

«ПРИНЯТА»
Педагогическим советом
№ 1 от 28.08.2020 год



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ СОШ № 383
Г. Н. Фаррахов
приказ № 132-09 от 28.08.2020 год

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 383
Красносельского района Санкт-Петербурга**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
7а, б, в класс

учителя высшей квалификационной категории
Беловой Елены Николаевны

68 часов

2020-2021
учебный год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для 7 класса разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 (ред. от 12.11.2012) «Об образовании».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден 17.12. 2010 № 1897.
3. Примерная программа по учебным предметам (Технология. 5-9 классы. – М.: «Просвещение», 2011).
4. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. - М.: Просвещение, 2018.- 58 с.
5. Федеральный перечень учебных пособий, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2020-2021 учебный год.
6. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
7. Устав ГБОУ СОШ № 383.
8. Учебный базисный план ГБОУ СОШ № 383 на 2020-2021 учебный год.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к при-

родным и хозяйственным ресурсам);

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

в познавательной сфере:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;

- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;

- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;

- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- 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;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

3. Содержание учебного предмета

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (4 часа)

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 часа)

Элементы материаловедения (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, искусственных, синтетических, шёлковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (10 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Виды поясных изделий. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования прямых, конических и клинневых юбок.

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки. Подготовка выкройки юбки. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Технология машинных работ (2 часа)

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-«молнии», для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обра-

ботки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Выполнение образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (18 часов)

Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застёжки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (16 часов)

Ручная роспись тканей (2 часа)

Виды росписи ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (6 часов)

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8 часов)

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты проекта., расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 часов)

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 час)

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практические работы

Разработка приглашения на торжество.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (5 часов)

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Технология приготовления блюд из жидкого теста. Блины, блинчики, оладьи, хворост.

Практические работы

Приготовление блинов, блинчиков, оладьев. Приготовление пончиков из творога или сырников.

Изделия из теста (6 часов)

Виды теста и выпечки. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды ароматизаторов теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формирования печенья из песочного теста.

Практическая работа

Выпечка и оформление изделий из слоеного и песочного теста (по выбору).

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 часа)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Заменители сахара. Роль десерта в праздничном обеде.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология их приготовления.

Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, бже, воздушных пирогов.

Технология приготовления компотов, морсов, киселей из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Технология приготовления цукатов.

Практическая работа

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд и напитков.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 часа)

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

4. Тематическое планирование

7 класс

68 часов

№	Разделы, тема	Количество часов в рабочей программе	Количество часов в типовой программе
	Интерьер жилого дома	8	4
1.	Творческий проект «Умный дом»	8	4
	Создание изделий из текстильных материалов	28	32
2.	Элементы материаловедения	2	2
3.	Конструирование поясной одежды	6	10
4.	Технология машинных работ	2	2
5.	Швейные ручные работы	2	---
6.	Творческий проект «Праздничный наряд»	16	18
	Художественные ремесла	20	16
7.	Ручная роспись тканей	4	2
8.	Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка	8	6
9.	Творческий проект «Подарок своими руками»	8	8
	Кулинария	14	16
10.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	1
11.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	5
12.	Изделия из теста	6	6
13.	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	2	2
14.	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	2
	Итого	70	68

5. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Конт-роль	Дата (план)	7 А (факт)	7 Б (факт)	7 В (факт)
1.	Вводное занятие. ТБ. Проект «Умный дом»	Ур.	02.09.2020			
2.	Интерьер жилого дома. Коллекции	Ур.	02.09.2020			
3.	Освещение жилого помещения	Ур.	07.09.2020			
4.	Гигиена жилища	Ур.	07.09.2020			
5.	Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей	Ур.	16.09.2020			
6.	Изучение свойств тканей животного происхождения	Ур.	16.09.2020			
7.	Виды поясных изделий	Ур.	23.09.2020			
8.	Снятие мерок	Ур.	23.09.2020			
9.	Построение чертежа прямой юбки в М 1:4	П. Р.	30.09.2020			
10.	Моделирование прямой юбки	П. Р.	30.09.2020			
11.	Построение чертежей клинковой и конической юбок в М 1:4.	Ур.	07.10.2020			
12.	Моделирование клинковой и конической юбок	П. Р.	07.10.2020			
13.	Построение чертежа юбки в М 1:1	П. Р.	14.10.2020			
14.	Моделирование. Подготовка выкройки и ткани к раскрою	П. Р.	14.10.2020			
15.	Экономный расклад выкроек на ткани	Ур.	21.10.2020			
16.	Правила раскроя. Раскрой изделия	П. Р.	21.10.2020			
17.	Технология машинных работ	П. Р.	04.11.2020			
18.	Выполнение образцов машинных швов	П. Р.	04.11.2020			
19.	Творческий проект «Праздничный наряд»	Ур.	11.11.2020			
20.	Способы обработки складок и кокеток	П. Р.	11.11.2020			
21.	Подготовка изделия к первой примерке	Ур.	18.11.2020			
22.	Сметывание изделия	П. Р.	18.11.2020			
23.	Первая примерка	П. Р.	25.11.2020			
24.	Обработка изделия после примерки	П. Р.	25.11.2020			
25.	Способы обработки срезов	П. Р.	02.12.2020			
26.	Обработка срезов	П. Р.	02.12.2020			
27.	Способы крепления «молнии»	П. Р.	09.12.2020			
28.	Втачивание застёжки-«молнии»	П. Р.	09.12.2020			
29.	Способы обработки пояса	П. Р.	16.12.2020			
30.	Притачивание пояса	П. Р.	16.12.2020			
31.	Виды застёжек. Фурнитура	П. Р.	23.12.2020			
32.	Обработка застёжки	П. Р.	23.12.2020			
33.	Способы обработки низа изделия	П. Р.	13.01.2021			

№ п/п	Тема урока	Конт-роль	Дата (план)	7 А (факт)	7 Б (факт)	7 В (факт)
34.	Обработка низа изделия	П. Р.	13.01.2021			
35.	Окончательная обработка изделия. ВТО	П. Р.	20.01.2021			
36.	Защита проекта	П. Р.	20.01.2021			
37.	Ручная роспись тканей	П. Р.	27.01.2021			
38.	Технология росписи ткани в технике холодного батика	П. Р.	27.01.2021			
39.	Виды вышивки. Гладьевые швы	П. Р.	03.02.2021			
40.	Выполнение образцов вышивки гладью	П. Р.	03.02.2021			
41.	Виды счетных швов	Ур.	10.02.2021			
42.	Выполнение образца вышивки швом крест	Ур.	10.02.2021			
43.	Вышивка лентами	Ур.	24.02.2021			
44.	Выполнение образца вышивки лентами	Ур.	24.02.2021			
45.	Творческий проект «Подарок своими руками»	Ур.	17.02.2021			
46.	Обоснование проекта	Ур.	17.02.2021			
47.	Разработка технологической карты	Ур.	02.03.2021			
48.	Выполнение проекта	Ур.	02.03.2021			
49.	Выполнение проекта	Ур.	16.03.2021			
50.	Подготовка проекта к защите	Ур.	16.03.2021			
51.	Презентация проекта	Ур.	30.03.2021			
52.	Защита проекта	Ур.	30.03.2021			
53.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Ур.	06.04.2021			
54.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	П. Р.	06.04.2021			
55.	Блюда из жидкого теста	Ур.	13.04.2021			
56.	Приготовление блюд из жидкого теста	П. Р.	13.04.2021			
57.	Блюда из творога	П. Р.	20.04.2021			
58.	Приготовление блюд из творога	Ур.	20.04.2021			
59.	Виды теста и выпечки	П. Р.	27.04.2021			
60.	Технология приготовления блюд из теста	П. Р.	27.04.2021			
61.	Изделия из пресного слоеного теста.	Ур.	04.05.2021			
62.	Приготовление изделий из слоеного теста	Ур.	04.05.2021			
63.	Изделия из песочного теста	Ур.	11.05.2021			
64.	Приготовление изделий из песочного теста	П. Р.	11.05.2021			
65.	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	Ур.	18.05.2021			
66.	Приготовление сладких блюд и напитков	Ур.	18.05.2021			
67.	Творческий проект «Праздничный	Ур.	25.05.2021			

№ п/п	Тема урока	Конт- роль	Дата (план)	7 А (факт)	7 Б (факт)	7 В (факт)
	«сладкий стол»					
68.	Защита проекта	Ур.	25.05.2021			