

Министерство образования Ставропольского края
Государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 18»

РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения Протокол № <u>1</u> от «31» 08.2020г.	СОГЛАСОВАНО Педагогический совет Протокол № <u>1</u> «31» 08.2020 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор школы /С.А.Кислюк/ Приказ №83/2 Од от «31» 08.2020г.
--	---	--



Рабочая программа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы общего образования для слепых обучающихся по предмету

«Технология»

7 класс

ФИО педагога — разработчика программы:

Колеснеченко Т.Я. .

Педагогический стаж -17 лет

Квалификация - высшая

2020 -2021 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1 Основа рабочей программы:

Рабочая программа составлена на основе федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы основного общего образования, в соответствии с

- требованиями ст.14, 32 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»,
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15»).

Программы по Технологии (автор О.А.Кожина, М., Просвещение, 2011),
Данная рабочая программа ориентирована на учебник О.А. Кожиной «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс», М.: Дрофа, 2014.

Цели изучения предмета:

дидактические:

- дать знания в области технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- формировать общетрудовые и специальные умения и навыки, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасных приёмов труда, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности, научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов, необходимых в быденной жизни;
- совершенствовать навыки самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём;

воспитательные:

- содействовать воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, гражданских и патриотических качеств личности;
- развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать чувство коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда;

коррекционные:

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладевать навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративноприкладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма.

Задачи предмета:

формирование политехнических знаний и экологической культуры;

привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;

обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучение мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

воспитание трудолюбия предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

соблюдение режима физических нагрузок (с учетом противопоказаний);

чередование тактильной и зрительной (у обучающихся с остаточным зрением) нагрузки со слуховым восприятием учебного материала;

учет темпа учебной работы слепых обучающихся в зависимости от уровня форсированности компенсаторных способов деятельности и уровня развития обучающихся;

постановка и реализация коррекционных целей на уроках технологии;

2.Общая характеристика предмета:

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент курса включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ в конце учебного года.

В результате обучения учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, приспособлений, бытовых машин; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

3. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Рабочая программа по «Технологии» предусматривает в 7 классе – 2 часа в неделю согласно учебному плану школы-интерната №18 на 2020-2021 учебный год.

4. Изменения внесенные в текст программы взятой за основу при написании рабочей программы

No п/п	Изменение	Обоснование
1	Учебно-методическое и программного обеспечение (учебники по Брайлю, специальный дидактический материал)	Обучение незрячих детей базируется на использовании слухового, осязательного, зрительно – осязательного, восприятия. Основой обучения является система Брайля
2	Из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества.	Обусловлено своеобразием развития слепых обучающихся
3	Использование тифлоприборов, рельефного-графического материала и инновационного оборудования	Создание на уроках коррекционно-развивающих условий
4	Увеличены часы в разделе «Кулинария», за счет сокращения часов в разделе «Рукоделие». Раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти;	В целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе

ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ СЛЕПЫХ

Рабочая программа полностью сохраняет поставленные в общеобразовательной программе цели и задачи, а также основное содержание, но для обеспечения особых образовательных потребностей слепых обучающихся имеет следующие особенности реализации. Эти особенности заключаются в:

1. постановке коррекционных задач:

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых;

- обучать навыкам и умениям работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма;
- развивать навыки ориентировки в пространстве;
- развивать мелкую моторику;
- развивать кругозор и представления об окружающем мире;
- развивать монологическую речь.

2. методических приёмах, используемых на уроках:

- сложные рисунки, таблицы и большие тексты предъявляются учащимся на карточках, выполненных шрифтом Брайля;
- при рассматривании рисунков и схем учителем используется специальный алгоритм подетального рассматривания;
- для улучшения зрительного восприятия при необходимости применяются оптические приспособления.

3. коррекционной направленности каждого урока:

- соблюдение оптимальной зрительной нагрузки на уроках;
- рассадка учащихся за партами в соответствии с характером нарушения зрения;
- соблюдение повышенных требований к освещенности классного помещения.

4. требованиях к организации пространства.

Важным условием организации пространства, в котором обучаются слепые обучающиеся, является безопасность и постоянство предметно-пространственной среды, что предполагает:

- определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);
- использование оптических, тифлотехнических средств, в том числе и средств комфортного доступа к образованию.

Соблюдение требований к организации учебного процесса. Гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки в зависимости от патологии зрения.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- материал должен быть крупным, четким, контурированным (предмет на картинке должен быть обведён чёрным контуром, ширина которого не более 5 мм для слабовидящих обучающихся)
- содержать небольшое количество деталей;
- сопровождать осмотр объектов словесным описанием, помогая подетально формировать учащимся целостный образ;

5. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 68 часов

Содержание учебного предмета за курс 7 класса (распределение тем, увеличение или уменьшение количества часов на изучение тем, особенности проведения практических работ в соответствии с особенностями контингента) соответствует адаптированной учебной программе.

