

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

Рассмотрено  
на заседании МО  
учителей естественно-  
математического цикла  
Протокол №1  
от «29» 08 2017 г.  
Руководитель МО  
Т.А. Голова

Согласовано  
«30» 08 2017 г.  
Зам. директора по УВР  
И.Н. Протопопова

Утверждаю  
И.о. директора ГБОУ СОШ  
№29 г. Сызрани  
М.А. Шапошникова  
Приказ № 286 от «01»  
2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРЕДМЕТ** технология (девочки)

**КЛАСС:** 7

**УЧИТЕЛЬ:** Кузнецова О.В.

Количество часов: 34ч- 1час в неделю

**Составлена по программе:** 7 кл. программа по технологии для общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. Рекомендовано министерством образования российской федерации.

**Учебник:** для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Издательский центр «Вента-Граф» 2012год

В 7 классе обучаются дети с ОВЗ.

При обучении детей с ОВЗ учитываются интересы и склонности учащихся, индивидуальные особенности и здоровья обучающихся, применяется индивидуальный подход как при отборе учебного содержания, адаптируя его к интеллектуальным особенностям детей, так и при выборе форм и методов его освоения, которые должны соответствовать их личностным и индивидуальным особенностям: дефицит внимания, медленная переключаемость внимания, недостаточная сформированность основных мыслительных функций (анализ, сравнение, выделение главного), плохая память.

Ожидаемые результаты

Могут научиться

**Предметные:** научатся соблюдать требования безопасности труда. Научатся безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, определять кухонную и столовую посуду, ухаживать за ней определять моющее средство, определять свежесть мясных и кисломолочных продуктов по внешнему виду и маркировке на этикетках, готовить блюда из мяса, научатся правильно по случаю сервировать стол (чайный), правилам этикета и поведения за столом. Научатся определять ткани из химических волокон, свойства химических волокон, нетканые материалы. Познакомятся как ухаживать за одеждой из химических волокон. Научатся использовать знания ТБ при работе на шв. машине, работать на шв. машине, выполнять машинные швы, применять зигзагообразную строчку. Познакомятся с терминологией машинных работ. Получат возможность включать и выключать маховое колесо, заправлять верхнюю и нижнюю нити, правильно применять машинные швы. Научатся кроить изделие, дублировать детали, проводить примерку и устранять имеющиеся дефекты, обрабатывать выточки, горловину, боковые и нижние срезы. Освоят технологию пошива изделия с цельнокроеным рукавом. Освоят в чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия. Какие процессы включает технологический этап работы над проектом,

Должны научиться

**Предметные:** научатся соблюдать требования безопасности труда. Получат возможность пользоваться ручными инструментами, машинами и оборудованием. Научатся безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, Научатся определять ткани из химических волокон. Познакомятся как ухаживать за одеждой из химических волокон. Научатся использовать знания ТБ при работе на шв. машине, работать на шв. машине, выполнять машинные швы, Научатся снимать мерки с фигуры, строить чертеж выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, Получат возможность узнать о роли комнатных растений, их разновидности. Правила ухода и размножения комнатных растений.

**Метапредметные:** Регулятивные- выполнять учебные действия в качестве слушателя. Познавательные- осуществлять поиск необходимой информации. Коммуникативные- развитие слушательской и исполнительской культуры учащихся, адекватно оценивать собственные знания и умения. Ставить вопрос, обращаться за помощью,

**Личностные УУД:** Самостоятельно оценивать правильность выполнения и

как оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу. Получат возможность анализировать выбранные способы изготовления изделия, самостоятельно подбирать материалы, самостоятельно выбирать тему проекта в меру своих возможностей и способностей. Научатся вязать по кругу, читать схемы выполнять основные приемы вязания. Научатся как украсить квартиру цветами. Получат возможность познакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру, выступить в роли художника-оформителя и дизайнера.

**Метапредметные:** Регулятивные- выполнять учебные действия в качестве слушателя и исполнителя, и повара. Формулировать и удерживать учебную задачу, выполнять учебные позиции, составлять план и последовательность действий. Выбирать действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. Познавательные- использовать общие приемы по изучению техники безопасности и правил санитарии и гигиены. Осуществлять и выделять необходимую информацию. Использовать образовательные ресурсы в сети Интернет. Самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель. Осознанно строить сообщения творческого и исследовательского характера.

