


Управление образования Администрации Сысертского городского округа  
муниципальная автономная общеобразовательная организация  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Сысерть

Рассмотрено:  
на заседании  
педсовета протокол № 5  
«22» июня 2018 г.

Согласовано:  
Зам. директора по УВР  
 С.Ю. Деменьшина  
«22» июня 2018 г.

Утверждаю:  
Директор МАОО СОШ № 1  
А.Ф.Тарханова  
приказ № 111-ОД от 22.06.2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА**

**технология (девочки)**  
**7 класс**

Составитель: учитель  
МАОО СОШ № 1  
Пенькова Марина Александровна

г. Сысерть  
2018-2019 уч. год

## Рабочая программа

**Предмет** Технология

**Класс** 7

**Образовательная область** Технология

**Учебник** Технология ведения дома. Н.В.Синица, В.Д.Симаненко

**Количество часов по учебному плану** 70

**Количество практических работ** 35

***Планируемые предметные результаты освоения учащимися учебного предмета.***

*В познавательной сфере:*

- 1) Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- 2) Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 4) Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- 5) Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- 6) Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- 7) Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- 8) Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- 1) Планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- 3) Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- 5) Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально – энергетических ресурсов.
- 6) Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 7) Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- 8) Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
- 9) Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
- 10) Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 11) Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 12) Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.

13) Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.

14) Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

15) Выбор и использование кодов, средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и тд.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

16) Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.

17) Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

18) Документирование результатов труда и проектной деятельности, расчёт себестоимости

*В мотивационной сфере:*

1) Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.

2) Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.

3) Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.

4) Осознание ответственности за качество результатов труда.

5) Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

6) Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1) Дизайнерское конструирование изделия.

2) Применение различных технологий декоративно – прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.

3) Моделирование художественного оформления объекта труда.

4) Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.

5) Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.

6) Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.

7) Создание художественного образа и воплощение его в материале.

8) Развитие пространственного художественного воображения.

9) Развитие композиционного мышления.

10) Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.

11) Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.

12) Понимание роли света в образовании формы и цвета.

13) Решение художественного образа средствами фактуры материалов.

14) Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.

15) Сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.

16) Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.

17) Применение методов художественного проектирования одежда.

18) Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.

19) Соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1) Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.

2) Формирование рабочей группы с учетом общности.

- 3) Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
- 4) Публичная презентация и защиты идеи, варианта изделия, выбранной технологии.
- 5) Способность к коллективному решению творческих задач.
- 6) Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 7) Способность прийти на помощь товарищу.
- 8) Способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

- 1) Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями, развитие глазомера, осязания, вкуса.
- 2) Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
- 3) Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

*В результате обучения, обучающиеся должны овладеть:*

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.
- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать своих профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Тематическое планирование по технологии 7 класс

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)</b>		
<p><b>1. Вводное занятие. Т.Б. и О.Т. (1ч.)</b></p> <p><b>2. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда 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>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>
<p><b>3. Гигиена жилища (3 ч)</b></p>	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>
<b>Раздел «Электротехника» (2 ч)</b>		
<p><b>4. Бытовые электроприборы (2ч)</b></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>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Кулинария» (20 ч)</b>		
<b>5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)</b>	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	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
<b>6. Изделия из жидкого теста (4ч)</b>	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	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>7. Виды теста и выпечки (4ч)</b>	<p>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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>
<b>8. Сладости, десерты, напитки (4ч)</b>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, беже (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>9. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (4ч)</b>	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	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)</b>		
<b>10. Инструктаж Т.Б. О.Т. Свойства текстильных материалов (2ч)</b>	Инструктаж по технике безопасности и охране труда 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	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
<b>11. Конструирование швейных изделий (4ч)</b>	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
<b>12. Моделирование швейных изделий (4 ч)</b>	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать



Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
<b>13. Швейная машина (2 ч)</b>	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
<b>14.Технология изготовления швейных изделий (8ч)</b>	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 одежды. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>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>готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<p><b>Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)</b></p>		
<p><b>15. Ручная роспись тканей» (4ч)</b></p>	<p>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>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
<p><b>16. Вышивание (6 ч)</b></p>	<p>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</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	вышивки гладью. 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	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)</b>		
<b>17.Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)</b>	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	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>18.Резерв (2ч)</b>		
<b>Всего: 70ч.</b>		