

Ростовская область, Октябрьский район, хутор Киреевка
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №3
Приказ от 31.08.2022 № 111
_____ А.Д. Цуриков

МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

на 2022-2023 учебный год

Основное общее образование 7б класс

Количество часов: 68

УМК: Технология. Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. и др. (5-9)

Учитель: Буракова Светлана Фёдоровна

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

Личностные результаты освоения программы основного общего образования по технологии в 7 классе отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности.

1) Гражданское воспитание:

- готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;
- активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;
- понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;
- представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе.

2) Патриотическое воспитание:

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;
- ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;
- уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране,

3) Духовно-нравственное воспитание:

- развитие у детей нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;
- развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
- содействие формированию у детей позитивных жизненных ориентиров и планов;
- оказание помощи детям в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных
- ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
- готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;
- активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.

4) Эстетическое воспитание:

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;

- популяризация российских культурных, нравственных и семейных ценностей;
- сохранение, поддержки и развитие этнических культурных традиций и народного творчества;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;

5) Физическое воспитание, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности жизни;
- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;
- умение принимать себя и других, не осуждая;
- умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;
- сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.

б) Трудовое воспитание:

воспитание уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

- формирование умений и навыков самообслуживания, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей;
- развитие навыков совместной работы, умения работать самостоятельно, мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;
- содействие профессиональному самоопределению, приобщения к социально значимой деятельности для осмысленного выбора профессии
- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;
- готовность адаптироваться в профессиональной среде;
- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.

7) Экологическое воспитание:

- ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их

- возможных последствий для окружающей среды;
- повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;
- развитие экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

8) Ценности научного познания:

- ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
- овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;
- содействие повышению привлекательности науки для подрастающего поколения, поддержку научно-технического творчества детей;
- овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия

Метапредметные результаты:

Познавательные универсальные учебные действия:

- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

в познавательной сфере:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере;

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- 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 результата 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 средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Требования к уровню подготовки обучающихся 7 классов в направлении «Технология ведения дома».

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.

Создание изделий из текстильных 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;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- выполнять художественную отделку изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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 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 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 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;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Художественные ремесла

Выпускник научится:

- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы: рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования инструментами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов.
- формировать эстетическую среду бытия; развивать творческие способности;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

Выпускник получит возможность научиться использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера и лично для себя;
- изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Творческие исследовательские проекты

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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

2. Содержание учебного предмета «Технология». 7б класс.

Технология домашнего хозяйства. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. 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, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг. Гигиена жилища. 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.

Электротехника. 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.

Творческий проект «Умный дом».

Кулинария. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока 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.

Лабораторно-практически и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Изделия из жидкого теста.

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки.

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. Рецепт 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.

Сладости, десерты, напитки.

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.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол».

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

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.

Швейная машина.

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.

Технология изготовления поясных 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 с 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

Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

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

Творческий проект «Праздничный наряд».

Художественные ремёсла. *Ручная роспись тканей 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 ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание.

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 вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками».

Исследовательские творческие проекты. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Лабораторно-практические и практические работы:

Творческий проект «Умный дом».

Творческий проект «Праздничный сладкий стол».

Творческий проект «Праздничный наряд».

Творческий проект «Подарок своими руками».

3. Тематический планирование учебного предмета «Технология». 7б класс (девочки)

Тема	Количество часов	Основные направления воспитательной деятельности
Технология домашнего хозяйства.	6	Эстетическое воспитание. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание.
Электротехника	2	Ценности научного познания
Кулинария	18	Трудовое воспитание. Эстетическое воспитание. Экологическое воспитание. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья.
Создание изделий из текстильных материалов	20	Ценности научного познания. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание. Эстетическое воспитание
Художественные ремесла	22	Духовно- нравственное воспитание. Гражданское воспитание. Патриотическое воспитание. Трудовое воспитание.
Итого	68	

4.Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология». 7б класс (девочки).

