

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 2022-2023 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2022-2023 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, КУРСА

№	Раздел	Содержание (темы, перечень лабораторных работ)
1	Проектная деятельность	<p>1. Проектная деятельность на уроках "Технологии". Основные технические требования к творческому проекту.</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	Технологии изготовления текстильных изделий	<p>1. Ткани из волокон животного происхождения. Натуральные волокна животного происхождения. Технология производства шерстяных тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Технология получения шёлка. Виды и свойства шёлковых тканей.</p> <p>2. Определение размеров фигуры человека. 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>3. Технологии художественной обработки ткани. 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	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<p>1. Виды мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Признаки доброкачества мяса. Субпродукты. Условия и сроки хранения мясной продукции. Технология подготовки мяса к тепловой обработке.</p> <p>2. Тепловая обработка мяса. Технология варки мяса. Технология жарки крупного куска мяса. Технологии жарки порционных кусков</p>

		<p>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, бeze (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

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1-2	Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. Проектная деятельность на уроках "Технологии"	2	Конспект Практическая работа
3-4 5-6	Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint	4	Конспект Практическая работа
7-8	Определение размеров фигуры человека	2	Практическая работа
9-10	Ткани из волокон животного происхождения	2	Конспект Практическая работа
11-12	Определение вида ткани по сырьевому составу.	2	Практическая работа
13-14 15-16	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия.	4	Конспект
17-18	Технология раскроя плечевой одежды.	2	Конспект Практическая работа
19-20	Дублирование деталей кроя.	2	Конспект Практическая работа
21-22	Работа на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине. Приспособления к швейным машинам.	2	Конспект Устный опрос. Практическая работа
23-24	Технология пришивания пуговиц.	2	Конспект Практическая работа
25-26	Работа над творческим проектом.: «Создание изделий из текстильных материалов»	2	Защита проекта
27-28	Технологии художественной обработки ткани	2	Конспект Устный опрос.
29-30	Материалы и оборудование для вышивки.	2	Конспект Практическая часть
31-32	Прямые стежки	2	Конспект Практическая часть
33-34	Петлеобразные стежки	2	Конспект Практическая часть
35-36	Петельные стежки.	2	Конспект Практическая часть

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