

Отдел образования Администрации Октябрьского района

МБОУ СОШ № 68

РАССМОТРЕНО

Методическим
объединением учителей
Руководитель ШМО

_____ Гринкевич Г.Г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР

_____ Чупрова О. А.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

_____ Верзакова Л. М.

Протокол № 1 от
30.08.2022г.

Протокол № 1 от
30.08.2022г.

Приказ №130 от
31.08.2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 7 класса основного общего образования
на 2022–2023 учебный год

Составитель: Гарбузова Н.П.
учитель технологии

п. Новоперсиановка 2022

Раздел 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (далее – ФГОС ООО), утвержденного приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» и от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
3. Федеральный перечень учебных пособий, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2018-2019 учебный год.
4. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2012 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 и авторской программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
6. Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15; в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
7. КОНЦЕПЦИЯ преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена 24 декабря 2018г. на коллегии Министерства просвещения Российской Федерации);

Цель программы:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Раздел 2. Планируемые результаты учебного предмета «Технология» 7 класс.

В результате освоения курса технологии 7 класса обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей виртуального и натурального моделирования технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественную значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения, учащимися основной школьной программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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 сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка по возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего профессионального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машины механизмов;
- 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.

Раздел3. Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс.

Введение. Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Влияние технологий обработки продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отравлениях.

Практически е работы

Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Технология приготовления пищи.

Блюда из рыбы

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Способы термической обработки рыбы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из рыбы.

Практически е работы

Первичная обработка и разделка рыбы. Приготовление жареной рыбы под маринадом.

Приготовление супа из консервов.

Блюда из мяса.

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

Практические работы

Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.

Кулинарная обработка различных видов изделий.

Приготовление кондитерских изделий. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного теста.

Основные теоретические сведения

Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Приготовление печенья «Розочки».

Приготовление хлебобулочных изделий. Изделия из пресного теста.

Основные теоретические сведения

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура фарша.

Практические работы

Приготовление вареников и пельменей.

Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.

Основные теоретические сведения

Сахар и его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепттура сладкихблюд (мусс, желе, суфле, самбук).

Практические работы

По выбору учащихся.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Способы приготовления домашних запасов, причины порчи.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед заготовкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Приготовление компотов, джемов.

Материаловедение

Основные теоретические сведения

Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства

Про кладочные, утепляющие материалы.

Практические работы

Определение раппорта в ткани сложных переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Определение состава ткани. Изготовление коллекции тканей из химических волокон.

Швейная машина

Основные теоретические сведения

Принцип образования двухниточного стежка. Применение зигзагообразной строчки. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.

Получение простой и сложной строчки.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения машинных швов.

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда.

Коллекция машинных швов.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

Конструирование и моделирование изделий

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Учебная проектная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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.

Декоративно-прикладное творчество

Вязание крючком.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы основных петель. Чтение схем вязания. Правила безопасности труда.

у словные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Вязание петель с накидом, ажурного полотна, вязание изделий по кругу.

Практические работы

Выполнение образцов вязания крючком. Работа со схемами узоров.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка.

Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в жизни человека.

Уход за комнатными растениями.

Разновидности комнатных растений.

Комнатные растения в интерьере квартиры.

Практические работы Пересадка и перевалка растений.

Варианты объектов труда. Комнатные цветы.

Раздел 4. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 7 класс.

Тема, раздел курса, примерное количество часов.	Основное содержание.	Основные виды деятельности обучающихся.	Содержание воспитательного потенциала на уроке.
Введение. Кулинария. 11 часов	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. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. 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. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	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. 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. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. .	Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Находить и представлять информацию о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитера, находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о происхождении традиционных названий изделий из теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.	
--	---	---	--

		кондитер. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.	
Материаловедение. 4 часа	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в

	составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.	том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.
Швейная машина. 4 часа	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изучать приспособления к швейной машине. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и открытым срезом. Знакомиться с терминологией применяемой при выполнении машинных работ.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.
Конструирование и моделирование плечевых изделий. 16 часов	Понятие о плечевом изделии. Виды поясной одежды. Конструкции плечевого изделия. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа плечевого изделия Приёмы моделирования плечевой одежды. со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.	Выполнять и реализовывать проект. Формулировать цели и проблемы проекта. Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения изготовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек плечевого изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной

			деятельности учащихся.
Технология изготовления плечевого изделия. 17 часов	Технология изготовления поясного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавами, 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 шов 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 бантовой 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	Выкраивать косую бейку. Стачивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Изготовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек плечевого изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Стачивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	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.		
Учебная проектная деятельность. 3 часа	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Обрабатывать проектное изделие поиндивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Проводить самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата проекта, готовить проект и документацию к защите. Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности. Уметь выполнять самооценку и оценку работы других учащихся по предложенным критериям.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.
Декоративно-прикладное творчество 12 часов	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.		
Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения 12 часов	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома».	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.
Всего 66 часов			

