

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Залалова И.П.  
Протокол № 1            30 августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

\_\_\_\_\_ Киселева Н.И.  
Приказ № 204 от 31 августа 2023 г.

## **Рабочая программа**

по технологии

**Класс 7**

**Уровень образования** - базовый

**Срок реализации программы** - 2023-2024 учебный год

**Количество часов по учебному плану:** всего 68 часов в год;

2 часа в неделю

**Составлена на основе** Программы по технологии : 5-8(9) классы. Авторы: Н.В. Сеница, П.С. Самородский , В.Д.Симоненко. М.: Вентана- Граф, 2014г.

**Учебник** Технология : 7 класс. Авторы: Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко. М.: Вентана- Граф. 2015г.

Разработана учителем Балякиной Р.В

РАССМОТРЕНА

На заседании ШМО учителей  
предметников

Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

2023 г.

## **I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты:**

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### **Метапредметные результаты:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

#### **Предметные результаты:**

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

#### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

#### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Выпускник научится:**

-разбираться в различных видах освещения в жилых помещениях

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- правильно размещать различного вида светильники
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации;
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

### **Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных 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.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью различных 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.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- 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.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»**

#### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выполнять 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.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **Вводное занятие**

Первичный инструктаж на рабочем месте.  
Основные теоретические сведения  
Содержание и задачи курса «Технология»  
Организация труда и рабочего места. Правила внутреннего распорядка.  
Правила по технике безопасности.  
Санитарно-гигиенические требования.  
Таблицы. Справочные материалы.  
Продукты питания

### **Интерьер жилого дома (10 часов)**

Понятие композиции в интерьере.  
Типы освещения. Роль освещения в интерьере. Виды светильников.  
Оформление интерьера произведениями искусства. Профессия дизайнер.  
Виды уборки, их особенности.

#### **Практические работы.**

Наклеивание обоев, выполнение малярных работ. Резанье и укладывание плитки

### **Создание изделий из древесины и металлов (20 часов).**

Проектирование изделий из древесины.  
Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.  
Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. Классификация и термическая обработка сталей.  
Правила безопасной работы при термообработке сталей.  
Токарно-винторезные станки и их назначение.  
Принцип работы станка.  
Крепление заготовки и резца.  
Правила безопасной работы на токарном станке.  
Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.  
Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства.  
Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.  
Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

#### **Практические работы.**

Выполнять термическую обработку стали.  
Выполнять графическое изображение: отверстия, уступы, канавки, фаски. Выполнять сечение и разрезы металлов  
Работа на токарно-винторезном станке ТВ-6.  
Изготовление деталей цилиндрической формы.  
Работа на настольном горизонтально-фрезерном станке выполнение метрической резьбы.  
Изображение резьбы на чертежах.

### **Создание швейных изделий (28 часов)**

Натуральные волокна животного происхождения.

Способы их получения.

Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.  
характеристика свойств тканей из различных волокон.

Сравнительная

Понятие о поясной одежде.

Приёмы моделирования поясной одежды.

Подготовка выкройки к раскрою.

Технология ручных и машинных работ.

Образцы швов.

Технология изготовления поясного изделия.

Материалы и оборудование для вышивки.

Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.

Оформление готовой работы.

Профессия вышивальщица.

### **Практические работы.**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Приёмы моделирования поясной одежды.

Раскрой ткани.

Отделка готового изделия.

### **Кулинария(10часов)**

Значение молока в питании человека.

Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов.

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Понятие «мучные изделия».

Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий.

Продукты для приготовления мучных изделий.

Технология бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Виды сладких блюд и напитков.

Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола.

Набор столового белья, приборов и посуды.

Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

**Практические работы.** Приготовление творога. Приготовление блинчиков.

Приготовление сладких блюд

## **Требования к уровню подготовки**

### **Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности.**

#### **Знать/понимать**

Основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровья человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

#### **Уметь**

Рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию, составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбрать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных элементов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранить допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием основных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретение знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для: изучения технико-технологических сведений из разработанных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создание изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

## **Требования по разделам технологической подготовки**

### **Раздел «Интерьер жилого дома (ремонтные работы в быту)»**

#### **Знать/понимать:**

Способы размещения отдельных элементов интерьера. Назначение смесителей. ТБ. Последовательность выполнения штукатурки.

#### **Уметь:**

Подбирать средства и декоративные украшения помещения; выполнять эскиз интерьера. Производить штукатурные работы

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

создания уютных и комфортных условий проживания.

### **Раздел «Создание изделий из древесины и металлов»**

#### **Знать/понимать:**

Технику мозаичной работы; виды пиломатериалов; основные инструменты для резьбы по дереву.

**Уметь:**

выполнять простейшие детали из древесины по чертежам и технологическим картам; соединять детали из фанеры (склеиванием, на гвоздях); выполнять простейшие операции резьбы, шлифовать и полировать поверхности; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

декоративного оформления интерьера помещений и приусадебных участков

**Раздел «Изготовление швейного изделия»**

**Знать/понимать:**

классификацию одежды; способы экономной раскладки выкроек на ткани; признаки определения лицевой стороны ткани; способы изготовления простых швейных изделий.

**Уметь:**

переводить готовые выкройки из журналов мод; определять расход ткани для изготовления швейного изделия; кроить и изготавливать простые швейные изделия.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

изготовления простых швейных изделий из текстильных материалов.

**Раздел «Кулинария»**

**Знать/понимать:**

санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой; к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; процесс пищеварения; роль и значение витаминов, минеральных солей, белков, жиров и углеводов в жизнедеятельности организма; виды и технологию приготовления бутербродов и горячих напитков; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь:**

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготовить на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

### III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<b>№раздела</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Кол-во практических работ</b>	<b>Кол-во проектов</b>
1	Интерьер жилого дома	10	1	1
2	Создание изделий из древесины и металлов	20	5	2
3	Создание швейных изделий	28	4	2
4	Кулинария	10	3	2
<b>Итого</b>		<b>68</b>	<b>14</b>	<b>7</b>

