

**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
7 класс  
(общеобразовательный)**

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам основной образовательной программы основного общего образования МБОУ г. Иркутска СОШ №30, реализующей ФГОС ООО.

В программу включены планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета, тематическое планирование.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

*Личностные результаты:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

*Метапредметные результаты:*

- 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;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты:*

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 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

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 7 класс

Раздел / тема (кол-во часов)	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности ученика
<p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»</p>	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.</p>
<p>Тема «Гигиена жилища»</p>	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
<p>Тема «Бытовые электроприборы»</p>	<p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.</p>

		формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
Тема <b>«Свойства текстильных»</b>	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности
Тема <b>«Конструирование швейных изделий»(1</b>	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Аналитическая деятельность: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
Тема <b>«Моделирование швейных изделий»(1</b>	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	Аналитическая деятельность: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

<p>Тема «Швейная машина»</p>	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p>Аналитическая деятельность: осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>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 шов 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 бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p>

	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	
Тема «Ручная роспись тканей»	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	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности
Тема «Вышивание»	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.	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности

	<p>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</p>	
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p>
<p>«Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»</p>	<p>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</p>	<p>Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p>



	приготовления блюд из кисломолочных продуктов	
Тема «Изделия из жидкого теста»	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	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности
Тема «Виды теста и выпечки»	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, тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности
Тема «Сладости, десерты, напитки»	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.

		формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборовой 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	Аналитическая деятельность: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Практическая деятельность: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности

**Тематическое планирование  
по технологии 7 класс по 2 часа в неделю**

№ п/п	Наименование разделов. Тема урока	Кол-во часов	Примечание
	<b>Вводный урок.</b>		
1.	Вводный инструктаж по ТБ.	1	
2.	Освещение жилого помещения	1	
3.	Освещение жилого помещения	1	
4.	Практическая работа. Выполнение презентации «Освещение жилого дома»	1	
5.	Гигиена жилища	1	
6.	Практическая работа. Подбор моющих средств для уборки помещения	1	
	<b>Электротехника-2ч</b>		
7.	Бытовые электроприборы	1	
8.	Практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне	1	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов 16ч</b>		
9.	Свойство текстильных материалов	1	
10.	Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств	1	
11.	Конструирование швейных изделий.	1	
12.	Практическая работа. Снятие мерок. Изготовление выкроек.	1	
13.	Моделирование швейных изделий.	1	
14.	Практическая работа. Моделирование изделия	1	
15.	Швейная машина	1	
16.	Практическая работа. Уход за швейной машиной: чистка и смазка	1	
17.	Технология изготовления швейных изделий	1	
18.	Практическая работа. Раскрой проектного изделия, изготовление образцов	1	
19.	Технология изготовления швейных изделий	1	
20.	Практическая работа. Обработка швов и складок	1	
21.	Технология изготовления швейных изделий	1	
22.	Практическая работа. Проведение примерки	1	
23.	Технология изготовления швейных изделий	1	
24.	Практическая работа. Обработка изделия после примерки, влажно-тепловая обработка	1	
	<b>Художественные ремесла 16ч</b>		
25.	Ручная роспись тканей	1	
26.	Практическая работа. Выполнение образцов росписи холодного батика	1	
27.	Вышивание	1	

28	Практическая работа. Выполнение образцов швов крестом	1	
29	Вышивание	1	
30	Практическая работа. Выполнение образца в технике крест	1	
31	Вышивание	1	
32	Практическая работа. Выполнение образцов вышивки гладью	1	
33	Вышивание	1	
34	Практическая работа. Выполнение образцов вышивки французский узелок	1	
35	Вышивание	1	
36	Практическая работа. Выполнение образцов вышивки рококо	1	
37	Вышивание	1	
38	Практическая работа. Выполнение образцов вышивки атласными лентами	1	
39	Вышивание	1	
40	Практическая работа. Уход за вышитым изделием	1	
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности 14ч</b>		
41	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
42	Практическая работа. Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»	1	
43	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
44	Практическая работа. Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	
45	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
46	Практическая работа. Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	
47	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
48	Практическая работа. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	
49	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
50	Практическая работа. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	
51	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
52	Практическая работа. Составление портфолио и разработка электронной презентации	1	
53	Исследовательская и созидательная деятельность	1	
54	Практическая работа. Защита творческого проекта	1	
	<b>Кулинария 14ч</b>		
55	Блюда из молока	1	
56	Практическая работа. Приготовление молочного супа	1	
57	Кисломолочные продукты	1	
58	Практическая работа. Приготовление блюд с использованием творога	1	
59	Изделия из жидкого теста	1	
60	Практическая работа. Приготовление блюд из жидкого теста	1	

61	Виды теста и выпечки.	1	
62	Практическая работа. Приготовление блюд из пресного слоенного теста	1	
63	Виды теста и выпечки.	1	
64	Практическая работа. Приготовление блюд из теста дрожжевого	1	
65	Сладости десерты.	1	
66	Практическая работа. Приготовление безе	1	
67	Сервировка стола	1	
68	Практическая работа. Праздничный стол	1	

