



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ  
Санкт-Петербургское  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Олимпийские надежды»  
(СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»)

<b>РАССМОТРЕНО</b> на Педагогическом совете СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды» Протокол от 30.08.2021 № 1	<b>СОГЛАСОВАНО</b> заместителем директора по УВР СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды» Дата 30.08.2021	<b>УТВЕРЖДЕНО</b> И.о. директора СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды» Приказ от 30.08.2021 № 122/1
---	---	--

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
7 класс

Срок реализации программы: 2021-2022 учебный год

Уровень: базовый

Количество часов в год: 68 (в неделю 2 часа)

Составитель: Медведева С. А.

Санкт-Петербург  
2021 г.

## Пояснительная записка

### Рабочая программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (далее - ФГОС среднего общего образования);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. №1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмом Департамента общего образования Минобрнауки РФ от 19 апреля 2011 №03-255 «О введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Уставом СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»;
- Основной образовательной программой основного общего образования СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»;
- Положением о рабочей программе учителя СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»;
- Учебным планом СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»;
- Примерной программой по технологии основного общего образования, соответствующей требованиям федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Авторской программой авторов-составителей Н. П. Литвиненко, О. А. Чельцова, Т. А. Подмаркова.

Рабочая программа сохраняет концепцию примерной программы по учебникам под редакцией В.Д. Симаненко. Модифицированный вариант для неделимых классов. Авторы-составители Н. П. Литвиненко, О. А. Чельцова, Т. А. Подмаркова. Волгоград. В ней присутствуют все разделы и темы. Программа рассчитана на 68 часов в течение учебного года; в 7 классе предусмотрено 2 учебных часа в неделю.

В связи со спецификой работы образовательного учреждения (длительное отсутствие обучающихся по причине нахождения на спортивных сборах, соревнованиях и других спортивных мероприятиях) для успешного освоения образовательной программы в процессе реализации программы возможно использование элементов дистанционного обучения; порядок изучения тем/разделов может быть изменен; количество часов на изучение тем/разделов может быть скорректировано.

## Содержание учебного предмета

№	Название раздела	Количество часов
1	Введение	2
2	Интерьер жилого дома	4
3	Электротехнические работы	6
4	Создание швейных изделий	22
5	Кулинария	16
6	Дизайн пришкольного участка	8
7	Творческие проектные работы	10

### Вводное занятие (2 ч)

Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.

### Интерьер жилого дома (4 ч)

#### Эстетика и экология жилища, 4 часа

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

### Электротехнические работы (6 ч)

#### Электроосветительные приборы. Электроприводы, 6 часов

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

### Создание швейных изделий (22 ч)

#### Рукоделие, художественные ремесла, 16 часов

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила

безопасного труда. История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособления, материалы для плетения. Отработка приобретенных навыков, использованием схем-образцов с технологической последовательностью изготовления изделия. Значимость художественного оформления изделия, соответствия отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

#### **Элементы материаловедения, 6 часов**

Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Универсальные и специальные швейные машины. Отличия бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства.

#### **Кулинария (16 ч)**

##### **Физиология питания, 2 часа**

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

##### **Технология приготовления пищи, 12 часов**

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий. Инструменты и приспособление для раскатки теста, правила варки, способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецепттура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ. Виды и способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ.

##### **Заготовка продуктов, 2 часа**

Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов.

#### **Дизайн пришкольного участка (8 ч)**

##### **Дизайн пришкольного участка, 8 часов**

Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее.

### **Творческие проектные работы (10 ч)**

#### **Творческие проектные работы, 10 часов**

Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Расчет стоимости изделий. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта.

