**Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Березовский район**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**ИГРИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА**

**СОБЯНИНА ГАВРИИЛА ЕПИФАНОВИЧА**



**Рабочая программа**

**по технологии**

**для обучающихся 7 классов**

**2022-2023 учебный год**

**Составитель:**

Галкина Ольга Леонидовна,

 учитель изобразительного искусства и черчения

высшей квалификационной категории

Игрим

2022 г.

**Пояснительная записка.**

 Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Игримская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Собянина Гавриила Епифановича с учѐтом **П**римерной основной образовательной программы основного общего образования**(в** редакции от 04.02.2020 г.), с учетом авторской  программы Глозмана Е.С.: к линии УМК «Технология» Глозмана Е.С. - Кожиной О.А. 5-9 класс. Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5—9 классов, которые подготовлены авторским коллективом (Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова и др.).

Цели и задачи технологического образования

 Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления у обучающихся.

Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности

 Рабочая программа ориентирована на учебники: Технология 7 класс, Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. / Под ред. Казакевича В.М. АО «Издательство «Просвещение»2020г; учебник Технология Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и др. ООО «Дрофа».

 Согласно учебному плану на изучение технологии отводится в 5 классах по 68 часов в год.

Промежуточная аттестация осуществляется в виде защиты творческого проекта. Срок реализации рабочей программы 1 год. Реализация рабочей программы в полном объеме достигается при необходимости за счет часов внеурочной деятельности по предмету, использования современных педагогических технологий, в том числе дистанционных. Рабочая программа реализуется с учетом программы воспитания обучающихся.

**Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить**:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных УУД;
* 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.

**Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать**:

1. 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.
2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
3. овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
4. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
5. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
6. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Личностные результаты:

1)  воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию,  осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и  общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности  здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

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

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

1. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
2. определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
3. самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
4. моделирование технических объектов и технологических процессов;
5. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
6. диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
7. общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
8. исследовательские и проектные действия;
9. осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
10. выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
11. формулирование определений понятий:
12. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
13. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
14. коммуникативные УУД:
15. умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
16. владение речью;
17. регулятивные УУД:
18. целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
19. самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция.

Предметные результаты:

Предметные результаты определяются по двум уровням: «учащийся научится» (базовый учебный материал), «учащийся получит возможность научиться» (углубляющий, дополняющий, расширяющий или пропедевтический учебный материал)

|  |
| --- |
| Предметные результаты |
| «Учащийся научится» | «Учащийся получит возможность научиться» |
|
| осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия | Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для подготовки и осуществления технологических процессов. Овладеть алгоритмами и методами решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту.Выполнять простейшие чертежи и схемы.Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных  учебных задач |

В рабочей программе изменен вид практического занятия по изготовлению швейного изделия: вместо поясного изделия будет выполняться плечевое изделие, в связи с более сложными технологическими операциями при выполнении поясного изделия.

**Содержание предмета технологии в 7-й класс**

**Технология (68 часов)**

**Кулинария**

1.1Физиология питания

Основные теоретические сведений. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продук­ты. Источники и пути проникновения болезнет­ворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передаю­щиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Определение добро­качественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда. Мясо, рыба, моло­ко. Говяжья тушенка. Консервированный зеле­ный горошек.

Технология приготовления пищи

Теория. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения. Виды те­ста. Рецептура и технология приготовления тес­та с различными видами разрыхлителей. Влия­ние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пи­рогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда. Праздничный пи­рог, торт, пряник, пирожные.

1.2 Теория Основные теоретические сведения. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки тес­та. Правила варки.

Практические работы. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовле­ние вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Теория. Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные про­дукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, су­фле, воздушных пирогов. Приготовление компо­та из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. При­готовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

1.3 Заготовка продуктов

Теория. Основные теоретические сведения. Значе­ние количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Спо­собы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с са­харом без стерилизации (лимонные кружки в са­харе, черная смородина с сахаром).

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из мали­ны, красной и белой смородины, повидла и мар­мелада из слив, яблок, груш, персиков, абрико­сов, цукатов из апельсиновых корок. Консерви­рование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

 2. Элементы материаловедения

Теория. Основные теоретические сведения. Хими­ческие волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тка­ней их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при произ­водстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искус­ственных волокон.

Практические работы. Изучение свойств тка­ней из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппор­тов.

3. Элементы машиноведения

Теория. Основные теоретические сведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма­шин. Устройство качающегося челнока универ­сальной швейной машины. Принцип образова­ния двухниточного машинного стежка. Назначе­ние и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной ма­шины.

Практические работы. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обра­ботка срезов зигзагообразной строчкой. Приме­нение зигзагообразной строчки для художест­венного оформления изделий. Устранение непо­ладок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

 4. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

 Теория. Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Практические работы Построение чертежа в М1:4

Теория Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и за­пись результатов измерений. Построение осно­вы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выпол­нение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда. Таблица с резуль­татами измерений своей фигуры. Чертеж плече­вого швейного изделия, выкройка. Эскизы спор­тивной одежды.

