

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда
средняя общеобразовательная школа № 46
с углубленным изучением отдельных предметов

РАССМОТРЕНА
на заседании
эстетического МЦ
протокол № 1
от «30» августа 2022 года

РЕКОМЕНДОВАНА
научно-методическим
советом школы

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
школы от 31.08.2022г
№ 115/8/о.д.

Директор / В.А. Крукле

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»**

7 классы

(Адаптированная с учетом наличия обучающихся с ОВЗ)

**Составитель: Лагутина Ю.О.,
учитель технологии**

**Калининград
2022-2023**

Пояснительная записка

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Из вариативной части учебного плана, 16 часов отводится на преподавание внутрипредметного дистанционного модуля углубленного содержания «Черчение и графика».

Изучение модуля "Черчение и графика" позволяет развивать пространственное представление и воображение; логическое и техническое мышление; познавательные и творческие способности школьников, через решение типовых, развивающих и творческих задач. Повышение эффективности обучения зависит от активизации мышления учащихся (проблемные ситуации с поиском решения, жизненные примеры, учебные диалоги учителя с учащимися), изучение алгоритмов решения типовых задач курса, использование индивидуальных заданий для выполнения практических работ.

Нормативные документы

Рабочая программа «Технология» в 7 классе составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897;
3. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении Сан-ПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
4. Приказ Минобрнауки России от 31.03.2014 года № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
5. Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ СОШ № 46 с УИОП.
7. Авторской программы «Технология», В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, 5-9 классы 2015 г.

Обучение детей с ЗПР проводится с учетом их особых образовательных потребностей, а именно:

- с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ЗПР, с учетом темпа учебной работы («пошаговое» предъявление материала, дозированная помощь, использование специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);

- с учетом актуальных и потенциальных познавательных возможностей, индивидуальных особенностей обучающихся с задержкой психического развития.

При организации деятельности на уроке осуществляется:

- внешние мотивирующие подкрепления;
- учебный материал подносится небольшими дозами, его усложнение осуществляется постепенно.

Для повышения эффективности обучения учащихся с ЗПР создаются специальные условия:

- ученик сидит в зоне прямого доступа учителя;
- на запоминание и отработку учебных навыков ученику дается больше времени;
- индивидуальная помощь в случаях затруднения; помощь в выполнении определенных операций;
- дополнительные упражнения для закрепления материала;
- дополнительные наводящие вопросы;
- более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек (картинных планов, опорных, обобщающих схем, «программированных карточек», графических моделей, карточек-помощниц, которые составляются в соответствии с характером затруднений при усвоении учебного материала), алгоритмов действия, образцы решения задач;

заданий с опорой на образцы.

Используются вариативные приемы обучения:

- приемы-предписания с указанием последовательности операций, необходимых для решения задач;
- повтор инструкции;
- альтернативный выбор (из предложенных вариантов правильный);
- речевой образец или начало фразы;
- демонстрация действий;
- подбор по аналогии, по противопоставлению;
- чередование легких и трудных заданий (вопросов);
- совместные или имитационные действия.

На уроках и во внеурочной деятельности я активно использую методы и приемы по формированию универсальных учебных действий учащихся с ЗПР:

1.Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение действовать по плану;
- преодоление импульсивности, непроизвольности;
- умение оценивать правильность выполненного действия;

- учение вносить коррективы в результат.
- 2. Обучение ориентировке в задании, планированию предстоящей работы.
- 3. Обучение выполнению предстоящей работы в соответствии с наглядным образцом и (или) словесными указаниями учителя.
- 4. Обучение самоконтролю и самооценке в деятельности.

В системе обучения используются различные виды помощи:

- учебные;
- стимулирующие;
- направляющие;
- обучающие и др.

Учебная помощь осуществляется в соответствии с уровнем реальной успеваемости по предмету, этапных целей и требований урока, объема и уровня сложности учебных заданий.

Стимулирующая помощь осуществляется, когда обучающийся не включается в работу после получения задания или когда работа завершена, но выполнена неверно. В первом случае помогают ученику организовать себя, мобилизовать внимание, ободряя его, успокаивая, вселяя уверенность в способности справиться с задачей. Спрашивают ученика, понял ли он задание, и если выявляется, что нет, повторно разъясняют его. Во втором случае учитель указывает на наличие ошибки в работе и необходимость проверки предложенного решения.

Направляющая помощь предусмотрена для случаев, когда возникают затруднения в определении средств, способов деятельности, планировании – в определении первого шага и последующих действий. Эти затруднения могут быть обнаружены им в самом процессе работы или уже после того, как работа закончена, но сделана неправильно. В этом случае педагог косвенно направляет ребенка на правильный путь, помогает ему сделать первый шаг, наметить план действий.

Обучающая помощь возникает в тех случаях, когда другие ее виды оказываются недостаточными, когда надо непосредственно указать или показать, что и как следует делать для того, чтобы решить предложенную задачу или исправить допущенную в ходе решения ошибку.

Индивидуально – личностный подход к учащимся с ОВЗ фиксируется в электронном журнале (индивидуальные домашние задания) и рабочих тетрадях учащихся (индивидуальный подход на уроке).

