

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Репьёвская средняя школа им.Героя Советского Союза Н.Ф.Карпова»

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по УВР

 А.А.Тимакова

«\_29\_» августа 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОУ «Репьёвская СШ»

 М.В.Фролова

Приказ № 85-Д от «29» августа 2023г



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 7 класса

базовый уровень

2023-2024 учебный год.

Программа :составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии для учащихся 7 класса (базовый уровень), М.: 2016 год.

Учебник: для учащихся общеобразовательных организаций / Технология ведения дома: 7 класс: В.Д. Симоненко, Н.В.Синица– М.: «Вентана-Граф», 2015 г.

Количество часов по программе: 7 класс, 68 часов (2 час/нед)

Практических работ: - 13

Проекты: 4

«РАССМОТРЕНО»

на заседании МО

протокол № 1 от 29 августа 2023г

Председатель МО

 Л.А.Пузырёва

Составитель :Рыжухина С.Н.,

учитель технологии,

изобразительного искусства высшей квалификационной категории.

с.Репьёвка 2023-2024 у.г

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015. - 160 с: ил.

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### ***Личностные результаты:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### ***Метапредметные результаты познавательные УУД:***

- 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 познавательно-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 познавательно-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.

**Выпускник научиться:**

-разбираться в адаптационной для школьников технологической информации по электронике 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 и ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электроэнергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создание и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации.

-осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

## **2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

### **Интерьер жилого дома(8ч)**

#### **Тема 1. Вводное занятие. 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, 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.

*Практическая работа №1* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### **Тема 2. 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.

**Практическая работа №2** Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 3. 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.

*Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.*

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Тема 4 Творческий проект 1, по разделу Интерьер жилого дома «Умный дом» (2ч)**

### **Раздел « Кулинария» (14ч)**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч)**

*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. Определение качества молока и молочных продуктов.

**Практическая работа №3** Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. 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, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Практическая работа №4** . Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. 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. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

**Практическая работа №5** Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

### **Тема 4. 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. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

**Практическая работа №6** Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч)**

*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 приглашений билетов с помощью ПК. Разработка меню. Сервировка сладкого стола.

**Практическая работа №7** Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

**Тема 6. Творческий проект 2, по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол» (4ч)** «Блюда для праздничного сладкого стола».

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)**

*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.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий(6ч)**



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

**Практическая работа №8** Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий(4ч)**

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

**Практическая работа №9** Моделирование юбки.

### **Тема 4. Швейная машина(4ч)**

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

**Практическая работа №10** Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 5-8 Технология изготовления поясных изделий. (8ч)**

*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.

**Практическая работа №11** 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 3, «Праздничный наряд» (4ч)**

### **Раздел «Художественные ремёсла»(16ч)**

#### **Тема 1-2. Ручная роспись тканей (6ч)**

*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.

*Практическая работа №12* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

#### **Тема 3-8 . 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 вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа №13* 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 4,«Подарок своими руками» (6ч)**

#### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)**

Защите творческих проектов.

### 3. Тематическое планирование.

Тематическое планирование по технологии для 7 -го класса составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся ООО.

1. Создание благоприятных условий к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне .
2. Создание благоприятных условий к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.
3. Развитие благоприятных условий к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение.
4. Создание благоприятных условий трудового опыта, опыта участия в производственной практике;

№ п/п	Тема урока	Общее Количество часов	Количество часов, отведенных на		
			Контрольные работы	Практические работы	Проектную и исследовательскую

					<b>деятельность</b>
<b>1</b>	<b>Интерьер жилого дома</b>	<b>8</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
<b>1.1</b>	Вводный урок. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере . <i>Практическая работа №1</i>	2		1	
<b>1.2</b>	Гигиена жилища <i>Практическая работа №2</i>	2		1	
<b>1.3</b>	Бытовые электроприборы	2			
<b>1.4</b>	Творческий проект 1, по разделу Интерьер жилого дома	2			1
<b>2</b>	<b>Кулинария</b>	<b>14</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
<b>2.1</b>	Блюда из молока и кисломолочных продуктов <i>Практическая работа №3</i>	2		1	
<b>2.2</b>	Изделия из жидкого теста <i>Практическая работа №4</i>	2		1	
<b>2.3</b>	Виды теста и выпечки <i>Практическая работа №5</i>	2		1	
<b>2.4</b>	Сладости, десерты, напитки <i>Практическая работа №6</i>	2		1	

<b>2.5</b>	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет <i>Практическая работа №7</i>	2		1	
<b>2.6</b>	Творческий проект 2, по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол»	4			2
<b>3</b>	<b>«Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>26</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
<b>3.1</b>	Свойства текстильных материалов	2			
<b>3.2</b>	Конструирование швейных изделий <i>Практическая работа №8</i>	6		1	
<b>3.3</b>	Моделирование швейных изделий <i>Практическая работа №9</i>	4		1	
<b>3.4</b>	Швейная машина <i>Практическая работа №10</i>	4		1	
<b>3.5</b>	Технология изготовления поясных изделий. <i>Практическая работа №11</i>	6		1	
	Творческий проект 3, «Праздничный наряд»	4			2
<b>4.</b>	<b>«Художественные ремёсла»</b>	<b>14</b>		<b>2</b>	<b>2</b>

<b>4.1</b>	Ручная роспись тканей <i>Практическая работа №12</i>	6		1	
<b>4.2</b>	Вышивание <i>Практическая работа №13</i>	4		1	
<b>4.3</b>	Творческий проект 4, «Подарок своими руками»	4			2
<b>5</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
<b>5.1</b>	Исследовательская и созидательная деятельность(защита проектов)				2

**ВСЕГО : 68ч**