

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение  
Лугоболотная средняя общеобразовательная школа  
п.Юбилейный Оричевского района Кировской области

**Рабочая программа по технологии  
(предметная область «Технология»)  
для 7 класса  
на 2022 – 2023 учебный год**

Составитель: Тюмерова Ольга Владимировна,  
учитель технологии  
Лугоболотной средней школы

п.Юбилейный  
2022 год

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 7 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закона РФ «Об образовании» с п.7 ст.32, п. 5.2 ст.29; № 3266-1 ФЗ от 10.07.1992 г. с последующими изменениями;
- Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобразования РФ №1089 от 05.03.2004г.;
- Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа,2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2010,-111 с.
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с 03.03.2011г.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техники) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

**Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.**

**Цели:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, об информационных технологиях технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов (2 урока в неделю), при продолжительности учебного года 34 недели.

Всего – 68 часов.

В неделю – 2 часа.

## Содержание программы.

По учебному плану отводится 68 часов. Исходя из этого, предполагается следующее распределение часов:

Наименование раздела программы	Количество часов по рабочей программе
Водный урок.	2
Кулинария. Физиология питания.	2
Кулинария. Технология приготовления пищи.	10
Кулинария. Заготовка продуктов.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Вязание крючком.	10
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения.	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование плечевого изделия.	6
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления плечевого изделия.	14
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.	4
Электротехнические работы. Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2
Черчение и графика.	1
Творческие, проектные работы.	9
Всего часов.	68

## **Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов (базовый уровень).**

### **Должны знать:**

- правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, о полезных и вредных микроорганизмах, источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями;
- состав пресного теста, способ его приготовления, рецептуру начинок, украшение десертных блюд, правило подачи к столу и поведение за десертным столом;
- особенности приготовления сладких заготовок, условие и сроки хранения;
- условные обозначения применяемые крючком, правило подготовки материалов и подбора крючка, способы провязывания петель;
- виды переплетений, влияние на свойства тканей, устройства качавшегося челнока, принцип получения двухниточного машинного стежка, простой и зигзагообразной строчки;
- правило снятия мерок, и последовательность построения основы чертежа, плечевого изделия;
- особенности моделирования, применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою, использовать способы переноса контрольных и контурных линий и точек;
- правила ТБ при ВТО, правила проведения примерки;
- требования предъявляемые к интерьеру детской и прихожей;
- знать правила ТБ работы с электроприборами.

### **Должен уметь:**

- применять знания на деле при приготовлении из пресного теста, выполнять украшение десертных блюд;
- уметь читать схемы вязания крючком, уметь набирать петли крючком, вязать плотно по разным схемам;
- регулировать швейную машину, устранение неполадок, замена игл;
- делать эскизы, применять правила снятия мерок и последовательность основы чертежа, плечевого изделия;
- использовать правильно способы переноса контурных и контрольных линий и точек, правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделия, правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой;
- выявлять и устранять дефекты, выбирать посильную необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия;
- пользоваться необходимой литературой, конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы;
- оценивать выполненную работу и защищать её.

**Календарно – тематический план изучения учебного материала по технологии (девочки) для 7 классов.**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Дата проведения
<b>Вводный урок. – 2 часа.</b>						
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте.	2	Беседа.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса.	<b>Знать</b> правила поведения и технику безопасности на рабочем месте. <b>Иметь</b> представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе.	
<b>Кулинария. Физиология питания. – 2 часа.</b>						
3-4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь.	2	Комбинированный.	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.	<b>Знать:</b> -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; -источники и путей заражения инфекционными заболеваниями. <b>Иметь</b> представление: -о средствах профилактики инфекций и отравлений; -первой помощи при них.	
<b>Кулинария. Технология приготовления пищи. – 10 часов.</b>						
5-6	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.	2	Комбинированный	Виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Первичная обработка мяса.	<b>Знать</b> виды мясного сырья. <b>Иметь</b> представление пищевой ценностью мяса определение качества мяса.	

7-8	Тепловая обработка мяса. Приготовление супа с мясными фрикадельками.	2	Практическая работа.	Выбор мяса. Разделка мяса. Виды тепловой обработки.	<b>Знать:</b> -признаки доброкачественного мяса; -этапы первичной обработки; -пищевая ценность мяса -санитарно-гигиенические требования при работе с мясопродуктами.	
9-10	Изготовление пресного теста и начинок для вареников с творогом и пельменей.	2	Практическая работа.	Технология приготовления пельменей и вареников.	<b>Уметь</b> применять знания на деле.	
11-12	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.	2	Комбинированный.	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепт сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.).	<b>Иметь</b> представление: -о желирующих веществах и ароматизаторах; -роли сахара в питании человека; -о видах сладких блюд и десертов.	
13-14	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу.	2	Практическая работа.	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом.	<b>Знать и уметь</b> выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила подачи к столу и поведения за десертным столом.	
<b>Кулинария. Заготовка продуктов. – 2 часа.</b>						
15-16	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения.	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.	<b>Знать:</b> -особенности приготовления сладких заготовок; -способы определения готовности; -условия и сроки хранения.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком. -10 часов.</b>						
17-18	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	2	Комбинированный.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.	<b>Иметь</b> представление: -об истории рукоделия; -применении его в современной моде; <b>Знать</b> , что такое раппорт узора и	

