

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ульяновска
«Средняя школа № 62»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СШ № 62

_____ Филатова Е.Г.

(Приказ от 31.08.2023 № Приказ №03/241)

Рабочая программа

по технологии

для 7 А, 7 Б, 7 В классов

на 2023-2024 учебный год

учителя технологии

высшей квалификационной категории

Кривовой Елены Владимировны

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании МО учителей

развивающего обучения

Протокол № 1 от 29.08.2023 года

Руководитель МО

Кривова Е.В.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР

_____ Блинкова О.В.

30 августа 2023 года

город Ульяновск

2023 год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология», 7 класс.

Рабочая программа учебного предмета «технология» для обучающихся 7 класса составлена на основе требований к результатам освоения программы основного общего образования и ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в рабочей программе воспитания школы.

Личностные результаты:

Учебный предмет «Технология» обладает **воспитывающим результатом:**

- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;
- Воспитание уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательно трудовой деятельности.
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.
- Виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов, объектов.
- Объективное оценивание вклада своей познавательно трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценка своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

В физической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметные результаты

Учащиеся научатся:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объяснять сущность управления в технологических системах, характеризовать автоматические и саморегулируемые системы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил и проанализировал опыт решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- 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.
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, птицы отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- называть экологическое значение зеленых насаждений;
- оформлять информационные буклеты «Растения – пылесосы», «Растения – лекари»
- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии
- выполнять несложные приёмы конструирования и моделирования швейных изделий;
- соблюдать требования ГОСТа к оформлению эскизов и чертежей;
- выполнять ручные работы;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять раскрой изделия, соблюдая правила раскроя;
- соблюдать правила ВТО;
- выполнять пошив простого изделия;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;
- определять вид материалов, используемых в проектом изделии;

- ориентироваться в мире условных знаков ухода за одеждой.
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**2.Содержание учебного предмета «Технология»,
«Технологии ведения дома»,
7 класс.**

№	Раздел	Количество часов	Содержание
1	Создание изделий из текстильных материалов	28	<p><u>Тема 1. Свойства текстильных материалов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p> <p><u>Тема 2. Конструирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. <i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.</p> <p><u>Тема 3. Моделирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета. <i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>

		<p><u>Тема 4. Швейная машина</u> <i>Теоретические сведения.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. <i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p> <p><u>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
--	--	--

			<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p>
2	Художественные ремёсла	14	<p><u>Тема 1. Ручная роспись тканей</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Особенности выполнения свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. <i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p><u>Тема 2. Вышивание</u> <i>Теоретические сведения.</i> Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами,</p>

			<p>по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.</p> <p>Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.</p> <p>Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.</p> <p>Выполнение образца вышивки в технике крест.</p> <p>Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.</p> <p>Выполнение образца вышивки атласными лентами.</p>
3	Технологии домашнего хозяйства	6	<p><u>Тема 1. Освещение жилого помещения.</u></p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.</p> <p>Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p>

			<p>Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Систематизация коллекции, книг.</p> <p><u>Тема 2. Гигиена жилища</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>
4	Электротехника	2	<p><u>Тема 1. Бытовые электроприборы</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.</p>
5	Кулинария	12	<p><u>Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Определение качества молока и молочных</p>

		<p>продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> <p><u>Тема 2. Изделия из жидкого теста</u> <i>Теоретические сведения.</i> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p><u>Тема 3. Виды теста и выпечки</u> <i>Теоретические сведения.</i> Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Лабораторно-практические и практические работы: Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.</p> <p><u>Тема 4. Сладости, десерты, напитки</u> <i>Теоретические сведения.</i> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Приготовление сладких блюд и напитков.</p>
--	--	---

		<p><u>Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p> <p><u>Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.</p>
--	--	--

6	Технологии творческой и опытнической деятельности	6	<p><u>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности</u></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p><i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>
	Итого	68	

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

№ п\п	Название раздела, темы	Кол-во часов по теме
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		28
Свойства текстильных материалов		2
1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	2
Швейные ручные работы		2
2	Швейные ручные работы. ПТБ	2
Швейная машина		2
3	Технология машинных швов Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».ПТБ.	2
Конструирование швейных изделий		4
4	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»	2
5	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Построение чертежа юбки в масштабе 1:1».	2
Моделирование		4
6	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	2
7	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	2
Технология изготовления швейных изделий		14
8	Подготовка ткани к раскрою Раскрой поясного швейного изделия.	2
9	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки»	2
10	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией.	2
11	Практическая работа «Обработка вытачек, складок»	2
12	Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом»	2

13	Обработка нижнего среза юбки». ВТО готового изделия. Контроль качества изделия.	2
14	Защита проекта «Праздничный наряд» Контроль самооценка изделия	2
Художественные ремесла		14
Ручная роспись тканей		4
15	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.	2
16	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»	2
Вышивание		10
17	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.	2
18	Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»	2
19	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	2
20	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»	2
21	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2
Технологии домашнего хозяйства		8
22	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2
23	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	2
24	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	2
25	Защита проекта «Умный дом»	2
Кулинария		12
26	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
27	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	2
28	Изделия из пресного теста. Изделия из песочного теста.	2

29	Изделия из слоеного теста. Изделия из заварного теста.	2
30	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2
31	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2
Творческий проект		6
32	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2
33	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	2
34	Защита проекта «Подарок своими руками».	2
Итого		68