

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Полон Белохолуницкого района

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ СОШ с. Полон
Белохолуницкого района
Кировской области
_____/ И. И. Леушина /
Приказ № 173 от 21.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету
«Технология»
7 класс
основное общее образование, базовый уровень

Составитель: учитель технологии
Рослякова Людмила Вальтэровна,

с. Полон – 2023 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» 7 класс составлена на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта основного общего образования, ФОП ООО, утверждённой приказом Министерства просвещения РФ №370 от 18.05.2023; в соответствии основной образовательной программой основного общего образования МКОУ СОШ с. Полон для 7-9 классов на 2023-2024 уч.год,, *ФОП основного общего образования по технологии для 5-9 классов.*

Рабочая программа составлена в соответствии с ООП ООО МКОУ СОШ с.Полон Белохолуницкого района Кировской области на 2023-2024 учебный год.

Главным компонентом учебно-методического комплекса является учебник Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Технология. 7 класс.— М.: Вентана-Граф, рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации.

Ценностные ориентиры содержания предмета.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества.

В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой формируется проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется

противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь, в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Место предмета в учебном плане школы.

Учебным планом школы на изучение предмета «Технология» в 7 классе предусмотрено 68 часов.

Планируемые результаты освоения программы

1. Личностные результаты освоения программы

- 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;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное многообразие современного мира;
- формирование самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, осознание необходимости общественно полезного труда как условия эффективной социализации;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

2. Метапредметные результаты освоения программы.

Регулятивные универсальные учебные действия.

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности,

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач,

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией,

- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения,

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Познавательные универсальные учебные действия.

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать причинноследственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы,

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач,

- умение находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности); ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; резюмировать главную идею текста; преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный); критически оценивать содержание и форму текста,

- развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные универсальные учебные действия.

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение,

- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью,

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

3. Предметные результаты освоения программы

В результате изучения предмета «Технология» на уровне основного общего образования

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание программы

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно – практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища.

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно – практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот – пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор – очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно – практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. 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, требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. 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 приглашений билетов с помощью ПК.

Лабораторно – практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения.

Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения виды тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа *прямой юбки*.

Лабораторно – практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. 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, из Интернета.

Лабораторно – практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия их журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно – практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно – практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швов 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. 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.

Лабораторно – практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Тематическое планирование

Составлено с учётом рабочей программы воспитания МКОУ СОШ с. Полом

№	Название темы	Содержание	Виды деятельности
Технологии домашнего хозяйства			
1-4	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 кол-лекций в интерьере. Профессия дизайнер.	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
5-6	Гигиена жилища.	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.	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.
Электротехника			
7-8	Бытовые электроприборы	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	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.
Кулинария			
9-10	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	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

		супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	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
11-12	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. 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.
13-18	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология приготовления из пресного слоёного теста.	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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	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 о здания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
19-20	Сладости, десерты, напитки.	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.

		десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	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.
21-22	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	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
Создание изделий из текстильных материалов			
23-24	Свойства текстильных волокон.	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.
25-26	Конструирование поясных изделий.	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.
27-28	Моделирование поясных 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.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать 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.
29	Швейная машина.	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.
30-38	Технология изготовления швейных изделий. Получение выкройки из пакетов готовых выкроек. Раскрой поясной одежды. Технология ручных и машинных работ.	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 одной, 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. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одну, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки
39-47	Технология изготовления швейных изделий. Технология обработки среднего шва юбки, обработки складок, примерка поясного изделия.	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Художественные ремёсла			
48-49	Ручная роспись тканей.	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного	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

		батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.
50-55	Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счетными швами. Вышивание по свободному контуру.	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.	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. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.
56-61	Вышивание. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Вышивание лентами.	Материалы и оборудование для 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.	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.
Технологии творческой и опытнической деятельности			
62	Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Поисковый этап. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по одному из разделов («Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»).

		защиты творческого проекта. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный).	
63	Технологический этап. Изготовление изделия.	Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять проект по одному из разделов («Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»).
64	Заключительный этап.	Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий.	Выполнять проект по одному из разделов («Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»).
65-66	Подготовка презентации.	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
67-68	Защита проекта.	Защита творческого проекта.	Защищать творческий проект.

Учебно-методическое обеспечение.

