

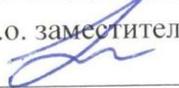
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №29 города  
Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

**РАССМОТРЕНА**

на заседании методического объединения  
учителей физической культуры, ОБЖ,  
изобразительного искусства, музыки и  
технологии

Протокол № 1 от « 29 » августа 2018 г.

**ПРОВЕРЕНА**

и.о. заместителя директора по УВР  
  
А.В. Капустина  
«30» августа 2018 г.

**УТВЕРЖДЕНА**

Приказом от 31.08.2018г. № 166  
Директор ГБОУ СОШ №29 г. Сызрани  
  
М.А. Шапошникова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**7 класс**

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по технологии 7 класс составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.10г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями, внесенными приказом от 31.12.15 г. № 1577), программы Технология. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синицина, 5-8 класс ФГОС. Являются частью основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ №29 г. Сызрани.

Данная рабочая программа реализуется на основе УМК Технология ведения дома 7 класс под редакцией Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко.

Указанный учебник входит в Федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки Российской Федерации, соответствует ФГОС основного общего образования.

Рабочая программа рассчитана на 32 часов (1 час в неделю).

В 7 классе обучаются дети с ОВЗ (ЗПР). Обучающиеся с ОВЗ обучаются интегрировано. Адаптированная образовательная программа по алгебре содержит два блока: образовательный компонент, коррекционный компонент. Образовательный компонент представлен знаниевыми характеристиками «должен знать» - информация важная, но не существенная, «может знать» - информация несущественная и не слишком важная), коррекционный компонент представлен видами деятельности обучающегося с ОВЗ на основе заключения и рекомендаций ПМПК.

В тематическом планировании \* отмечены предметные результаты обучающихся с ОВЗ.

**Планируемые результаты изучения предмета, курса**

обучающие смогут (научатся) научиться	обучающиеся получат возможность научиться
<p>В ходе изучения предмета «Технология» обучающиеся должны научиться соблюдать требования безопасности труда; пользоваться ручными инструментами, машинами и оборудованием. Научиться безопасным приемам работы с кухонным оборудованием; определять ткани из химических волокон. Как ухаживать за одеждой из химических волокон. Научиться использовать знания ТБ при работе на швейной машине, работать на швейной машине, выполнять машинные швы, снимать мерки с фигуры, строить чертеж выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правильно ухаживать за комнатными растениями.</p>	<p>В ходе освоения содержания курса, обучающиеся получат возможность: соблюдать требования безопасности труда. 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 маркировки на этикетках, готовить блюда из мяса, научатся правильно по случаю сервировать стол (чайный), правилам этикета и поведения за столом. 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 швейной машине, работать на швейной 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. 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</p>

	<p>при проектировании швейного изделия. Какие процессы включает технологический этап работы над проектом, 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. Вязать по кругу, читать схемы выполнять основные приемы вязания. Получат возможность познакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру, выступить в роли художника-оформителя и дизайнера.</p>
--	---

УУД, формируемые у обучающихся с ОВЗ:

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: выражать устойчивую учебно-познавательную мотивацию и интерес к обучению, готовность к самообразованию и самовоспитанию. Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров. 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.

**Содержание учебного предмета**

№	Название раздела	Краткая характеристика содержания раздела	Кол-во часов	практическая часть выполнения программного материала
				проект
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	2	

		машинам, машинные швы, практическое изготовление машинных швов		
5	Технология изготовления плечевого изделия	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.	14	1
6	Вязание крючком.	Вывязывание основных видов петель, вязание полотна, вязание по кругу.	4	
7	Технология ведения дома.	Роль комнатных растений в жизни человека, уход за комнатными растениями, разновидности комнатных растений, комнатные растения в интерьере квартиры.	2	
8	Гигиена девушки.	Индивидуальный уход за кожей лица, уход за волосами	2	
	Всего		34	

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

№ урока	Дата проведения	Название темы	Кол. часов	Планируемые предметные результаты
1		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	1	Проходим инструктаж по ТБ
Кулинария (7 часов)				
2		Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	1	Определяют какие полезные и вредные воздействия оказывают микроорганизмы на пищевые продукты.  *Выписывают в тетрадь основные термины по теме
3		Механическая и тепловая обработка мяса.	1	Разбирают на этапы, включающие в себя механическую обработку мяса. В чем они заключаются.  *Выписывают основные термины по теме.
4		Мясо и мясные продукты.	1	Разделившись на группы составляют таблицы «Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов»  *Выписывают основные термины по теме.
5		Кисломолочные продукты и блюда из них	1	Разделение на группы кисломолочные продукты по способу