Оценка результатов освоения обучающимся с ЗПР АООП осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС НОО (ФГОС ООО) и представлены в ООП НОО (ООП ООО) МАОУ СОШ № 46 С УИОП г.Калининграда.

Обучающийся с ЗПР имеют право на прохождение текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации освоения АООП в иных формах.

Специальные условия проведения *текущей, промежуточной и итоговой* (по итогам освоения АОП) *аттестации* обучающегося с ЗПР включают:

1. Особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную) с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР;
2. Привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя, наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий);
3. Присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности;
4. Адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:
 - упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению;
 - упрощение многозвеньевой инструкции посредством деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;
 - в дополнение к письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается педагогом вслух в медленном темпе с четкими смысловыми акцентами;
5. При необходимости адаптирование текста задания с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР (более крупный шрифт, четкое отграничение одного задания от другого; упрощение формулировок задания по грамматическому и семантическому оформлению и др.);
6. При необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка), организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию);
7. Увеличение времени на выполнение заданий;
8. Возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребенка проявлений утомления, истощения.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 240 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология», в том числе 68 часов в 7 классе (2 часа в неделю).

Форма обучения – очная, по необходимости (в случае неспокойной эпидемиологической обстановки и т.п.) – дистанционная.

Общая характеристика программы

Планируемые результаты изучения учебного курса технологии в 7 классе

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел 1. «Кулинария» (8 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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.

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

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.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (14 ч.)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч.)

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ и из Интернета.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза

изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. **Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.**

Раздел 4. «Художественные ремёсла» (20 ч.)

Ручная роспись тканей

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Тематическое планирование

№ урока по порядку	Основное содержание по темам/Содержание уроков	Количество часов, отводимых на изучение темы
Раздел 1.Интерьер жилого дома		
1	Освещение жилого помещения.	1
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере. «М-Ч».	1
3	Гигиена жилища.	1
4	Бытовые приборы для уборки.	1
5	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта. «М-Ч».	1
6	Обоснование проекта.	1
7	Подготовка проекта к защите.	1
8	Защита проекта «Умный дом».	1
Раздел 2. Кулинария		
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
10	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	1
11	Изделия из жидкого теста.	1
12	Виды теста и выпечки.	1
13	Дрожжевое тесто. Виды изделий.	1
14	Изделия из пресного слоеного теста.	1
15	Приготовление изделий из пресного слоёного теста.	1
16	Изделия из песочного теста	1
17	Технология приготовление изделий из слоеного теста	1
18	Технология приготовление изделий из песочного теста	1
19	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1
20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
21	Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню.	1
22	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».	1

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов		
23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1
24	Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	1
25	Конструирование поясной одежды. «М-Ч».	1
26	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия». «М-Ч».	1
27	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». «М-Ч».	1
28	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам». «М-Ч».	1
29	Моделирование поясной одежды. «М-Ч».	1
30	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном». «М-Ч».	1
31	Швейные ручные работы.	1
32	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1
33	Технология машинных работ.	1
34	Практическая работа «Изготовление - образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ.	1
35	Творческий проект «Праздничный наряд».	1
36	Обоснование проекта.	1
37	Раскрой поясного швейного изделия. «М-Ч».	1
38	Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия». «М-Ч».	1
39	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1
40	Практическая работа «Дублирование деталей юбки». «М-Ч».	1
41	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой молнией». «М-Ч».	1
42	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой молнией». «М-Ч».	1
43	Практическая работа «Обработка складок, вытачек». «М-Ч».	1
44	Практическая работа «Обработка складок, вытачек». «М-Ч».	1

45	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». «М-Ч».	1
46	Практическая работа «Изготовление прорезной петли».	1
47	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.	1
48	Подготовка проекта к защите.	1
49	Защита проекта «Праздничный наряд».	1
50	Контроль и самооценка изделия.	1
Раздел 4. Художественные ремесла		
51	Ручная роспись тканей.	1
52	Виды батика.	1
53	Технология росписи ткани в технике холодного батика.	1
54	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	1
55	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.	1
56	Практическая работа «Выполнение образцов швов».	1
57	Виды счетных швов.	1
58	Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».	1
59	Виды гладьевых швов.	1
60	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».	1
61	Вышивка лентами.	1
62	Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами».	1
63	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
64	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	1
65	Выполнение проекта.	1
66	Подготовка проекта к защите.	1
67	Защита проекта «Подарок своими руками».	1
68	Защита проекта «Подарок своими руками». Итоговое занятие.	1

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Для учителя:

- Примерная государственная программа по технологии 5-9 класс, издательство «Просвещение», 2020 г
- Учебник Технология 7 класс : В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова, Е. Н. Филимонова, Л. Копотева. Е. Н. Максимова, М: Просвещения, 2019 г.

Обеспеченность материально-техническими и информационно-техническими ресурсами.

Цифровые образовательные ресурсы:

Собственные компьютерные презентации.