Литература

1. Стандарт основного общего образования по технологии
2. Сборник нормативных документов. Технология. / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007
3. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений– 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. . – М. Вента-Граф, 2009.
4. Симоненко В. Д. Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2008
5. Мелёхина С. И. Обучение учащихся проектной деятельности на уроках технологии. Киров, 2002
6. Мелёхина С.И. Учебная проектная деятельность в формировании метапредметных результатов в условиях реализации ФГОС ООО. Киров, 2015.
7. Мелёхина С.И. проектирование и анализ учебного занятия по предмету «Технология» в условиях реализации ФГОС. Киров, 2014.
8. Журналы «Лена», «Ручная работа», «Чудесные мгновения» и др.
9. Электронные ресурсы. Работа с тканью. <http://www.millionpodarkov.ru/podelki/podelki-na-urokah-truda-v-nachalnoj-shkole-dekorativnye-frukty.htm>;
10. Электронные ресурсы. Уроки труда в начальных классах. <http://parohod/kd/trud/page/8/>;

Итоговая контрольная работа по технологии 7 класс.

Цель : Выявить уровень усвоения и понимания учащимися материала по окончанию изучения предмета в 7 классе.

Задачи :

1. *Образовательные:* Активизация знаний и умений учащихся, сформированных на уроках. Определение уровня овладения знаниями учащимися и совместная работа над ошибками в контрольной работе.
2. *Развивающие:* Формирование у учащихся умений самостоятельно работать, анализировать изученный материал, строить связи между разными темами уроков, развитие внимательности, коммуникативных качеств, умений взаимодействовать в группе, отстаивать свое мнение.
3. *Воспитательные:* Воспитание самостоятельности, ответственности за результат своей работы, практического отношения к полученным знаниям, взаимопомощи и сотрудничества.

Оборудование : бланки контрольных тестов и листы для написания ответов (по числу учащихся), бланки для ответов для групп, жетоны для групп.

Контрольный материал выполнен в форме теста и содержит 14 заданий.

Контрольная работа содержит следующие типы заданий:

- вопросы закрытого типа с выбором одного правильного ответа (7 заданий);
- вопросы закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов (2 задания);
- вопросы на выбор правильной последовательности (1 задание);
- вопросы на соотнесение формулировок и понятий (3 задания);
- вопросы открытого с необходимостью дать краткий ответ (1 задание).

В тесте на вопросы можно отвечать в любой последовательности.

Задания

1. Отметьте способы предупреждения кишечных инфекций? (Отметьте несколько вариантов)

- а) перед едой мыть руки;
- б) кушать сырые овощи и фрукты,
- в) пить некипяченую воду,
- г) соблюдать правила этикета во время еды,
- д) при выполнении кулинарных работ соблюдать чистоту в помещении,
- е) соблюдать правила и сроки хранения продуктов

2. Укажите правильную последовательность оказания пострадавшему первой медицинской помощи при пищевых отравлениях.

- а) Если пострадавший в сознании, ему промывают желудок: сделать бледно-розовый раствор марганцовки и дать выпить 3-4 стакана, далее надавить на корень языка пальцем или ложкой и вызвать рвоту.
- б) Спустя 2-3 часа повторно промыть желудок. Промывание повторяют 2-3 раза.
- в) По окончании промывания желудка пострадавшему дают уголь активированный: в стакан кипяченой холодной воды опускают 20-30 таблеток угля, расталкивают его до кашеобразного вида и дают выпить.
- г) Нужно определить какой продукт вызвал отравление, и забрать его.

3. К названиям теста в таблице слева подберите соответствующие им основные виды продуктов справа.

<i>Тесто</i>	<i>Продукты</i>
1. Дрожжевое	А. Мука, разрыхлитель, молоко
2. Пресное	Б. Мука, молоко, дрожжи
3. Бисквитное	В. Мука/картофельный крахмал, яйца, сахар
4. Слоеное	Г. Мука, масло, сахар, яйца, ванилин
5. Песочное	Д. Мука, вода, масло, яйца, соль, кислота

4. К названиям основных компонентов приготовления теста подберите в таблице соответствующие им характеристики, влияющие на качество готовых изделий: 1. Мука. 2. Сахар. 3. Яйца. 4. Кисломолочные продукты. 5. Ванилин. 6. Поваренная соль. 7. Разрыхлитель теста.

	Характеристика
А	Очень сильный ароматизатор, в тесто или кремы его добавляют осторожно
Б	Данные продукты используются при замесе теста, улучшают его вязко-пластичные свойства
В	Увеличивают пищевую ценность и вкус выпечки, делают ее нежнее и рассыпчатее
Г	Продукт добавляют в тесто при замесе, влияет на вкусовые характеристики
Д	Основной продукт, обуславливает хорошую эластичную клейковину теста
Е	Они придают тесту пористость, улучшают его качество
Ж	Важнейшая вкусовая добавка, даже в сладкое тесто

5. Из предложенных условий хранения консервированных плодов - ягодных продуктов выберите верный ответ (укажите только один вариант).