				<p>получения. Какое значение в питании человека имеют кисломолочные продукты.</p> <p>*Выписывают основные термины по теме.</p>
6		Мучные изделия. Технология приготовления изделий из пресного теста.	1	<p>Описывают инструменты и приспособления для приготовления теста. Составляют инструкционную карту приготовления пресного теста</p> <p>*Выписывают основные термины по теме.</p>
7		Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.	1	<p>Описать технологические процессы, применяемые при консервировании.</p> <p>*Выписывают основные термины по теме.</p>
8		Приготовление обеда в походных условиях.	1	Составить технологическую карту приготовления обеда в походных условиях
Материаловедение (2 часа)				
9		Химические волокна. Свойства химических волокон.	1	<p>Распознавание ткани из химических волокон.</p> <p>*Составляют коллекции тканей из химических волокон.</p>
10		тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	1	<p>Расшифровка символов по уходу за одеждой из химических волокон.</p> <p>*Составляют коллекции</p>

Машиноведение (2 часа)				
11		Применение зигзагообразной строчки. Приспособление к швейным машинам.	1	Обработка среза образца прокладывая зигзагообразную строчку по краю  *Обрабатывают срез ткани по образцу.
12		Машинные швы. Практическое изготовление машинный швов.	1	Обработка среза образца прокладывая зигзагообразную строчку по краю  *Обрабатывают срез ткани по образцу.
Конструирование и моделирование плечевых изделий (14 часов)				
13		Силуэт и стиль в одежде. Требование. Предъявляемые к одежде.	1	Перечисляют и дают характеристику различным видам силуэтов, в чем их отличие.  * Основные виды стилей.
14		Снятие мерок для построения основы чертежа выкройки. Расчет конструкции.	1	Разбившись на пары снимают мерки друг с другом и записывают их в рабочую тетрадь.  * Снимают мерки по инструкции и записывает их в рабочую тетрадь.
15		Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  * Разбирают построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по инструкции.

16		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	Разделившись на группы моделируют плечевое изделие с цельнокроеным рукавом.  * Зарисовывают эскизы изделий с цельнокроеным рукавом по картинкам.
17		Раскрой изделия. Дублирование деталей.	1	Раскрой изделия. Дублирование деталей.  * Раскраивают изделия по образцу. Дублируют детали.
18		Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.  *Подготавливают изделие к примерке.
19		Обработка выточек, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1	Обработка выточек, плечевых швов, нижних срезов рукавов.  * Обрабатывают выточки, плечевых швов, нижних срезов рукавов по образцу.
20		Обработка срезов горловины подкроенной обтачкой.	1	Обработка срезов горловины подкроенной обтачкой.  * Обрабатывают срезы горловины подкроенной обтачкой по образцу
21		Обработка срезов горловины косой бейкой	1	Обработка срезов горловины косой бейкой  *Обрабатывают срезы горловины косой бейкой по образцу

22		Обработка боковых срезов.	1	Обработка боковых срезов.  * Обрабатывают боковые срезов по образцу.
23		Обработка горловины и борта под бортами.	1	Обработка горловины и борта под бортами.  *Обрабатывают горловину и борта под бортами по образцу
24		Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.	1	Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.  * Обрабатывают низ изделия. Окончательная отделка изделия по образцу.
25		Аналитический этап. Технологический этап.	1	Анализ выполненных работ
26		Контрольный этап. Защита проекта.	1	Оценка качества изделия
Вязание крючком (4 часа)				
27		Инструменты и материалы. Основные виды петель.	1	Распознавание инструментов и материалов для вязания крючком, что означает номер крючка.  *Выписывают основных терминов по теме.
28		Вывязывание основных видов петель.	1	Вывязывание основных видов петель.  * Вывязывают основные виды петель по схеме.
29		Вязание полотна	1	Вязание полотна  * Вязание полотна по схеме.

30		Вязание по кругу	1	Вязание по кругу  * Вязание по кругу по схеме.
Технология ведения дома (2 часа)				
31		Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.	1	Знакомимся с историей появления растений в жилище человека, какую роль они играют.  *Выписывают основные термины по теме.
32		Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.	1	Доклады учащихся по отдельным видам комнатных растений
Гигиена девушки (2 часа)				
33		Гигиена девушки. Индивидуальный уход за кожей лица.	1	Доклады учащихся по уходу за кожей лица
34		Уход за волосами. Итоговое занятие.	1	Доклады учащихся по уходу за кожей волосами