – 256с.

Список дополнительной литературы:

1. Ковалева Н. Супы, блюда из круп и зернобобовых. – М.: Исида, 1998.
2. Как красиво накрыть стол. Перевод с нем. Т.Григорьевой. – М.: Аст-Пресс, 1996.
3. Маргулис И.Правильное питание. – М.: Терра-Терра, 1997
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.- 296с.
5. Першина С.Е. Кулинарные сюрпризы. – Челябинск.: Аркаим, 2005.
6. Самойлов А.А. Бутерброды. - Челябинск.: Аркаим, 2006.
7. Самойлов А.А. Салаты из овощей. - Челябинск.: Аркаим, 2005.
8. Составитель Ю.Усова. Как украсить блюда. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002. – 120с., илл. (Серия «Книги для всей семьи»).
9. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
10. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
11. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.