				Условные обозначения, применяемые при вязание крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.	как он записывается Уметь читать схемы.	
19-20	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком.	2	Комбинированный.	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	<b>Знать</b> правила подготовки материалов и подбора крючка. <b>Уметь:</b> -использовать эти правила в работе; -набирать петли крючком.	
21-22	Выполнение образцов вязания полу столбиком различными способами вывязывания петель.	2	Практическая работа.	Способы провязывания петель. Схема образования петель	<b>Знать и уметь</b> использовать различные способы провязывания петель.	
23-24	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.	2	Практическая работа.	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.	<b>Уметь:</b> -читать схемы; -выполнять различные петли.	
25-26	Вязание крючком образцов.	2	Практическая работа.	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание.	<b>Уметь</b> вязать полотно по разным схемам.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения. – 2 часа.</b>						
27-28	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях.	2	Комбинированный. Лабораторная работа.	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей.	<b>Иметь</b> представление: -о технологии производства и свойствах искусственных волокон; -о областях их применения <b>Знать</b> виды переплетений и их влияние на свойства тканей.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения. – 4 часа.</b>						
29-30	Применение зигзагообразной строчки. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой.	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока	<b>Иметь</b> представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. <b>Знать</b> устройство качающегося	

				универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	челнока; -принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки.	
31-32	Приспособление к швейной машине. Машинные швы.	2	Комбинированный.	Правила регулировки и наладки швейной машины.	<b>Уметь</b> регулировать швейную машинку.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование плечевого изделия. – 6 часов.</b>						
33-34	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия.	<b>Иметь</b> представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. <b>Уметь</b> делать эскизы.	
35-36	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом .	<b>Знать и уметь</b> применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия.	
37-38	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий.	<b>Знать</b> особенности моделирования плечевых изделий. <b>Уметь</b> их применять.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления плечевых изделий. – 16 часов.</b>						
39-40	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	2	Практическая	Правила подготовки выкройки к раскрою.	<b>Знать и уметь</b> применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою.	
41-42	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой	2	Комбинированный. Практическая	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом	<b>Знать</b> правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.	

	ткани.		работа.	рисунка и фактуры ткани.	<b>Уметь</b> выполнять эти правила.	
43-44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани.	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани.	<b>Знать и уметь</b> использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек.	
45-46	Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.	2	Практическая работа.	Правила сметывания деталей кроя.	<b>Уметь</b> правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие.	
47-48	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой.	2	Практическая работа.	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой.	<b>Знать</b> правила ТБ ВТО. <b>Уметь</b> правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой.	
49-50	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	2	Практическая работа.	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.	<b>Знать</b> правила проведения примерки. <b>Уметь</b> выявлять и устранять дефекты.	
51-52	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	2	Практическая работа.	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски.	<b>Иметь</b> представление о способах обработки застежек, пройм и швов.	
53-54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.	<b>Знать:</b> -особенности ВТО различных тканей -правила проведения контроля качества изделия.	
<b>Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. – 4 часа.</b>						
55-56	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.	2	Комбинированный	История появления растений в жизни человека, для чего нужны комнатные растения. Пересадка растений.	<b>Иметь</b> представление о цветах и их размножении.	

57-58	Требование к интерьеру кухни. Выполнение эскиза интерьера кухни.	2	Комбинированный	Требование к интерьеру кухни. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере.	<b>Знать</b> требования, предъявляемые кухни комнате, способы их оформления.	
<b>Электротехнические работы. Электроосветительные приборы. Электроприводы. – 2 часа.</b>						
59-60	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	<b>Иметь</b> представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. <b>Знать</b> правила ТБ работы с электроприборами.	
<b>Черчение и графика – 1 час.</b>						
61	Применение компьютерных технологий для выполнения графических работ.	1	Практическая работа.	Построение чертежа и технического рисунка	<b>Иметь</b> представление о графических программах, сфере использования.	
<b>Творческие, проектные работы. - 10 часов.</b>						
62-63	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	Комбинированный.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).	<b>Уметь:</b> -выбирать посильную и необходимую работу -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	

64-65	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	Комбинированный.	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.	<b>Уметь:</b> -пользоваться необходимой литературой -подбирать все необходимое для выполнения идеи.	
65-66	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	Практическая работа.	Этапы выполнения. Организационно-подготовительный этап (разработка эскиза изделия, подбор материалов).	<b>Уметь:</b> -выбирать посильную и необходимую работу -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	
67-68	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2	Комбинированный.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	<b>Уметь:</b> -конструировать и моделировать -выполнять намеченные работы.	