Теория. Конструкции юбок.

Практические работы. Снятие мерок для построения основы чертежа юбки. Выполнение чертежа вытачки Обработка вытачек. Построение основы чертежа конической и клиньевой юбок. Моделирование конической и клиньевой юбок. Выбор модели юбки. Составление ее описания. Расчет количества ткани. Тесты по теме. Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4.

5. Технология изготовления поясных швейных изделий

Практические работы Построение чертежа прямой юбки. Технология раскроя на ткани. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки и исправление недочетов. Обработка вытачек, складок и боковых срезов Обработка застежки тесьмой «молния». Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки. ВТО юбки. Окончательная отделка. Контроль качества. Защита проекта «Юбка»

Тематическое планирование учебного предмета на учебный год, в том числе с учётом рабочей программы воспитания.

**7 класс 68 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Раздел (количество часов)Тема урока | Кол-во часов |
| **Кулинария 12ч** |
| 1 | Основы рационального питания | 1 |
| 2 | Оборудование кухни | 1 |
| 3 | Технологии обработки пищевых продуктов | 1 |
| 4 | Технологии обработки пищевых продуктов | 1 |
| 5 | Технология приготовления мяса | 1 |
| 6 | Технология приготовления мяса | 1 |
| 7 | Технология приготовления птицы | 1 |
| 8 | Технология приготовления птицы | 1 |
| 9 | Технология приготовления обеда в походных условиях | 1 |
| 10 | Технология приготовления обеда в походных условиях | 1 |
| 11 | Технология приготовления теста | 1 |
| 12 | Технология приготовления теста | 1 |
| 13 | Технология приготовления теста | 1 |
| 14 | Технология приготовления теста | 1 |
| 15 | Проектная работа. Приготовление изделия из теста | 1 |
| 16 | Проектная работа Сервировка стола к празднику | 1 |
|  | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 6ч |  |
| 17 | Конструкторская и технологическая документация |  |
| 18 | Технические системы |  |
| 19 | Технологическая документация |  |
| 20 | Основы технического моделирования. Основы производства |  |
| 21 | Метод фокальных преобразований |  |
| 22 | Метод фокальных преобразований. Проектная работа |  |
|  | Технологии обработки материалов 14ч |  |
| 23 | Виды и свойства текстильных материалов Волокна искусственного происхождения |  |
| 24 | Виды и свойства текстильных материалов Волокна искусственного происхождения |  |
| 25 | Виды и свойства текстильных материалов Волокна искусственного происхождения |  |
| 26 | Виды и свойства текстильных материалов Волокна искусственного происхождения |  |
| 27 | Ассортимент поясных изделий | 1 |
| 28 | Ассортимент поясных изделий. История юбки | 1 |
| 29 | История юбки | 1 |
| 30 | История юбки | 1 |
|  | Компьютерная графика, черчение 6ч |  |
| 31 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий Знакомство с Компас | 1 |
| 32 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий | 1 |
| 33 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий Мерки | 1 |
| 34 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий Мерки | 1 |
| 35 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий Построение чертежа юбки | 1 |
| 36 | Основы конструирования и моделирования швейных изделий Построение чертежа юбки | 1 |
|  | Технологии обработки материалов 18ч |  |
| 37 | Швейная машина | 1 |
| 38 | Швейная машина | 1 |
| 39 | Швейная машина | 1 |
| 40 | Швейная машина | 1 |
| 41 | Швейная машина | 1 |
| 42 | Швейная машина | 1 |
| 43 | Проектная деятельность | 1 |
| 44 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 45 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 46 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 47 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 48 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 49 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 50 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 51 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 52 | Работа над проектом «Юбка» | 1 |
| 53 | Защита проекта «Юбка» | 1 |
| 54 | Защита проекта «Юбка» | 1 |
|  | Робототехника 4ч |  |
| 55 | Современные тенденции развития техносферы | 1 |
| 56 | Современные тенденции развития техносферы | 1 |
| 57 | Конструирование робототехнических устройств | 1 |
| 58 | Конструирование робототехнических устройств | 1 |
|  | Технологии обработки материалов 6ч. |  |
| 59 | Рукоделие. Проектная деятельность | 1 |
| 60 | Рукоделие. Проектная деятельность. Вязание | 1 |
| 61 | Рукоделие. Проектная деятельность | 1 |
| 62 | Рукоделие. Проектная деятельность Вязание | 1 |
| 63 | Рукоделие. Проектная деятельность | 1 |
| 64 | Рукоделие. Проектная деятельность Вязание | 1 |
|  | **Технология ведения дома 4 ч.** |  |
| 65 |  Эстетика и экология дома | 1 |
| 66 |  Проектная деятельность. Рациональное хранение вещей | 1 |
| 67 | Проектная деятельность. Семейная экономика Защита проекта | 1 |
| 68 |  Проектная деятельность. Бюджет семьи Защита проекта | 1 |
|  |  |  |
|  | Всего 68 часов |  |