МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ средняя общеобразовательная школа №40 города Новошахтинска ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА СМОЛЯНЫХ ВАСИЛИЯ ИВАНОВИЧА

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УВР (мик) С.А.Бугакова	Директор МБОУ СОШ № 40 F A Самарская
29.08.2022г	Приказ № 158 от 30.08.2022г
	10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ΠΟ ΤΕΧΗΟЛΟΓИИ (учебный предмет, курс)

уровень общего образования (класс) 7 класс основного общего образования (вариант для девочек)

(начальное общее, основное общее, среднее общее с указанием класса)

количество часов <u>68</u>
учитель <u>Затуливетрова Ирина Геннадьевна</u>

программа разработана на основе

примерной программы Технология: программа: 5-8 классы/ Тищенко А.Т, Синица Н.В, — Москва: Издательский центр «Вентана-граф»,2015.

(указать примерную/авторскую программу, издательство, год издания при наличии)

1. Пояснительная записка по технологии в 7 классе (вариант девочки)

<u>Рабочая программа курса «Технология—7класс» (вариант девочки)</u> разработана на основе:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ № 115 от 22.03.2021г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1897 от 07.12.2010г.;(с изменениями и дополнениями) "Примерной основной образовательной программы основного общего образования" (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 N 1/15) (ред. от 28.10.2015)
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573)
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм САНПИН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ № 40 г. Новошахтинска имени Героя Советского Союза Смоляных Василия Ивановича;
- Примерных программ по учебным предметам. « Технология. Технологии ведения дома » 7 класс- М.: Вентана Граф, 2014: под редакцией Тищенко А.Т, Синица Н.В.

соответствует:

• Федеральному перечню учебников по учебному предмету «Технология» на 2022-2023 учебный год.

• Учебному плану МБОУ СОШ № 40 основного общего образования на 2022-2023 учебный год.

Адресность программы. Рабочая программа предназначена для обучающихся 7-х классов (девочки) по общеобразовательной программе общего образования. Программа рассчитана в соответствии с учебным планом школы на 68 часа, 2 часа в неделю.

Изменения, темы каждого урока сформулированы учителем на основе тем примерной программы по учебным предметам: технология 5-8 классы –М.: Просвещения.2010- стандарты второго поколения. Технология: программа начального и основного общего образования/« Технология. Технологии ведения дома» «Технология. Технология ведения дома » учебником под редакцией Тищенко А.Т, Синица Н.В., Симоненко В.Д. Издательский центр Вентана – Граф, 2015.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 7 классе. (вариант девочки)

Цели изучения учебного предмета «Технология»

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на обучающихся разнообразные основе включения В виды технологической деятельности созданию личностно ПО или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка

труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи изучения предмета «Технология»:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
 - Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

2. Планируемые результаты усвоения программы.

В результате изучения курса «Технология» в основной школе для 7-х классов должны быть достигнуты определенные результаты.

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологи ческой культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное

- отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ).
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её 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;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные:

Ученик научится:	Ученик получит возможность				
	научиться:				
о Самостоятельно готовить	о Составлять рацион				
для своей семьи простые	питания на основе				
кулинарные блюда из	физиологических				
сырых и варёных овощей	потребностей организма				
и фруктов, молока и	в белках, углеводах,				
молочных продуктов,	жирах, витаминах,				

яиц, рыбы, мяса птицы, различных видов теста, бобовых круп, изделий, макаронных отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно гигиенические требования правила безопасной работы.

зготовлять с помошью инструментов И оборудования ДЛЯ швейных и декоративно прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; ввыполнять влажно тепловую обработку швейных изделий;

о планировать и выполнять

учебные

минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить
 электрическую энергию
 при обработке пищевых
 продуктов; оформлять
 приготовленные блюда,
 сервировать стол;
 соблюдать правила
 этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- о выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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;

о представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной готовить документации; пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект защите.

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнятьхудожественную отделкушвейных изделий;
- о изготавливать изделия декоративноприкладного искусства, региональных народных промыслов;
- о определять основныестили и современныенаправления моды.
- о получить проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование конструирование, И испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получить ипроанализировать опыт

изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- о получить и проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- о получить и проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- о организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и

организовывать технологический процесс учётом имеющихся ресурсов и условий; о осуществлять презентацию, экономическую экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта или товара на рынке; разрабатывать вариант продукта рекламы ДЛЯ труда.

3. Содержание учебного предмета, курса «технология» 7 класс (вариант для девочек)

Тема: Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на уроках технологии(1ч).

Теоретические сведения: Содержание курса «Технология,7 класс», правила безопасности в учебных мастерских и на уроках технологии.

Раздел №1 « Технологии домашнего хозяйства»(4 часа)

Тема: Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.(2ч)

Теоретические сведения: 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.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диметры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение коллекций в интерьере. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно - практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации « Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема: Гигиена жилища.(2ч)

Теоретические сведения: Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно – практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел№2 « Электротехника»(2час)

Тема: Бытовые электроприборы(2ч)

Теоретические сведения: Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот - пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор — очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

<u>Раздел №3 « Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария»</u> (12 часов)

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов(4часа)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их на стол.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожный изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с

подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема: Изделия из жидкого теста(2ч)

Теоретические сведения. 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, оладий и блинчиков с начинкой, блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическим и лабораторным способом.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема: Виды теста и выпечки.(2ч)

Теоретические сведения: 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. Рецептура ти технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки из них. Профессия кондитер.

