

г.о Жигулевск 2018

ГБОУ санаторная школа-интернат №3 г.о. Жигулёвск

принято на заседании методического объединения учителей- предметников Протокол № <u>1</u> от « <u>2</u> » <u>сентября</u> 2018 г. Руководитель МО <u>Жуков</u>	согласовано Заместитель директора по учебно – воспитательной работе <u>Ярукова Л.В.</u> « <u>1</u> » <u>сентября</u> 2018г.	утверждено Директор <u>Телегин А.В.</u> Приказ № <u>108</u> от « <u>04</u> » <u>09</u> 2018 г.
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По _____ технологии _____
учебный предмет
2018 – 2019 учебный год
учебный год
7 класс (2 часа в неделю)
класс, количество часов в неделю
I ч. – 16 ч.; II ч. – 16 ч.; III ч. – 16 ч.; IV ч. – 20 ч. За год – 68ч.
количество учебных часов по четвертям, за год

Учебно-методический комплект:

Планирование составлено на основе общеобразовательной программы

Технология. Трудовое обучение: 5-11 классы. М.: Просвещение, 2012г под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко

автор, название, издательство, год издания

Обеспечена учебниками: _____ Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

автор, название, издательство, год издания

Составил: Киселева Н.И., учитель технологии

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по технологии предназначена для обучающихся 7 класса основного общего образования, среди которых есть дети с ЗПР, которым ПМПК рекомендовало обучение по адаптированной рабочей программе для детей с ЗПР.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- ООПНОО ГБОУ санаторной-школы-интерната №3 г. о. Жигулевск
- Учебного плана ГБОУ санаторной школы-интерната № 3
- Программы по технологии и трудовому обучению для 5-11 классов под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д.Симоненко. М: Просвещение, 2012г

Программа направлена на достижение планируемых результатов, реализацию программы формирования универсальных учебных действий учащихся, в том числе с ОВЗ, основной общей школы.

Коррекционно-развивающие задачи для учащихся с ЗПР

Программа составлена с учётом специфики обучающихся с **ОВЗ ЗПР**. Для данной категории обучающихся характерны:

1. Незрелость эмоционально-волевой сферы;
2. Сниженный уровень познавательной деятельности;
3. Недостаточная сформированность предпосылок к усвоению новых знаний и предметных понятий;
4. Отсутствие у большинства обучающихся словесно-логической памяти;
5. Совершенство мыслительных операций: мышление, память, внимание, восприятие;
6. Отсутствие умения самостоятельно сравнивать, обобщать, классифицировать новый учебный материал без специальной педагогической поддержки;
7. Трудности при составлении письменных ответов. У многих обучающихся недостаточно развиты навыки чтения, образно-эмоциональная речевая деятельность.

Обучение для детей с ОВЗ обучающихся в классах организуется по учебникам массовых общеобразовательных классов.

Фронтальное коррекционно-развивающее обучение осуществляется учителем на всех уроках и должно обеспечить усвоение учебного материала в соответствии с государственным образовательным стандартом.

Основными задачами коррекционно-развивающего обучения являются:

- активизация познавательной деятельности учащихся;
- повышение уровня их умственного развития;

- нормализация учебной деятельности;
- коррекция недостатков эмоционально-личностного и социального развития;
- социально-трудовая адаптация.

Среди коррекционных задач особо выделяются следующие:

- развивать познавательную активность детей (достигается реализацией принципа доступности учебного материала, обеспечением «эффекта новизны» при решении учебных задач);
- развивать общеинтеллектуальные умения: приемы анализа, сравнения, обобщения, навыки группировки и классификации;
- осуществлять нормализацию учебной деятельности, воспитывать навыки самоконтроля, самооценки;
- развивать словарь, устную монологическую речь детей в единстве с обогащением ребенка знаниями и представлениями об окружающей действительности;
- осуществлять психокоррекцию поведения ребенка;
- проводить социальную профилактику, формировать навыки общения, правильного поведения.

Место предмета в учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе основного общего образования в 7 классе 66 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология» в 7 классе.