### **Поурочно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<b>Раздел «Введение» (2 ч)</b>		
Тема « <b>Вводное занятие</b> » (2 ч)	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	Знать санитарно-гигиенические требования.
<b>Раздел «Интерьер жилого дома» (4 ч)</b>		
Тема « <b>Эстетика и экология жилища</b> » (4 ч)	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.	Знать разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами. Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Современные системы фильтрации воды. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.	комнатными растениями.
<b>Раздел «Электротехнические работы» (6 ч)</b>		
Тема <b>«Электроосветительные приборы. Электроприводы»</b> (6 ч)	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Знать пути экономии электрической энергии, основные виды автоматических устройств, правила безопасного поведения. Уметь пользоваться электроосветительными приборами, читать простейшие схемы, применять средства защиты от воздействия электроприборов.
<b>Раздел «Создание швейных изделий» (22 ч)</b>		
Тема <b>«Рукоделие. Художественные ремесла»</b> (16 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия; технику, порядок выполнения изделия; композиционный характер составляющих рисунка; способы оформления изделия.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособления, материалы для плетения. Отработка приобретенных навыков, использованием схем-образцов с технологической последовательностью изготовления изделия. Значимость художественного оформления изделия, соответствия отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения</p>	
<p>Тема «Элементы материаловедения» (6 ч)</p>	<p>Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Универсальные и специальные швейные машины. Отличия бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их</p>	<p>Знать классификацию и символику волокон; устройство и назначение приспособлений к швейной машине; типы механических устройств, их схематическое обозначение. Уметь определять переплетение вид ткани с учетом ухода за ней; определять приспособления по назначению; читать условные обозначения элементов на схеме</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства.	
<b>Раздел «Кулинария» (16 ч)</b>		
Тема <b>«Физиология питания» (2 ч)</b>	Понятие о микроорганизмах, их взаимодействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение сроков годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях	. Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
Тема <b>«Технология приготовления пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)</b>	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 и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	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 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



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		молочных продуктах в регионе проживания
Тема «Технология приготовления пищи. Мучные изделия» (2 ч)	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
Тема «Технология приготовления пищи» (2 ч)	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 создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
Тема «Технология приготовления пищи. Сладкие блюда» (2 ч)	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	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. 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
Тема «Технология приготовления пищи» (2 ч)	Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе.	Знать технологию приготовления сладких блюд. Уметь готовить и подавать сладкие блюда.
Тема «Технология приготовления пищи. Сервировка сладкого стола» (2 ч)	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		на праздник с помощью ПК
Тема «Заготовка продуктов (2 ч)»	Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов.	Знать способы приготовления варенья. Уметь соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями.
<b>Раздел «Дизайн пришкольного участка» (8 ч)</b>		
Тема «Дизайн пришкольного участка (2 ч)»	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения.	Знать сущность составления плана, ассортимент р
Тема «Дизайн пришкольного участка (2 ч)»	Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.	Знать понятие сорта, агротехники культур и способ выращивания. Уметь определять сроки посадки растений.
Тема «Дизайн пришкольного участка» (2 ч)	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.	Знать неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителями растений. Уметь опрыскивать культурные растения для защиты от вредителей и болезней.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Дизайн пришкольного участка» (2 ч)	Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь составлять план трудовой деятельности.
<b>Раздел «Творческие проектные работы» (10 ч)</b>		
Тема «Творческие проектные работы» (10 ч)	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, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

#### *Личностные результаты:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 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;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

*Метапредметные результаты:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты:*

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 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;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- 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;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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 научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

- 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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

#### Тематическое планирование

№. дата	Тема урока	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)	Основные виды учебной деятельности	Дата план	Дата факт
		Личностные, метапредметные. предметные			
<b>Введение (2 ч.)</b>					
1-2	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	Знать санитарно-гигиенические требования при работе в кабинете	Иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях		
<b>Интерьер жилого дома (4 ч.)</b>					
3-4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Знать систему освещения жилого дома. Уметь оформлять интерьер помещения	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого дома. Знакомиться с профессией дизайнер		
5-6	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	Знать разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами	Выполнять генеральную уборку кабинета. 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		
<b>Электротехнические работы (6 ч.)</b>					
7-8	Электроосветительные приборы.	Знать пути экономии электрической энергии. Уметь пользоваться электроосветительными приборами	Изучать потребность в бытовых электроприборах		
9-10	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	Знать основные виды автоматических устройств. Уметь читать простейшие схемы	Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.		
11-12	Электроприборы, человек и окружающая среда	Знать правила безопасного поведения. Уметь применять средства защиты от воздействия электроприборов	Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи		
<b>Создание швейных изделий (22 ч.)</b>					
13-14	Ткани из волокон животного происхождения	Знать классификацию волокон. Свойства тканей	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований.		
15-16	Конструирование швейного изделия	Знать правила конструирования швейного изделия. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Снимать мерки. Рассчитывать по формулам отдельные элементы швейных изделий.		
17-18	Моделирование швейного изделия	Знать правила моделирования швейного изделия. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Выполнять эскиз проектного изделия.		
19-20	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек	Знать способы получения готовой выкройки швейного изделия. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.		
21-22	Раскрой швейного изделия	Знать правила экономного использования материала. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Выполнять экономную раскладку швейного изделия на ткани. Выполнять раскрой швейного изделия		



