

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Быстрянская средняя общеобразовательная школа**

РАССМОТРЕНА

на методическом
объединении учителей
естественно-математического цикла
протокол заседания
от 29 августа 2022г № 4

ПРИНЯТА К

УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании
педагогического совета
МБОУ Быстрянской СОШ
протокол от 30.08.2022г № 13

УТВЕРЖДЕНА



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 7 КЛАССА (мальчики)**

**в условиях реализации федерального
государственного образовательного стандарта
на 2022-2023 учебный год**

Учитель: Терсинев Николай Викторович

х. Быстрянский

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.02. 2011г. № 19644). Программа разработана на основе авторской программы Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Москва «Вентана-Граф» 2014г, основной образовательной программы МБОУ Быстрянской СОШ.

Согласно календарному учебному графику и расписанию занятий МБОУ Быстрянская СОШ на 2022 – 2023 учебный год, программа рассчитанная на 70 часов будет реализована за 68 часов за счет объединения прохождения материала уроков №63 и №64 «Сладкие блюда. «Как сохранить здоровье смолоду», №67 и №68 «Сервировка сладкого стола».

Для реализации программы используются УМК:

7 класс «Технология», Н. В. Синица, В.Д.Симоненко М., Вентана-Граф 2017 г.

На основании приказа Минпросвещения Российской Федерации от 20.05. 2020 года № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

Интерьер жилого дома.

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. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Раздел «Электротехника»: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Технологии обработки конструкционных материалов.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделия. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Правила безопасной работы при нарезании резьбы на деталях из стали.

Токарно-винторезные станки и их назначение Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Тиснение по фольге. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Создание швейных изделий.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приемы 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 СБ-диска или из Интернета. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застежки- молнии и окантовывания среза. 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 с закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение

дефектов после примерки. Технология 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. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Кулинария.

Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, и выпечки мучных изделий. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Технологии творческой и опытнической деятельности

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 (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД
1	Интерьер жилого дома	10	<ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. - выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой - выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. - разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. - находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.
2	Технологии обработки конструкционных материалов	34	<ul style="list-style-type: none"> - овладение технологиями ручной обработки древесины и древесных материалов, обеспечения сохранности продуктов труда, проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. - знать токарно-винторезные станки и их назначение Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке.
3	Создание швейных изделий	8	<ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных 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. - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий;
4	Кулинария Технологии творческой и опытнической деятельности	16	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. - организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. - анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. - осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.
ИТОГО:		68	

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Колич ество часов	Характеристика видов деятельности обучающихся	Дата	
				План	факт
1.	"Интерьер жилого дома"(10ч.)				
1	Введение.	1	Знакомимся с содержанием и последовательностью изучения предмета "Технологии" в 7 классе. Техника безопасности.	05.09	
23	Освещение жилого помещения.	1 1	Находить и выполнять электронную презентацию на тему" Освещение жилого дома" Т.Б.	07.09 12.09	
45	Гигиена жилища. Пр. р.	1 1	Выполнение ежедневной ,влажной и генеральной уборки.	14.09 19.09	
67	Бытовые приборы	1 1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	21.09 26.09	
8 9 10	Творческий проект по разделу "Интерьер жилого дома"	1 1 1	Выполнять проект по разделу " Интерьер жилого дома" Т.Б.Технологии в быту	28.09 03.100 5.10	
2.	Технологии обработки конструкционных материалов(34ч.)				
1112	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.	1 1	УметьРаспознавать природные пороки древесины. Оформлять результаты исследований. Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию	10.10 12.10	
1314	Конструкторская и технологическая документация	1 1		17.10 19.10	
15	Технологический процесс	1		24.10	
16	Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Пр. р.	1	Соблюдать правила безопасного труда. Уметь производить настройку инструмента, и заточка режущей его части.	26.10	
1718	Заточка и настройка	1	Соблюдать правила безопасного труда. Уметь	07.110	

	дереворезающих инструментов.	1	производить настройку инструмента, и заточка режущей его части.	9.11	
1920	Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Пр.р.	1 1		14.11 16.11	
21 22	Заточка и развод зубьев пилы.	1 1		21.11 23.11	
2324	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины	1 1		28.11 30.11	
25 26	Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины	1 1	Соблюдать правила безопасного труда. Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки.	05.12 07.12	
2728	Соединения деталей в изделиях из древесины.	1 1		12.12 14.12	
29 30	Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель. Пр.р.	1 1		19.12 21.12	
31	Классификация и термическая обработка сталей	1	Знать виды и свойства сталей при термической обработке для изготовления металлических изделий.	26.12	
32	Обработка накаливаемой и закаленной стали. Пр.р.	1	Соблюдать правила безопасного труда	28.12	
3334	Устройство токарно-винторезного станка	1 1	Знать устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. Соблюдать правила безопасного труда	11.01 16.01	
3536	Принцип работы токарно-винторезного станка	1 1		18.01 23.01	

3738	Вытачивание металлических изделий на токарно-винторезном станке.	1 1	Соблюдение техники безопасности, при работе с конструктивными материалами, на токарно-винторезном станке, слесарным и столярным инструментом.	25.01 30.01
3940	Нарезание резьбы на металлических деталях.	1 1		01.02 06.02
4142	Создание декоративно-прикладных изделий из металла	1 1		08.02 13.02
4344	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины.	1 1		15.02 20.02
3. Создание швейных изделий (8 ч)				
4546	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	1 1	Выбор ткани и проектирование творческой работы	22.02 27.02
47	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Пр.р.	1		01.03
48	Технология ручных работ.	1	Соблюдение правил безопасного труда.	06.03
49	Изготовление образцов ручных швов. Пр. р.	1		13.03
5051	Технология машинных работ.	1 1	Соблюдение техники безопасности. .	15.03 27.03
52	Изготовление образцов машинных швов Пр. р.	1		29.03
4. Кулинария. Технологии творческой и опытнической деятельности (16 ч)				
5354	«Здоровье и питание»	1 1	Определять качество, срок годности молочных продуктов. Осваивать безопасные приёмы труда при	03.040 5.04

	Блюда из молочных продуктов		работе с горячими жидкостями.		
5556	Приготовление блюд из творога. Пр. р.	1 1	Т. Б. Приготовление изделия из жидкого теста, сырники и оладьи. Дегустировать и определять качество готового блюда.	10.04 12.04	
5758	Мучные изделия. Почему нужно правильно питаться.	1 1	Т.Б.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечка мучных изделий.	17.04 19.04	
59	Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Пр.р.	1		24.04	
60	Приготовление изделий из бисквитного теста. Пр.р.	1	Выбирать и готовить изделия из бисквитного, слоеного и песочного теста. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомится с профессией кондитер.	26.04	
61	Приготовление изделий из слоеного теста. Пр.р.	1		03.05	
62	Приготовление изделий из песочного теста. Пр.р.	1		10.05	
63	Сладкие блюда. «Как сохранить здоровые смолоду»	1	Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомится с профессией кондитер.	15.05	
64					
65	Сладости, десерты, напитки..	1		17.05	
66	Запеченные яблоки. Пр.р.	1	Подбирать столовое бельё, приборы и посуду.	22.05	
67	Сервировка сладкого стола. Пр.р.	1	Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.	24.05	
68					
69	Составление букета из конфет и печенья. Пр.р.	1	Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления	29.05	
70	Творческий проект по разделу” Кулинария”.	1	Подготовка к защите и защита проекта.	31.05	
	Итого:	68			