№ п/п	Дата	Тема	Кол-во часов
1 четверть			
Технологии домашнего хозяйства (6 часов)			
1	02.09	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Роль освещения в интерьере.	1
2	05.09	<i>П/р №1.</i> Выполнение презентации «Освещение жилого дома».	1
3	09.09	Гигиена жилища. Виды уборки.	1
4	12.09	<i>П/р №2.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.	1
5	16.09	Творческий проект «Умный дом».	1
6	19.09	<i>П/р №3.</i> Защита творческого проекта «Умный дом».	1
Электротехника (2 часа)			
7	23.09	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1
8	26.09	<i>П/р №4.</i> Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	1
Кулинария (18 часов)			
9	30.09	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Молочные и кисломолочные продукты.	1
10	03.10	<i>П/р №5.</i> Определение качества молока и молочных продуктов.	1
11	07.10	Молочные супы и каши.	1
12	10.10	<i>П/р №6.</i> Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.	1
13	14.10	Изделия из жидкого теста. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него.	1
14	17.10	<i>П/р №7.</i> Приготовление изделий из жидкого теста.	1
15	21.10	Виды теста и выпечки. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста.	1
16	24.10	<i>П/р №8.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста.	1
2 четверть			
17	07.11	Рецептура и технология приготовления песочного теста.	1
18	11.11	<i>П/р №9.</i> Приготовление изделий из песочного теста.	1
19	14.11	Сладости, десерты, напитки. Виды сладостей. Виды десертов.	1
20	18.11	<i>П/р №10.</i> Приготовление изделий из песочного теста.	1

21	21.11	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет .Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	1
22	25.11	<i>П/р №11.</i> Разработка меню.	1
23	28.11	Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	1
24	02.12	<i>П/р №12.</i> Составление портфолио.	1
25	05.12	Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	1
26	09.12	<i>П/р №13.</i> Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол».	1
Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)			
27	12.12	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон животного происхождения.	1
28	16.12	<i>П/р №14.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1
29	19.12	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1
30	23.12	<i>П/р №15.</i> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	1
31	26.12	Моделирование швейных изделий. Приёмы моделирования поясной одежды.	1
3 четверть			
32	09.01	<i>П/р №16.</i> Моделирование юбки.	1
33	13.01	Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	1
34	16.01	<i>П/р №17.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка.	1
35	20.01	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскроя.	1
36	23.01	<i>П/р №18.</i> Раскрой проектного изделия.	1
37	27.01	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	1
38	30.01	<i>П/р №19.</i> Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.	1
39	03.02	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	1
40	06.02	<i>П/р №20.</i> Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1
41	10.02	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.	1
42	13.02	<i>П/р №21.</i> Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.	1
43	17.02	Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов».	1
44	20.02	<i>П/р №22.</i> Составление портфолио.	1
45	27.02	Творческий проект «Праздничный наряд».	1
46	03.03	<i>П/р №23.</i> Защита творческого проекта «Праздничный наряд».	1
Художественные ремёсла (22 час)			
47	06.03	Ручная роспись тканей. Понятие о ручной росписи тканей.	1

48	10.03	Виды батика. Технология горячего батика.	1
49	13.03	Технология холодного батика.	1
50	17.03	<i>П/р №24.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
51	20.03	Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки.	1
52	24.03	<i>П/р №25.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.	1
4 четверть			
53	03.04	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	1
54	07.04	<i>П/р №26.</i> Выполнение образца вышивки в технике крест.	1
55	10.04	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	1
56	14.04	<i>П/р №27.</i> Выполнение образцов вышивки гладью.	1
57	17.04	Швы французский узелок и рококо.	1
58	21.04	<i>П/р №28.</i> Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо.	1
59	24.04	Швы, используемые в вышивке лентами.	1
60	28.04	<i>П/р №29.</i> Выполнение образца вышивки атласными лентами.	1
61	05.05	Стирка и оформление готовой работы.	1
62	12.05	<i>П/р №30.</i> Выполнение образца вышивки атласными лентами.	1
63	15.05	Творческий проект «Художественные ремесла».	1
64	19.05	Творческий проект «Художественные ремесла».	1
65	22.05	<i>П/р №31.</i> Составление портфолио.	1
66	26.05	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
67	29.05	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
68	31.05	Защита творческого проекта.	1

Лист корректировки рабочей программы

Согласно учебному плану основного общего образования МБОУ СОШ № 3 и годовому календарному учебному графику на 2022-2023 учебный год рабочая программа по технологии в 7б классе рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

В соответствии с расписанием учебных занятий на 2022-2023 учебный год и производственным календарем на 2022, 2023годы корректировки учебных часов не требуется..

РАССМОТРЕНО

протокол заседания
методического объединения
МБОУ СОШ №3

от _____ 2022__ №__ 1__

Руководитель ШМО

_____Мароховская Л.В.____

подпись

ФИО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Цурикова С.В.

подпись

ФИО

дата