

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ульяновска «Средняя школа № 49»

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО

\_\_\_\_\_ Черникова В.Г.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Ярлычкова Н.М.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ № 49»

\_\_\_\_\_ Павлычева И.Ю.

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Рабочая программа**

Наименование учебного предмета \_\_\_\_\_ Технология \_\_\_\_\_

Уровень образования: \_ основное общее образование \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_ 7 \_\_\_\_\_

Количество часов по учебному плану в неделю - \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ час (а)

Срок реализации программы: \_\_\_\_\_ 2023-2024 \_\_\_\_\_ учебный год

УМК \_\_\_\_\_ Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М.: Просвещение, 2021 г.

\_\_\_\_\_ Технология \_\_\_\_\_

Учитель \_\_\_\_\_ Золотова Валентина Федоровна \_\_\_\_\_

г. Ульяновск  
2023 год

### Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ООО, на основании основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СШ № 49», Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М.: Просвещение, 2021 г.

Программа ориентирована на учебник: В.Д. Симоненко и др. соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной министерством образования и науки Российской Федерации. Учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2021 г

Данная программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю)

Программа построена с учётом принципов системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса. Программа предусматривает прочное усвоение материала, для чего значительное место в ней отводится повторению.

#### Цель программы:

**воспитание** гражданина и патриота; формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; 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 и совершенствование** способности к взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;

**освоение знаний** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности; представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; нормах поведения в различных сферах общения;

**овладение умениями** обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

**применение** полученных знаний и умений в собственной самостоятельной проектно-исследовательской деятельности и практике; профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

#### Задачи программы:

- развитие и совершенствование способности учащихся к самостоятельной проектно-исследовательской деятельности и практике и социальной адаптации.
- На базовом уровне предусматривается углубление и расширение знаний о технологиях трудовой деятельности и ее разновидностях, нормах поведения в различных сферах деятельности, совершенствование умений моделировать свое поведение в соответствии с условиями и задачами общества

Развитие и совершенствование познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских компетенции.

## **Планируемые результаты освоения**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания курса. Программа позволяет добиваться следующих результатов освоения образовательных программ основного общего образования:

### **Личностные:**

Ученик научится:

- владеть установками, нормами и правилами организации труда;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- владеть навыками, установками, нормами и правилами НОТ.

Ученик получит возможность научиться:

- сформировать познавательные интересы и активности при изучении направления «Технологии»;
- развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- сформировать познавательные интересы и активности при изучении направления «Технологии»;
- осознать необходимости общественно-полезного труда.

### **Метапредметные:**

#### **Познавательные:**

Ученик научится:

рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;

распознавать виды, назначение и материалы, инструменты и приспособления, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

формулировать вопросы, фиксирующие несоответствие между реальным и желательным состоянием ситуации, и самостоятельно устанавливать искомое и данное;

формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;

составлять алгоритм действий и использовать его для решения учебных задач;

оценивать на применимость и достоверность информацию, полученную в ходе лингвистического исследования (эксперимента);

планировать процессы познавательно-трудовой деятельности;

соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования; владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;

Ученик получит возможность научиться:

прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, а также выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.

применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации с учётом предложенной учебной задачи и заданных критериев;

находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (текст, презентация, таблица, схема) и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями в зависимости от коммуникативной установки;

оценивать надёжность информации по критериям, предложенным учителем или сформулированным самостоятельно;

владеть способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда; эффективно запоминать и систематизировать информацию.

### **Коммуникативные:**

Ученик научится:

формировать рабочие группы для выполнения проекта;

воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с условиями и целями общения;

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи;

принимать цель совместной деятельности, коллективно строить действия по её достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы; уметь обобщать мнения нескольких людей, проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться;

владеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учётом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговой штурм» и иные);

Ученик получит возможность научиться:

выполнять свою часть работы, достигать качественный результат по своему направлению и координировать свои действия с действиями других членов команды;

выполнять публичные презентации и защиты проекта, изделия, продукта труда;

производить разработку вариантов рекламных образцов;

согласовывать и координировать совместную познавательную-трудовую деятельность с другими участниками ОП;

использовать дополнительную информации при проектировании и создании объектов труда.

оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия; сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к представлению отчёта перед группой.

### **Предметные результаты**

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с

изучаемой технологией.

- приводить примеры развития технологий;
- приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России; называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
- выявлять экологические проблемы;
- называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;
- характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.
- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления
- выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы; называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

#### Содержание учебного предмета

Кулинария изучается на уроках технологии теоретическая часть, практическую часть выполняют учащиеся дома и выполняют презентации для защиты.

#### 1. Раздел «Кулинария»

*Тема. 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 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

*Тема. 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 работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

*Тема. 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. Рецептура 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.

*Тема. Сладости, десерты, напитки*

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бeze (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.

*Тема. 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.

## *2. Раздел «Технологии домашнего хозяйства»*

*Тема . 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.

*Тема. Гигиена жилища*

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

*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.

*Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»*

*Тема. 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.

*Тема. 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.

*Тема. Моделирование швейных изделий*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема. 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 среза с помощью приспособлений к швейной машине.

*Тема. 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.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. 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.

*Раздел «Художественные ремёсла»*

*Тема. 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 свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

*Тема. 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, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.



Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

*Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*

*Тема. Исследовательская и созидательная деятельности*

*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 «Технологии домашнего хозяйства»*

*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.

#### Тематическое планирование по технологии 7 \_\_\_\_ класс

№ п\п	Разделы, темы занятий	Кол-во часов		Дата план	Дата факт
		Раздел	Тема		
	<b>Кулинария</b>	10			
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		2		
	Изделия из жидкого теста.		2		
	Виды теста и выпечки.		2		
	Сладости, десерты, напитки.		2		
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.		2		
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	4			
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.		2		
	Гигиена жилища.		2		
	<b>Электротехника</b>	2			
	Бытовые электроприборы.		2		
	<b>Художественные ремёсла</b>	4			
	Ручная роспись тканей.		2		
	Ручная роспись тканей.		2		
	Вышивание.	12			
	История рукоделия. Подготовка к вышивке. Правила ТБ и СГН		2		

Увеличение и уменьшение рисунка. Способы перевода на ткань.		2		
Виды швов в вышивке.		4		
Вышивание изделия различными видами швов.		4		
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	8			
Свойства текстильных материалов		2		
Конструирование швейных изделий		2		
Моделирование швейных изделий		2		
Швейная машина		2		
Технология изготовления швейных изделий	8			
Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к смётыванию		2		
Обработка боковых срезов		2		
Обработка верхнего среза. Примерка		2		
Обработка низа изделия. Отделка		2		
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	20			
Исследовательская и созидательная деятельность		4		
Проект – самостоятельная творческая работа учащегося		4		
Задачи на конструирование.		4		
Конструкторский этап выполнения проекта.		4		
Практическая работа над проектом.		2		
Защита проекта.		2		
	<b>Всего</b>	68		