Лабораторно - практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема: Сладости, десерты, напитки. (2ч).

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты. Печенье, безе(меренги). Их значение в питании человека.

Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Лабораторно - практические работы:

Тема: Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч).

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого

стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Правила поведения за столом и пользование десертными приборами. Сладкий стол — фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

<u>Раздел №4 « Создание изделий из текстильных материалов»(20 часов).</u>

Тема: Свойства текстильных материалов.(2часа)

Тема: Конструирование швейных изделий(2ч)

Тема: Моделирование швейных изделий(2ч)

Тема: Швейная машина(4ч).

Тема: Технология изготовления швейных изделий(2 ч).

Теоретические сведения: Технология изготовления швейного поясного 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 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.

Лабораторно – практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Тема: Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.(2 ч)

Тема: Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.(2ч)

Тема: Разработка модели платья, халата или блузки на основе чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.(2ч)

Тема: Подготовка выкройки к раскрою.(2ч)

Раздел №5 «Художественные ремёсла».(18 часов)

Тема: Ручная роспись тканей.(4ч)

Теоретические сведения: 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. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно - практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема: Вышивание(4ч)

Теоретические сведения: 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 по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивке атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно - практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петеле образными, петельными, и косыми стежками.

Выполнение образца в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки лентами.

Тема: «Ручные стежки и швы на их основе.»(2ч)

Тема: « Виды счётных швов»(2ч)

Тема: «Швы французский узелок и рококо.» (2ч)

Тема: «Вышивание лентами.»(2ч)

<u>Раздел №6 « Технологии творческой и опытнической</u> деятельности.(10 час)

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность (10 час)

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 проекта.

Варианты творческих проектов:

«Умный дом», « Комплект светильников для моей комнаты», « Праздничный сладкий стол», « Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбкакилт», « Подарок своими руками», «Атласные ленты».

4. Календарно-тематическое планирование уроков по технологии

7 класс вариант (девочки).

№ п/	Перечень разделов Тема урока.	Количе ство часов	Контро ль знаний –	Календарные сроки.			
П]	По плану		
				7a	76	7в	фак ту
1	Вводное занятие.	2					
	Охрана труда и техника						
	безопасности на уроках						
	технологии						
Pas	⊥ дел №1 « Технологии дом	 машнего	 хозяйст	гва » (4ча	aca)		
2	Освещение жилого	2					
	помещения. Предметы						
	искусства и коллекции						
	в интерьере.						
3	Гигиена жилища.	2					
Paz	 дел№2 « Электротехник:	 a\\(2\quac\)					
4	Бытовые	2					
7	электроприборы.	2					
Paz	дел №3» Кулинария(12 ч	 асов)					
<u>1 as</u>	Блюда из молока и	2					
	кисломолочные	_					
	продукты и блюда из						
	них.						
6	Блюда из молока и	2					
	кисломолочные						
	продукты и блюда из						
	них.						
7	Изделия из жидкого	2					
	теста.						
8	Виды теста и выпечки.	2					
9	Сладости, десерты,	2					
	напитки.						
10	Сервировка сладкого	2					
	стола. Праздничный						
	этикет.						
Pa ₃	дел №4 « Создание издел	<u>ий из т</u> е	<u>кстиль</u> н	<u>ых мат</u> е	риалов»(2	<u>20ч)</u>	l
11	Свойства текстильных	2					
	материалов.						
12	Конструирование	2					
	швейных изделий.						
13	Моделирование	2					
	швейных изделий.						
14	Швейная машина.	4					

15	Технология	2					
	изготовления швейных						
	изделий.						
16	Снятие мерок для	2					
	построения основы						
	чертежа плечевого						
	изделия с						
	цельнокроенным						
	рукавом						
17	Построение основы	2					
	чертежа плечевого						
	изделия с						
	цельнокроенным						
	рукавом.						
18	Разработка модели	2					
	платья, халата или						
	блузки на основе						
	чертежа плечевого						
	изделия с						
	цельнокроенным						
	рукавом.						
19	Подготовка выкройки к	2					
	раскрою.						
Pa ₃	дел № 5«Художественны	е ремёсл	та».(18 ч	асов)			
20	Ручная роспись тканей	4					
21	Вышивание.	4					
22	Ручные стежки и швы	2					
	на их основе.						
23	Виды счётных швов.	2					
24	Виды гладьевых швов	2					
25	Швы французский	2					
	узелок и рококо.						
26	Вышивание лентами.	2					
Pa ₃	Раздел №6 « Технологии творческой и опытнической деятельности(10часов)						
27	Исследовательская и	4					
	созидательная						
28	Исследовательская и	4					
	созидательная						
29	Исследовательская и	3					
	созидательная.						
		1	1	1	1		

ПРОВЕРЕНО

Протокол заседания

Методического совета

МБОУ СОШ №40

Ot_____Nº____

И.Г. Затуливетрова

Подпись руководителя МО, ФИО