Коммуникативные- адекватно оценивать собственное поведение на уроках кулинарии. Ставить вопросы, формулировать затруднения, предлагать помощь. Участвовать в коллективном оформлении блюд перед подачей на стол. Проявлять активность во взаимодействии, вести диалог, слушать собеседника.

Аргументировать свою позицию и координировать её с позицией партнеров.

**Личностные УУД:** Выражать устойчивую учебно-познавательную мотивацию и интерес к обучению, готовность к самообразованию и самовоспитанию.

вносить свои коррективы. Планировать пути достижения целей: устанавливать целевые приоритеты, уметь самостоятельно контролировать свое время и управлять им,

Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия в разделе кулинария. Прогнозировать и предвидеть будущие события и развитие процесса. Уважение к ценностям семьи, любовь к природе. Развитие нравственных и этических чувств, эмоциональной отзывчивости, сотрудничество со сверстниками при решении кулинарных и творческих задач, признание ценности здоровья своего и других людей.

#### Календарно- тематическое планирование

№	Тема	Дата	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.		1
2	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.		1
3	Механическая и тепловая обработка мяса.		1
4	Мясо и мясные продукты.		1
5	Кисломолочные продукты и блюда из них		1
6	Мучные изделия. Технология приготовления изделий из пресного теста		1
7	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.		1

8	Приготовление обеда в походных условиях.	1
9	Химические волокна. Свойства химических волокон.	1
10	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	1
11	Применение зигзагообразной строчки. Приспособление к швейным машинам.	1
12	Машинные швы. Практическое изготовление машинный швов.	1
13	Силуэт и стиль в одежде. Требование. Предъявляемые к одежде.	1
14	Снятие мерок для построения основы чертежа выкройки. Расчет конструкции.	1
15	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
16	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
17	Раскрой изделия. Дублирование деталей.	1
18	Подготовка изделия к примерки. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
19	Обработка выточек, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1
20	Обработка срезов горловины подкройной обтачкой.	1
21	Обработка срезов горловины косой бейкой	1
22	Обработка боковых срезов.	1
23	Обработка горловины и борта подбортами.	1
24	Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.	1
25	Аналитический этап. Технологический этап.	1
26	Контрольный этап. Защита проекта.	1
27	Инструменты и материалы. Основные виды петель.	1
28	Вывязывание основных видов петель.	1
29	Вязание полотна	1
30	Вязание по кругу	1
31	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.	1
32	Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.	1
33	Гигиена девушки. Индивидуальный уход за кожей лица.	1
34	Уход за волосами. Итоговое занятие.	1
	Итого	34

### Учебно-методический план

№	Раздел. Содержание.	Кол-во часов	Организация контроля
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	
2	Кулинария. Физиология питания, роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма, механическую и тепловую обработку мяса, технологию приготовления изделий из пресного теста, заготовку продуктов, домашнее консервирование.	7	
3	Материаловедение. Химические волокна, свойства из химических волокон, нетканые материалы из химических волокон, уход за одеждой из химических волокон.	2	
4	Машиноведение. применение зигзагообразной строчки, приспособление к швейным машинам, машинные швы, практическое изготовление машинных швов	2	
5	Конструирование и моделирование плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде, требования предъявляемые к одежде, снятие мерок для построения основы чертежа выкройки, расчет конструкции. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4	проект
6	Технология изготовления плечевого изделия	8	
7	Учебная проектная деятельность. Аналитический этап, технологический этап, контрольный этап, защита проекта.	2	
8	Вязание крючком. Вывязывание основных видов петель, вязание полотна, вязание по кругу.	4	
9	Технология ведения дома. Роль комнатных растений в жизни человека, уход за комнатными растениями, разновидности комнатных растений, комнатные растения	2	

в интерьере квартиры.

10	Гигиена девушки	2
	Индивидуальный уход за кожей лица, уход за волосами	
	Всего	34