

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Средняя школа № 8»**

«Рассмотрено»  
на заседании МО  
учителей «Технология.  
ИЗО. Музыка. Физическая  
культура»  
школы протокол  
№ 1 от 30.08.2022 г.  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Халикова Н.Х.

«Согласовано»  
зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ Л.А. Валиева  
« 1 » 31.08.2022 г.

Утверждена педагогическим  
советом школы  
Протокол  
от 31.08.2022 г. № 1  
Приказ директора школы  
от 31.08.2022 г. № 368  
\_\_\_\_\_ О.С.Серебренникова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»  
7 КЛАСС**

**Составитель:** учитель технологии  
МБОУ «СШ №8» г. Нижневартовска  
Халикова Н.Х.

2022 -2023 учебный год

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

### *личностные:*

- ✓ сформированность ответственного отношения к учению, готовность и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору дальнейшего образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учетом устойчивых познавательных интересов;
- ✓ сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- ✓ сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими, в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- ✓ умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
- ✓ представление о технологии как науке в сфере человеческой деятельности, об этапах ее развития, о ее значимости для развития цивилизации;
- ✓ критичность мышления, умение распознавать логически некорректные высказывания;
- ✓ умение контролировать процесс и результат учебной технологической деятельности;
- ✓ способность к эмоциональному восприятию технологических объектов, решений и рассуждений.

### *метапредметные:*

- ✓ умение самостоятельно планировать альтернативные пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- ✓ умение выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной, окантовочный с открытым срезом);
- ✓ работать с журналом мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки;
- ✓ обрабатывать пройму горловины подкройной обтачкой. Притачивать кулиску;
- ✓ умение осуществлять контроль по результату и по способу действия на уровне произвольного внимания и вносить необходимые коррективы;
- ✓ умение адекватно оценивать правильность или ошибочность выполнения учебной задачи, ее объективную трудность и собственные возможности ее решения;
- ✓ умение устанавливать причинно-следственные связи; строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное или по аналогии) и выводы;
- ✓ умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределение функций и ролей участников, взаимодействие и общие способы работы; умение работать в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; слушать партнера; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- ✓ сформированность учебной и общепользовательской компетентности в области использования ИКТ (ИКТ-компетентности);
- ✓ первоначальные представления об идеях и методах технологии как универсальном языке науки и техники, о средстве моделирования явлений и процессов;
- ✓ умение видеть задачу в контексте проблемной ситуации в других дисциплинах, в окружающей жизни;
- ✓ умение находить в различных источниках информацию, необходимую для решения проектных проблем, и представлять ее в понятной форме; принимать решение в условиях неполной и избыточной, точной и вероятностной информации;
- ✓ умение самостоятельно ставить цели, выбирать и создавать алгоритмы для решения технологических задач;
- ✓ умение планировать и осуществлять деятельность, направленную на решение задач исследовательского характера.

### *предметные:*

- умение работать в области кулинарии и обработке ткани;
- умение работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- соблюдение правил санитарии, безопасной работы с колющими режущими инструментами;
- умение определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы, применять различные способы варки готовых блюд;
- уметь определять свежесть яиц и готовить блюда различных видов и горячие напитки, сервировать стол к заправку;
- уметь определять ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- уметь включать и выключать швейную машину, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити; выполнять машинные швы;
- переводить рисунок на ткань, читать и строить чертежи прямой юбки, снимать мерки и записывать результаты измерений. Выполнять моделирование юбки; •подготовить выкройку к раскрою;
- уметь выполнять обмеловку и раскрой ткани;
- уметь выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.
- подбирать одежду к традиционным праздникам, определять раппорт саржевого переплетения.

## 2. Содержание учебного предмета

### Раздел 1. Кулинария - 6 часов

Техника безопасности на уроках кулинарии. Санитарно-гигиенические требования к помещению, продуктам их хранение. Добавки к пищевым продуктам ( наполнители, консерванты). Производство экологически чистых продуктов. Применение информационных технологий в консервировании.

### Раздел 2. Кулинария. Приготовление пищи - 12 часов.

**Физиология питания.** Понятие о микроэлементах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. **Блюда из вареного и жареного мяса.** Требования к точности соблюдения технологического процесса в приготовлении пищи. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Правила варки мяса. **Кисломолочные продукты.** Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, ряженка, кефир, кумыс, йогурт, творог и др.). Применение заквасок. Технология приготовления кефира. **Изделия из теста.** Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание теста. Способы защипки краев пельменей, вареников. Правила варки пельменей, вареников. Оформление готовых блюд. **Блюда из фруктов.** Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и замороженные фрукты и ягоды. Условия и сроки хранения. Первичная обработка. **Приготовление обеда в походных условиях.** Расчет количества и состав продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. **Заготовка продуктов.** Приготовление джема, повидла, мармелада, цукаты. Правила свойства готового варенья. Технология приготовления варенья на хранение.

### Раздел 3. Декоративно –прикладное творчество - 10 часов. Материаловедение -4 часа.

Краткая характеристика из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, спицами, вышитые в современной моде. Инструменты и приспособления. Условные обозначения. примеры работы, правильное положение рук. Набор петель, выбор рисунка вышивки. Изготовление образцов. Уменьшение и увеличение образца. **Материаловедение.** Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон ( прочность в сухом и влажном состоянии). Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, атлас). Зависимость свойств от вида переплетения.

### Раздел 4. Машиноведение – 6 часов. Конструирование и моделирование – 8 часов.

#### Технология изготовления плечевого изделия -14 часов.

Виды соединений в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Приемы закрепления нитей, строчки.. стежков. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Виды женского платья и бельевых изделий. Чтение чертежей ночной сорочки. Правила снятия мерок. Прибавки на свободное облегание.

### Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия -8 часов. Технология ведения дома – 4 часа.

#### Творческие проекты - 6 часов.

Последовательность чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. Назначение швов: стачной, двойной, накладной, краевые и окантовочные швы. Применение лапки запошивания при выполнении швов вподгибку. Подготовка ткани к раскрою. Перенос контурных линий. Способы обработки горловины. Отделка изделия. ВТО. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цветов и формы листьев комнатных растений. Размещение растений. Солнцелюбивые и теневые цветы. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат. Эстетические требования. Проект. Цель проекта, задачи. Исследование. Критерии выбора идеи изделия. Выбор лучшей идеи. Расчет расхода материала. Выбор дополнительных материалов и оборудования. Затраты. Самооценка. Защита проекта.

## 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

нед ели	1 четверть 9 - неделя									2 четверть 7 - неделя							3 четверть 10 - неделя										4 четверть 9 - неделя								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9
часы 2 - часа	T1	T1	T1	T2	T2	T2	T2	T2	T2	T3	T3	T3	T3	T3	T4	T4	T5	T5	T6	T6	T6	T6	T7	T7	T7	T7	T7	T7	T7	T8	T8	T9	T9	T9	

T1 – Кулинария – 6 часа

T2 – Кулинария. Приготовление пищи - 12 часов

T3 – Декоративно – прикладное творчество - 10 часов

T4 – Материаловедение - 4 часа

T5 - Машиноведение - 6 часов

T6 - Конструирование и моделирование - 8 часов

T7 - Технология изготовления плечевого изделия - 14 часов

T8 - Технология ведения дома – 4 часа

T9 - Творческие проектные работы - 6 ч