Раздел 5. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I	Введение. Кулинария	11	
1	Физиология питания	1	06.09.2021
2	Мясо и мясные продукты	1	07.09
3	Механическая и тепловая обработка мяса	1	13.09
4	Кисломолочные продукты и блюда из них	1	14.09
5	Мучные изделия	1	20.09
6	Приготовление изделий из пресного теста	1	21.09
7	Фрукты и ягоды	1	27.09
8	Сладкие блюда	1	28.09
9	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	04.10
10	Стерилизованные консервы	1	05.10
11	Приготовление обеда в походных условиях	1	11.10
II	Материаловедение	4	
12	Химические волокна	1	12.10
13	Свойства химических волокон и тканей из них	1	18.10
14	Нетканые материалы из химических волокон	1	19.10
15	Уход за одеждой из химических волокон	1	25.10
III	Швейная машина	4	
16	Применение зигзагообразной строчки	1	26.10
17	Приспособления к швейной машине	1	08.11
18	Машинные швы	1	09.11
19	Изготовление образцов машинных швов	1	15.11
IV	Конструирование и моделирование плечевых изделий	10	
20	Силуэт и стиль в одежде	1	16.11
21	Требования, предъявляемые к одежде	1	22.11
22	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	23.11
23	Построения основы чертежа плечевого изделия	1	29.11

24	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	30.11
25	Построение основы чертежа	1	06.12
26	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	07.12
27	Разработка моделей	1	13.12
28	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнал мод	1	14.12
29	Выкройки швейного изделия	1	20.12
V	Технология изготовления плечевого изделия	17	
30	Раскрой изделия	1	21.12
31	Выполнение раскроя изделия	1	27.12
32	Дублирование деталей	1	28.12
33	Подготовка изделия к примерке	1	10.01.2022
34	Проведение примерки. Устранение дефектов	1	11.01
35	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	1	17.01
36	Обработка изделия	1	18.01
37	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	24.01
38	Обработка изделия	1	25.01
39	Обработка срезов косой обтачкой	1	31.01
40	Обработка изделия	1	01.02
41	Обработка боковых срезов	1	07.02
42	Обработка изделия	1	08.02
43	Обработка горловины и бортов	1	14.02
44	Обработка отрезного изделия	1	15.02
45	Обработка нижнего среза изделия	1	21.02
46	Окончательная отделка изделия	1	22.02
VI	Учебная проектная деятельность	3	
47	Аналитический этап	1	28.02
48	Технологический этап	1	01.03

49	Контрольный этап	1	14.03
VII	Декоративно-прикладное творчество Вязание крючком	12	
50	Инструменты и материалы для вязания крючком	1	15.03
51	Основные виды петель. Вывязывание начальных петель	1	21.03
52	Вывязывание цепочки воздушных петель	1	22.03
53	Вывязывание соединительных столбиков	1	04.04
54	Вывязывание столбиков без накида	1	05.04
55	Вывязывание столбиков с накидом	1	11.04
56	Вывязывание столбиков с двумя и тремя накидами	1	12.04
57	Вязание полотна	1	18.04
58	Вывязывание столбика без накида различными способами	1	19.04
59	Вязания по кругу	1	25.04
60	Вязания квадрата	1	26.04
61	Вязания шестиугольника	1	16.05
ПХ	Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения	5	
62	Роль комнатных растений в жизни человека	1	17.05
63	Уход за комнатными растениями	1	23.05
64	Перевалка (пересадка) комнатных растений	1	24.05
65	Разновидности комнатных растений	1	30.05
66	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	31.05
Всего 66 часов.			

Лист корректировки рабочей программы по учебному предмету «Технология» 7 класса.

Согласно учебному плану основного общего образования МБОУ СОШ № 68 и годовому календарному учебному графику на 2021-2022 учебный год рабочая программа по учебному предмету «Технология» в 7 классе рассчитана на 70 часов из расчёта 2 часа в неделю.

В соответствии с расписанием учебных занятий на 2021-2022 учебный год и производственным календарём на 2021-2022 год, скорректировать общее количество часов в сторону уменьшения на 4 часа.

Раздел 6. Учебно-методическое обеспечение.

1. Технология. Программа. 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.

Учебник и рабочая тетрадь

2. Технология. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2012.

3. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-граф, 2013.

Методическое обеспечение

4. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.

5. Сеница Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие / Н.В. Сеница; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005.

7. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. В 2 ч. Часть I, II / Сост. О.И. Макридина — Учитель - АСТ, 2004.—112 с.

8. Технология 5 класс: поурочные планы по учебнику Крупской В.Ю, Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., Симоненко В.Д. (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие)/авт.-сост. Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2007. – 319с.

9. Технология 5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» В. Д. Симоненко. Части 1,2. Составитель Н. Б. Голондарева – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003.

10. Технология. 5 класс: Поурочные планы по учебнику Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / Авт. Сост. И.В. Бобунова – Волгоград: Учитель, 2004.

11. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). — М.: 5 за знания, 2006.

12. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт.-составитель О.В. Павлова - Волгоград: Учитель, 2008

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/toy/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/ <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

Рассмотрено	Согласовано
Протокол заседания методического объединения учителей гуманитарного цикла	Заместитель директора по УВР
МБОУ СОШ № 68	МБОУ СОШ № 68
от 27 августа 2021г.	от 30 августа 2021г.
Руководитель ШМО _____ Г.Г.Гринкевич.	_____ О.А.Чупрова.

