

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

---

**РАССМОТРЕНА**  
на заседании МЦ  
эстетического  
протокол № 4  
от «16» июня 2021г.

**РЕКОМЕНДОВАНА**  
научно-методическим  
советом школы  
протокол № 1  
от 30.08.2021

**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом директора  
школы  
от 30.08.2021г. № 178-од  
/ В.А. Крукле

**Адаптированная рабочая программа**

**по технологии**

(7 А, Б,В, Г, Д, К классы)

**Учитель Лагутина Ю.О., высшая квалификационная категория**

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса технология для 7 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г. и 31.12.2015 г.), Основной образовательной программы основного общего образования МАОУ СОШ №46 с УИОП, Адаптированной основной образовательной программы для детей с ОВЗ МАОУ СОШ №46 с УИОП и на основе Авторской программы «Технология», В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, 5-9 классы 2020 г., основной образовательной программы основного общего образования.

Рабочая программа предназначена для изучения технологии на базовом уровне в 7 классе общеобразовательной школы по учебнику «Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение», порядковый номер учебника в перечне 1.1.2.7.1.1.3), который входит в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и имеет гриф «Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации».

Рабочая программа разработана в соответствии с УП ООО МАОУ СОШ № 46 с УИОП на 2021-2022 учебный год и рассчитана на преподавание курса технология в 7 классе в объеме 2 часов в неделю (34 недели, 68 часов в год). Форма итоговой аттестации творческая работа, проект.

Программа корректируется с учетом индивидуальности класса, предполагает дифференцированные задания.

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

- с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ОВЗ, с учетом темпа учебной работы, дозированной подачи учебного материала,
- создание специальных условия, как-то: ученик в зоне прямого доступа учителя; на выполнение заданий дается больше времени; индивидуальная помощь в случаях затруднения; более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек и др.
- использование вариативных приемов обучения: предписания с указанием последовательности операций, повтор инструкции; чередование легких и трудных заданий (вопросов), речевой образец и др.

***В системе обучения используются различные виды помощи:***

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

***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 обучающимися с ОВЗ АОП осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС НОО (ФГОС ООО) и представлены в ООП НОО (ООП ООО) МАОУ СОШ № 46 С УИОП г. Калининграда.***

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

- 1.Особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную); присутствие в классе своего учителя, наличие наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий;***
- 2. Адаптирование инструкции (упрощение формулировок инструкции, деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность выполнения задания; при необходимости адаптивное текста задания, предоставление***

*дифференцированной помощи; увеличение времени на выполнение заданий; организация короткого перерыва (10-15 мин).*

**Цели программы:**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования, сферы и содержания будущей профессиональной 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.

## **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.

## **Содержание учебного предмета технологии**

### **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
<b>Раздел 1.Интерьер жилого дома</b>		
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
<b>Раздел 2. Кулинария</b>		
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 приготовления изделий из слоеного теста	1
18	Технология приготовления 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
<b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов</b>		
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
<b>Раздел 4. Художественные ремесла</b>		
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	Обоснование проекта.	1
65	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	1
66	Выполнение проекта.	1
67	Подготовка проекта к защите.	1
68	Защита проекта «Подарок своими руками».	1