В результате изучения курса учащиеся должны овладеть определенными знаниями и умениями по темам:

Кулинария

Ученик научится

Соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Знать источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, приготовление блюд из мяса. Выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. определять свежесть органолептическим методом. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. Сервировать стол. Организовывать рабочее место. Определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Какое тесто Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Хранение готовых консервов

Ученик получит возможность научиться

Знать о влиянии технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.. Профилактика инфекций, оказание первой помощи при ожогах. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Группы получения кисломолочных продуктов. Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Технологические процессы, применяемые при консервировании. Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.

Создание изделий из текстильных материалов

Ученик научится

Познакомится с классификацией волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство. Прокладочные, утепляющие материалы Процесс получения химических волокон, их св-во. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. образцы обработки срезов зигзагообразный шов. Выполнять настрочной и расстрочной швов. Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов, снимать и записывать мерки. Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, определять линии чертежа, строить базисный чертёж, пользоваться инструментами. Моделирование плечевого изделия, выполнить моделирование по эскизу модели. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, определять детали кроя, срезы, обмелать. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки, готовить изделие к примерке. Проведение примерки, стачивания плечевых швов. Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой.

Ученик получит возможность научиться

Технология производства химических текстильных волокон, волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Определять состав ткани. Нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани, выполнять разборку и сборку челночного устройства, Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного, определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда.Каковы приемы моделирования плечевых изделий. Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45° к долевой нити. Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. Критерии правильной посадки изделия на фигуре. Уметь: устранять дефекты. Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез. выбирать способ обработки, Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза, выбирать способ обработки, Чем отличается обработка боковых

срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов, выбирать способ обработки. Как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания, выбирать способ обработки. Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия.

Художественные ремесла

Ученик научится

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Чтение схем вязания. Правила БТ. Приемы вязания основных петель. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. выполнять образец полотна

Ученик получит возможность научиться

Проба на плотность и как ее выполнить. Петля поворота и как ее выполнить

Содержание программы 7 класс (66ч)

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

Раздел 1. Кулинария (15ч)

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Тема 3. Блюда из мяса.

Мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса, определять свежесть органолептическим методом. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта,

приготовление блюд из мяса. Выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.

Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд.

Заготовки овощей и фруктов на зиму. Хранение готовых консервов.

Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

заготовки овощей и фруктов на зиму. Хранение готовых консервов, приготовления мучных изделий, приготовление блюд из мяса.

Тема 4. Кисломолочные продукты.

Кисломолочные продукты в питании человека и его ассортимент. Сервировка стола. Организация рабочего места.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности продукта

Тема 5. Изделия из теста

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Оборудование, посуда и инвентарь.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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. Приготовление вареников с начинкой.

Тема 6. Заготовка продуктов.

Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Хранение готовых консервов. Технологические процессы, применяемые при консервировании. Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при консервировании.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление компотов.

Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях.

Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Инвентарь для похода, место для отдыха.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет продуктов, составление меню и списка инвентаря для похода.

Тема 8. Химические волокна

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из 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. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов(28ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов(4ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Виды переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.

Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.

Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

Тема 2. Элементы машиноведения(6ч)

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема 3. Конструирование швейных изделий(6ч)

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа юбки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскизная разработка модели плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий(2ч)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного

оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий(18ч)

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка горловины;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Учебная проектная деятельность (14ч)

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экологическая и экономическая оценка проекта.

Раздел 4. Художественные ремесла(9ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Чтение схем вязания. Приемы вязания основных петель.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязания.

Виды деятельности учащихся

Самостоятельная работа, практическая работа, работа с учебником, знакомство с образцами, выполнение теста, решение контрольной работы, работа в группе, самостоятельная работа, просмотр презентации, работа с журналом мод, построение чертежей, работа на швейной машине, расчеты конструкций, творческая работа, выполнение рисунков и эскизов, вышивание, работа с бытовыми приборами и инструментами

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

Дополнительная литература

С.Э. Макруцкая «Технология и обслуживающий труд» тесты, 5 – 7 класс, Экзамен, Москва, 2006.

С.Э. Макруцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2008.

Научно-методический журнал Школа и производство.

Журналы: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина» и др.

Список литературы для ученика

Технология. Обслуживавший труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева и др./под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.

Технология. Обслуживавший труд: 7 класс; Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.