

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 30

Согласовано  
Протокол заседания  
методического совета  
от 30.08. 2021 года № 1  
подпись руководителя МС  
Коровкина Г.П.

Утверждено  
приказом по МОБУ СОШ № 30  
от 31.08.2021 №378

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
Классы 7 а,в,г  
Сроки реализации 2021 – 2022  
Учитель Мельникова Н.П.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технологии» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной образовательной программой основного общего образования МОБУ СОШ № 30 и на основе Примерной программы по предмету «Технология» для 7 классов, рассчитанной на 70 часов.

Для реализации содержания учебного предмета используется учебник Технология. 7 класс. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2021.

На изучение предмета «Технология» учебным планом школы на 2021-2022 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2021-2022 учебный год в рабочей программе на изучение предмета «Технология» изменяется количество часов и за год составляет в классах - 68 часов, 7 г класс 70 часов за учебный год.

Формы текущего контроля: устный опрос, проект, творческая работа, практическая работа, презентации.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- овладение методами учебной исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- В приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- В формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

- В готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.
- Изучение технологии призвано обеспечить:
  - Становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нём; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
  - Развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
  - Формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
  - Приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыт познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

#### **Технологии ведения дома**

##### **Кулинария**

*Обучающийся 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.

##### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Обучающийся 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.

##### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Обучающийся 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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| № | Раздел   | Содержание (темы, перечень лабораторных работ)   |
|---|--|--|
| 1 | <b>Проектная деятельность</b>                            | <p><b>1. Проектная деятельность на уроках "Технологии". Основные технические требования к творческому проекту.</b></p> <p>2. Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint</p> <p>3. Работа над творческим проектом. Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <p>4. Работа над творческим проектом. Защита творческого проекта: «Вышивка крестом салфетки»</p> <p>5. Работа над творческим проектом. Защита творческого проекта: «Воскресный Обед»</p>   |
| 2 | <b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>       | <p><b>1. Ткани из волокон животного происхождения.</b> Натуральные волокна животного происхождения. Технология производства шерстяных тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Технология получения шёлка. Виды и свойства шёлковых тканей.</p> <p><b>2. Определение размеров фигуры человека.</b> Правила снятия мерок фигуры человека. Моделирование формы выреза горловины. Подготовка выкройки к раскрою. Дублирование деталей кроя. Работа на швейной машине, правила безопасной работы. Приспособления к швейным машинам. Технология пришивания пуговиц.</p> <p><b>3. Технологии художественной обработки ткани.</b> Материалы и оборудование для вышивки. Прямые стежки. Петлеобразные стежки. Петельные стежки. Крестообразные стежки. Косые стежки. Вышивание швом крест. Штриховая гладь, шов французский узелок.</p> |
| 3 | <b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b> | <p><b>1. Виды мяса и мясных продуктов.</b> Первичная обработка мяса. Признаки доброкачества мяса. Субпродукты. Условия и сроки хранения мясной продукции. Технология подготовки мяса к тепловой</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>обработке.</p> <p>2. Тепловая обработка мяса. Технология варки мяса. Технология жарки крупного куска мяса. Технологии жарки порционных кусков мяса, запекания и тушения мяса. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд.</p> <p>3. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>4. Технология приготовления блюд из птицы. Способы определения качества птицы. Технология разделки птицы. Тепловая обработка птицы. Технологии: варка, жарка и тушение птицы.</p> <p>5. Технология приготовления первых блюд. Классификаций супов. Технология приготовления бульона, супа.</p> <p>6. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сладости: цукаты, сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты: апельсиновые чашечки с мороженым. Напитки: молочный коктейль, морс клюквенный.</p> <p>7. Сервировка стола к обеду, этикет. Подача блюд. Правила поведения за столом.</p> |
|--|--|--|

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| <b>№ урока</b>         | <b>Тема урока</b>  | <b>Кол-во часов</b> | <b>Формы текущего контроля</b>                   |
|------------------------|--|---------------------|--|
| <b>1-2</b>             | Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.<br>Проектная деятельность на уроках "Технологии"        | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>3-4</b>             | Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint                               | <b>4</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>5-6</b>             | Определение размеров фигуры человека   | <b>2</b>            | Практическая работа                              |
| <b>7-8</b>             | Ткани из волокон животного происхождения   | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>9-10</b>            | Определение вида ткани по сырьевому составу.   | <b>2</b>            | Практическая работа                              |
| <b>11-12<br/>13-14</b> | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия.    | <b>4</b>            | Конспект   |
| <b>15-16</b>           | Технология раскроя плечевой одежды.  | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>17-18</b>           | Дублирование деталей кроя.   | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>19-20</b>           | Работа на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине. Приспособления к швейным машинам. | <b>2</b>            | Конспект<br>Устный опрос.<br>Практическая работа |
| <b>21-22</b>           | Технология пришивания пуговиц.   | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая работа                  |
| <b>23-24</b>           | Работа над творческим проектом.: «Создание изделий из текстильных материалов»                            | <b>2</b>            | Защита проекта                                   |
| <b>25-26</b>           | Технологии художественной обработки ткани  | <b>2</b>            | Конспект<br>Устный опрос.                        |
| <b>27-28</b>           | Материалы и оборудование для вышивки.  | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая часть                   |
| <b>29-30</b>           | Прямые стежки  | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая часть                   |
| <b>31-32</b>           | Петлеобразные стежки   | <b>2</b>            | Конспект<br>Практическая часть                   |
| <b>33-34</b>           | Петельные стежки.  | <b>2</b>            | Конспект   |

|                        |  |          |                                 |
|------------------------|--|----------|---------------------------------|
| <b>35-36</b>           | Крестообразные стежки                                      |          | Практическая часть              |
| <b>37-38</b>           | Косые стежки   | <b>2</b> | Конспект<br>Практическая часть  |
| <b>39-40</b>           | Вышивание швом крест                                       | <b>2</b> | Конспект<br>Практическая часть  |
| <b>41-42</b>           | Использование компьютера в вышивке крестом                 | <b>2</b> | Конспект<br>Практическая часть  |
| <b>43-44</b>           | Вышивание по свободному контуру                            | <b>2</b> | Конспект<br>Практическая часть  |
| <b>45-46</b>           | Штриховая гладь, шов французский узелок                    | <b>2</b> | Конспект<br>Практическая работа |
| <b>47-48</b>           | Работа над творческим проектом: «Вышивка крестом салфетки» | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>49-50</b>           | Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса          | <b>2</b> | Защита проекта                  |
| <b>51-52</b>           | Технология приготовления блюд из птиц                      | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>53-54</b>           | Технология приготовления первых блюд                       | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>55-56</b>           | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.    | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>57-58</b>           | Сервировка стола к обеду, этикет.                          | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>59-60</b>           | Работа над творческим проектом                             | <b>2</b> | Конспект<br>Презентация         |
| <b>61-62<br/>63-64</b> | Защита творческого проекта: «Воскресный Обед»              | <b>4</b> | Защита проекта                  |
| <b>Итого</b>           |  |          | <b>68 часов</b>                 |