№ раздела	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы
	Введение	2	1
1	Кулинария	18	6
2	Материаловедение	2	2
3	Декоративно - прикладное творчество. Рукоделие.	8	4
4	Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодние композиции.	6	6
5	Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария	8	2
6	Технологии ведения дома	2	1
7	Электротехнические работы.	2	1
8	Творческие проекты.	16	4
9	Резервное время.	4	2

Итого : 68

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (68 часов)

Раздел 1. Кулинария (20 ч.)

Тема 1. Вводное занятие. Микроорганизмы.

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов;

Практические работы:

1. Определение качества продуктов.
2. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

Тема 2. Виды теста. Изделия из пресного теста.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа:

1. Приготовление вареников или пельменей.

Примерный перечень блюд:

1. Пицца.
2. Сосиски в тесте.

Тема 3. Жидкое тесто. Приготовление изделий 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.

Практическая работа:

1. Приготовление блинчиков.

Тема 4. Песочное тесто. Приготовление изделия из песочного теста.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Инструмент для раскатки и разделки теста. Правила раскатки песочного теста.

Практическая работа:

1. Приготовление песочного печенья.

Тема 5. Пресное слоеное тесто. Приготовление изделия из пресного слоеного теста.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Практическая работа:

1. Приготовление изделия из готового пресного слоеного теста.

Тема 6. Виды дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого безопарного теста.

Виды и рецептура дрожжевого теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды.

Практическая работа:

1. Приготовление изделия из готового дрожжевого теста.

Раздел 2. Материаловедение (2 ч.)

Тема 1. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.

Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Химические и натуральные красители.

Лабораторно- практическая работа:

1. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Раздел 3. Декоративно- прикладное творчество. Рукоделие (8 ч.)

Тема 1. Традиционные виды рукоделия. Аппликация

Краткие сведения из истории аппликации. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для работы. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму и содержание аппликации.

Практическая работа:

1. Выполнение образцов аппликации с применением различных техник.

Тема 2. Основные виды аппликации.

Декоративные элементы необходимые для изготовления образцов аппликации с применением различных материалов, выполнять эскизы изделия. Подбирать материалы и конструктивные детали.

Практическая работа:

1. Выполнение аппликации с применением различных материалов.

Раздел 4. Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодние композиции (6 ч.)

Тема 1. Традиционные рождественские и новогодние крашения.

Новогодние праздники. Подарочные изделия. Составление технологической карты изготовления новогодней композиции. Изготовление изделия.

Тема 2,3. Новогодняя композиция. Технология изготовления изделий.

Выполнение новогодней композиции. Оформление изделия. Оформление выставки.

Практическая работа:

1. Изготовление новогодней композиции.
2. Оформление выставки изделий.

Раздел 5. Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария (8 ч.)

Тема 1. Сладости, десерты, напитки.

Виды сладостей: цукаты, конфеты. Печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахарных изделий. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей.

Практическая работа:

1. Приготовление муссов, желе, компотов.
2. Приготовление киселей различных консистенций.

Тема 2. Украшение десертных блюд.

Способы оформления десертов, сладких напитков.

Практическая работа:

1. Оформление десертных блюд.

Тема 3. Сервировка сладкого стола.

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. Понятие сладкий стол-фуршет.

Практическая работа:

1. Сервировка сладкого стола.

Тема 4. Заготовка продуктов.

Приготовление варенья, повидла, джема, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение.

Практическая работа:

1. Приготовление яблочного варенья.

Раздел 6. Технология ведения дома (2ч.)

Тема 1. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями.

Раздел 7. Электротехнические работы (2 ч.)

Тема 1. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Общие сведения о электрических бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Практическая работа:

1. Уход за пылесосом.

Раздел 8. Раздел 8. Творческие проекты (16 ч.)

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Понятие дизайн-анализа изделия, как способа исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт затрат, себестоимости изделия. Составление рекламы изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. Защита проекта.

Резервное время – 4 часа.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- планирование процесса познавательной деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;

- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коррекционно-развивающие:

- развитие умений ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- обучение правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для слепых и с остаточным зрением;
- овладение навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание;
- коррекция внимания (произвольное, непроизвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем выполнения заданий группового и самостоятельного характера, работы по плану; коррекция и развитие связной устной речи.

- коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной);
- коррекция и развитие зрительных восприятий (умение соотносить реальные объекты, предметы труда по силуэтному и контурному изображению);
- развитие слухового восприятия (например, при термической обработке продуктов);
- коррекция и развитие тактильного восприятия при технологической обработке различных материалов и объектов труда;
- осознанное управление другими анализаторами (слух, обоняние, тактильные ощущения) в процессе трудовой деятельности, использовать компенсаторные возможности сохранной сенсорной сферы.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из разного вида теста, ягод, фруктов, и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;

- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, макраме) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Критерии оценки практической работы

Технико-экономические требования	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Организация труда	Полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду – добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.	Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.	Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.	Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.
Приемы труда	Все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	Приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для	Отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные	Не правильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента

		данного вида работ.	нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	(оборудования).
Норма времени	Работа выполнена в полном объеме и в установленный срок или раньше срока.	На выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме: 5-6 классы – 10-15 %; 7 класс – на 5-10%.	На выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме: 5-6 классы – 15-20 %; 7 класс – на 10-15%.	На выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме: 5-6 классы – 30 %; 7 класс – на 10-25%.
Качество изделия	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны, отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.	Изделие выполнено точно по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно е.	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Критерии оценки знаний

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебники	Учебные пособия	Методические пособия
Технология: Обслуживающий труд. 7класс: учебник/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая)- М.: Дрофа, 2014.	Технология: Обслуживающий труд. 7 класс: рабочая тетрадь к учебнику О. А. Кожинoй, Е. Н. Кудакoвой),- М.: Дрофа, 2014.	Технология: Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая), М.: Дрофа, 2014.

