

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Дагестан

Управление образования

МБОУ «Многопрофильная гимназия № 56»

Рассмотрено

Руководитель ШМО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по

ВР

УТВЕРЖДЕНО

Директор



Рамазанова З.А

От «05» сентября 2023 г.



Кадирова А.В

от «05» сентября 2023 г.



Азизова Р.М.

от «05» сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 3747775)

Учебно предмета «Технология»

для обучающихся 7 классов

Махачкала 2023

Рабочая программа по технологии разработана на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №32, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования, (рабочей программы по технологии, Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф, 2015); предметная линия учебников (Технология. Технологии ведения дома для 5- 8 классов. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2015), обеспечивает формирование личностных, метапредметных и предметных результатов. Учебник: «Технология. Технологии ведения дома», 7 класс. Авторы Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, издательский центр «Вентана-Граф», 2018, ФГОС

ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 7 КЛАССАХ

Обучающиеся научатся:

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных машин и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выставлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта и 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.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- Оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- Выполнять мероприятия по предотвращению техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Определять основные стили одежды и современные направления моды.
- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; ресурсов и условий; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Количество часов по предмету «Технология» составляет 68 часов в год, 2 часа в неделю.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 класс (68 часов)

Вводный урок (2 часа)

Творческая проектная деятельность.

Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.

Электротехника (2 часа)

Бытовые электроприборы

Кулинария (10 часов)

Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)

Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий

Художественные ремёсла (16 часов)

Ручная роспись ткани. Вышивание.

Технология творческой и опытнической деятельности (20 часов)

Исследовательская и созидательная деятельность.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»-4 ч	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 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	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энер- госберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.

	<p>Гигиена жилища Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>	<p>Ознакомиться с гигиеной жилища Уметь отличать виды уборки, их особенности. Ознакомиться с правилами проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>
<p>Раздел «Электротехника» - 2 ч</p>	<p>Бытовые электроприборы Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Раздел «Кулинария»- 10 ч.</p>	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов 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</p>	<p>Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
	<p>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.</p>	<p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p>

	<p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>	
	<p>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 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</p>	<p>Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p>
	<p>Сладости, десерты, напитки Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Ознакомиться с видами сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Изучить их значение в питании человека. Уметь различать виды десертов, безалкогольные напитков: молочный коктейль, морс. Составлять рецептурный альбом сладких блюд.</p>
	<p>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 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</p>	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 16 ч</p>	<p>Свойства текстильных материалов 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</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.</p>
	<p>Конструирование швейных изделий</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных</p>

	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p>
	<p>Моделирование швейных изделий 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</p>	<p>Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p>
	<p>Швейная машина Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приемами труда</p>
	<p>Технология изготовления швейных изделий 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</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить</p>

	<p>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 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</p>	<p>примерку, исправлять дефекты. Владеть безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» - 16 ч</p>	<p>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</p>	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p>
	<p>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.</p>	<p>Изучать различные виды вышивки. Составлять узоры с помощью графического редактора, знать способы перевода рисунков на ткань. Подбирать цвет нитей для ткани, мулине. Изготавливать изделие в технике вышивки. Обсуждать наиболее удачные работы</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	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 18 ч	Исследовательская и созидательная деятельность 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	Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта
Всего за 7 класс- 68 ч		

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№	Наименование разделов	Всего часов	Практическая часть	
			Практические работы	Проектов
1.	Интерьер жилого дома	8	-	1
2.	Кулинария	13	3	1
3.	Создание изделий из текстильных материалов	28	12	1
4.	Художественные ремёсла	20	5	1

23.	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	28/11	28/11	28/11			
24.	Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»						
25.	Конструирование поясной одежды.						
26.	Практическая работа «Снятие мерок для построения поясного швейного изделия»	5/12	5/12	5/12			
27.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4».	12/12	12/12	12/12			
28.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину»						
29.	Моделирование поясной одежды.	19/12	19/12	19/12			
30.	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»						
31.	Швейные ручные работы. ТБ при выполнении ручных швов	26/12	26/12	26/12			
32.	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».						
33.	Технология машинных работ. Техника безопасности при выполнении машинных работ.	16/01	16/01	16/01			
34.	Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ».						
35, 36.	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта.	23/01	23/01	23/01			
37.	Раскрой поясного швейного изделия.	30/01	30/01	30/01			
38.	Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия».						
39.	Примерка поясного изделия. Выявление дефектов.	30/01	30/01	30/01			
40.	Практическая работа «Дублирование деталей юбки».						
41, 42.	Практическая работа «Обработка среднего и бокового шва юбки с застёжкой- молнией».	06/02	06/02	06/02			
43, 44.	Практическая работа «Обработка складок, вытачек».	13/02	13/02	13/02			
45, 46.	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным	20/02	20/02	20/02			

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Дата по плану			Дата по факту		
		7«Б»	7 «В»	7 «Г»	7«Б»	7 «В»	7 «Г»
Раздел I. Введение. Интерьер жилого дома (8 ч)							
1.	Вводный урок. Повторение изученного в 6 класс Правила безопасной работы	05/09	05/09	05/09			
2.	Освещение жилого помещения Предметы искусства и коллекции в интерьере.						
3, 4.	Гигиена жилища. Бытовые приборы для учета	12/09	12/09	12/09			
5, 6.	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	19/09	19/09	19/09			
7, 8.	Защита проекта «Умный дом»	26/09	26/09	26/09			
Раздел II. Кулинария (14 ч)							
9, 10.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	3/10	3/10	3/10			
11.	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	10/10	10/10	10/10			
12.	Практическая работа «Приготовление блюда из жидкого теста, творога»						
13, 14.	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста	17/10	17/10	17/10			
15, 16.	Практическая работа «Приготовление изделий из слоёного и песочного теста»	24/10	24/10	24/10			
17.	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	7/11	7/11	7/11			
18.	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»						
19.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	14/11	14/11	14/11			
20.	Разработка проекта «Праздничный сладкий стол». Разработка меню						
21, 22.	Выполнение и защита группового проекта «Праздничный сладкий стол»	21/11	21/11	21/11			
Раздел III. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)							

	поясом».						
47, 48.	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Подготовка проекта к защите.	27/02	27/02	27/02			
49, 50.	Защита проекта «Праздничный наряд».	06/03	06/03	06/03			
Раздел IV. Художественные ремёсла (18 ч)							
51, 52.	Ручная роспись ткани. Технология росписи ткани в технике холодного батика.	13/03	13/03	13/03			
53, 54.	Практическая работа «Выполнение образцов росписи ткани в технике холодного батика»	20/03	20/03	20/03			
55.	Ручные стежки и швы на их основе.	03/04	03/04	03/04			
56.	Практическая работа «Выполнение образцов швов»						
57. 58.	Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»	10/04	10/04	10/04			
59, 60.	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	17/04 24/04	17/04 24/04	17/04 24/04			
61. 62.	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»	01/05 08/05	01/05 08/05	01/05 08/05			
63, 64.	Творческий проект Подарок своими руками». Обоснование проекта	15/05	15/05	15/05			
65. 66.	Разработка технологической карты. Выполнение проекта. Защита проекта «Подарок своими руками».	22/05	22/05	22/05			
67, 68.	Обобщение и систематизация пройденного материала						
	ИТОГО: 68 Ч	68	68	68			