- а) в темном месте при температуре 4–8°C
- б) в светлом месте при температуре +10°C
- в) в темном месте при температуре 0°C

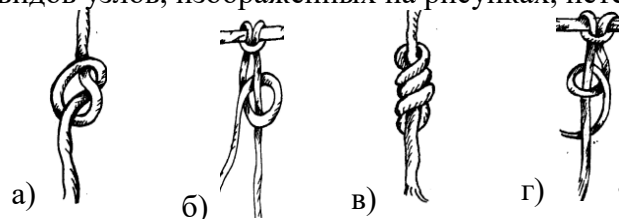
6. Узелковое плетение — это (укажите только один вариант):

- а) маклере, б) макроле, в) макросне, г) макраме.

7. К материалам для плетения в технике макраме не относится (укажите только один вариант):

- а) лоскут ткани
- б) шпагат
- в) бечевка
- г) бельевая веревка

8. Из видов узлов, изображенных на рисунках, петельный узел — это (укажите только один вариант):



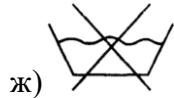
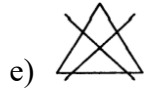
9. Какие ткани производят из волокон растительного происхождения? (несколько вариантов ответа)

- а) шерстяные ткани,
- б) шелковые ткани,
- в) хлопчатобумажные ткани,
- г) льняные ткани.

10. К значениям символов и видам ткани, приведенным в таблице, подберите соответствующий рисунок символа ухода за одеждой, изготовленной из шелковой и шерстяной ткани.

<i>Значение символа</i>	<i>Вид ткани</i>
1. Стирать вручную при температуре не выше 40°C, не замачивая. Выжимать слегка, без выкручивания	Шелк, шерсть
2. Стирать нельзя	Изделия из шерстяных тканей на подкладке
3. Сушить влажное изделие в подвешенном состоянии (вертикально)	Шелковые и шерстяные ткани
4. Гладить при температуре не выше 150°C	Шерстяные ткани
5. Гладить при температуре не выше 110°C	Шелковые ткани
6. Чистка химическими препаратами (сухая)	Шерстяные ткани
7. Химическая чистка запрещена. Стирать вручную при температуре не свыше 40°C	Шелковые ткани
8. Отбеливать нельзя	Шелковые, шерстяные ткани





11. Что такое экология жилища? (укажите только один вариант)

- а) взаимоотношения человека с окружающей средой жилища
- б) внутренний мир дома, складывающийся из расположения и взаимосвязи отдельных предметов
- в) гармония вещей и пространства.

12. Какие пути экономии электроэнергии вы видите при применении электроосветительных приборов различных типов (в квартирах, на улицах, на производстве)?

13. Отметьте один вариант, где перечислены уровни профессионального образования в России.

- а) среднее профессиональное, высшее профессиональное (бакалавриат, специалитет, магистратура)
- б) основное общее образование, среднее профессиональное, высшее профессиональное
- в) колледж, техникум, училище
- г) дошкольное образование, школьное образование, дополнительное образование

14. Творческим проектом, выполняемым на уроках технологии, является (укажите только один вариант):

- а) выполнение проверочного теста
- б) чертеж технического изделия или эскиз оформления объекта
- в) написание художественного сочинения
- г) выполнение требования техники безопасности на уроке.

Ключ к расшифровке теста по технологии для 7 класса

№ вопр.	Модель верного ответа	Макс. кол-во баллов	Примечание
1	а, д, е	3	По 1 б. за каждый правильный ответ. -1 б. за каждый неправильный ответ
2	а – в – б – г	2	4 правильных этапа - 2 балла, 3 правильно - 1 балл
3	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Д, 5-Г	3	5 правильно - 3 балла, 3-4 правильно - 2 балла, 1-2 правильно - 1 балл.
4	1-Д, 2-Г, 3-В, 4-Б, 5-А, 6-Ж, 7-Е	4	6-7 правильно - 4 балла, 4-5 правильно - 3 балла, 2-3 правильно - 2 балла, 1 правильно - 1 балл
5	а	1	
6	г	1	
7	а	1	
8	б	1	
9	в, г	2	По 1 б. за каждый правильный ответ. -1 б. за каждый неправильный ответ
10	1-д, 2-ж, 3-в, 4-а, 5-з, 6-б, 7-г, 8-е	5	7-8 правильно - 5 балла, 5-6 правильно - 4 балла, 4 правильно - 3 балла, 3 правильно - 2 балла, 2 правильно - 1 балл
11	а	1	
12	Использование светодиодных ламп, применение автоматики – включает и выключает освещение в зависимости от освещенности	2	За полный четкий ответ – 2 балла, за неполный – 1 балл.
13	а	1	
14	б	1	
	Итого:	28	

Критерии отметки:

24-28 баллов - «отлично»

18-23 баллов - «хорошо»

8-17 баллов - «удовлетворительно»

менее 8 баллов - «неудовлетворительно»