23-24	Технология ручных работ	Знать правила техники безопасности при работе с ручными инструментами. Уметь применять ручные инструменты и материалы	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками утюгом. Изготавливать образцы ручных работ		
25-26	Технология машинных работ	Знать технологию машинных работ. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Изготавливать образцы машинных швов		
27-28	Подготовка и проведение примерки швейного изделия	Знать, как подготовить швейное изделие к примерке. Припуски на швы. Уметь применять булавки.	Проводить примерку проектного изделия		
29-30	Технология обработки швейного изделия	Знать способы обработки швейного изделия. Уметь применять инструменты и материалы	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль		
31-32	Отделка швейных изделий вышивкой	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия	Подбирать материалы для ручной вышивки		
33-34	Вышивание лентами	Знать правила подбора лент в соответствии с назначением. Уметь определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	Выполнять эскизы вышивки. Знакомиться с профессией вышивальщица.		
<b>Кулинария (16 ч.)</b>					
35-36	Физиология питания	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	Познакомиться с воздействием микроорганизмов на пищевые продукты		
37-38	Блюда из молока и молочных продуктов	Знать воздействие микроорганизмов на молоко и молочные продукты. Уметь определять	Определять качество молока и молочных продуктов. Определять срок годности молочных продуктов		

		доброкачественность молока и молочных продуктов по внешним признакам			
39-40	Мучные изделия	Знать состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, песочного теста Уметь оформлять праздничную выпечку	Находить и представлять информацию о рецептах		
41-42	Изделия из пресного теста.	Знать технологию приготовления пресного теста. Правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Иметь представление о приготовление изделия из пресного теста.		
43-44	Изделия из бисквитного теста.	Знать способы приготовления бисквитного теста. Правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Иметь представление о приготовление изделия из бисквитного теста.		
45-46	Изделия из песочного теста	Знать способы приготовления песочного теста. Правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Иметь представление о приготовление изделия из песочного теста.		
47-48	Сервировка стола	Знать технологию сервировки стола. Уметь сервировать стол.	Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда.		
49-50	Заготовка продуктов	Знать способы приготовления варенья. Уметь соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями	Познакомиться с условиями и сроками хранения.		
<b>Дизайн пришкольного участка (8 ч.)</b>					
51-	Обустройство пришкольного	Знать сущность составления плана.	Познакомиться с ассортиментом растений		

52	участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	Ассортимент растений. Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка			
53-54	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	Знать понятие сорта. Агротехники культур и способы выращивания. Уметь определять сроки посадки растений	Познакомиться с агротехническими культурами и способами их выращивания		
55-56	Защита растений от неблагоприятных факторов	Знать неблагоприятные факторы региона. Способы борьбы с вредителями растений. Уметь опрыскивать культурные растения для защиты от вредителей и болезней	Узнать способы борьбы с вредителями растений		
57-58	Анализ формирования культуры труда.	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь составлять план трудовой деятельности	Познакомиться с культурой труда		
<b>Творческие проектные работы (10 ч.)</b>					
59-60	Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу. Проводить анализ	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.		
61-62	Технология выполнения изделия	Знать технологические особенности выполнения изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты. Цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ	Определять цель и задачи проектной деятельности. изучать этапы выполнения проекта		
63-64	Практическая работа «Изготовление изделия»	Знать технологическую последовательность выполнения работы. Уметь последовательно выполнять изделие	Подготавливать электронную презентацию проекта		
65-66	Экономическое и экологическое обоснование проекта	Знать основные технологические понятия. Уметь рассчитывать стоимость изделия; проводить	Составлять доклад для защиты творческого проекта		

		самоанализ			
67-68	Защита творческого проекта	Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия	Защищать творческий проект		