Материально - техническое обеспечение образовательной деятельности.

Кабинет технологии укомплектован оборудованием для обучения детей с ОВЗ (слепых и слабовидящих) всем необходимым навыкам в быту. Кухонное оборудование - электрическая плита, холодильник, вытяжка, микроволновая печь, блендер, миксер, кухонная и столовая посуда. Швейные машинки, оверлог, гладильная доска, утюг, специальное оборудование для слепых - говорящие весы напольные, говорящие весы кухонные, говорящие часы, различные дозаторы.

"Советы начинающей хозяйки" (в помощь незрячему в быту) "Технологические карты по приготовлению пищи"

Имеется компьютерное оборудование, видеопроектор, для расширения возможностей учителя в организации образовательного процесса

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

1 четверть

8 недель, 16 уроков

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Основные виды учебной деятельности	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Вводный урок (2 ч)					
1-2	Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с разделами программы. Технология в жизни человека и общества. Письменный опрос по ТБ.	2	Вводный	Познакомиться с безопасными приемами работы в кабинете. Познакомиться с правилами личной гигиены для работы в этом кабинете. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием.	<i>КОМ</i> <i>Письменный опрос по выполнению правил ТБ и сангигиены (8 вопросов).</i>
Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария (14 ч)					
3-4	Микроорганизмы (полезные и вредные). Пищевые отравления.	2	Урок формирования новых знаний Комбинированный	Выполнять поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значении в питании человека. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	
5-6	Виды теста. Изделия из пресного теста.	2	Практический	Анализировать рецептуры и кулинарное использование различных видов теста, механическую обработку муки. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку	

				для пельменей или вареников. Готовить вареники или пельмени.	
7-8	Жидкое тесто. Приготовление изделий из жидкого теста.	2	Практический	Изучать блюда из жидкого теста и продукты для их приготовления. Знать пищевые разрыхлители для теста. Знать технологию приготовления блинов, оладий, блинчиков. Готовить блины, блинчики.	
9-10	Песочное тесто. Приготовление изделия из готового песочного теста.	2	Практический	Изучать рецептуру и технологию приготовления песочного теста. Знать правила раскатки песочного теста. Готовить печенье или пирог.	
11-12	Пресное слоеное тесто. Приготовление изделия из пресного слоеного теста.	2	Практический	Выполнять приготовление пресного слоеного теста. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.	
13-14	Виды дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого безопарного теста. Терминологический диктант.	2	Практический	Изучать приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатывать тесто и формовать изделия. Выполнять художественное оформление верхней части пирога. Выпекать изделия из дрожжевого теста.	<i>КОМ Терминологический диктант (15 терминов).</i>
15-16	Контрольная-практическая работа на тему «Кулинария». Индивидуальный анализ и коррекция результатов.	2	Контрольный	Выполнять контрольную работу. Участвовать в индивидуальном анализе и коррекции результатов.	КОМ Контрольно-практическая работа.

--	--	--	--	--	--

2 четверть

8 недель, 16 уроков

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Основные виды учебной деятельности	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Элементы материаловедения (2 ч)					
17-18	Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.	2	Урок формирования новых знаний Комбинированный	Сравнивать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Выполнять поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований.	
Декоративно-прикладное творчество. Рукоделие (4ч)					
19-20	Традиционные виды рукоделия. Аппликация.	2	Урок-беседа Практический	Выполнять поиск и презентацию информации о старинных рукоделиях. Изготавливать образцы аппликации с применением различных материалов. Выполнять эскизы изделия. Подбирать материалы и	

				конструктивные детали. Подбирать узоры и декоративные элементы.	
21-22	Изготовление аппликации. Основные приемы и узоры.	2	Практический	Выполнять расчет количества и длины нитей по образцу. Изготавливать декоративные изделия в технике аппликация.	
Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодние композиции (8 ч)					
23-24	Традиционные рождественские и новогодние крашения. Необходимые инструменты, материалы и приспособления.	2	Практический Применение ИКТ	Составлять технологическую карту и эскиз работы.	
25-26	Новогодняя композиция. Технология изготовления изделий.	2	Практический	Выполнять новогоднюю композицию. Оформить изделие.	
27-38	Заключительное занятие. Оформление выставки композиций. Терминологический диктант.	2	Урок обобщения знаний и умений	Участвовать в оценке качества выполненных изделий.	<i>КОМ Терминологический диктант (15 терминов)</i>
29-30	Контрольный опрос по темам: «Элементы материаловедения», «Традиционные виды рукоделия». Индивидуальный анализ и коррекция результатов.	2	Контрольный урок	Выполнять контрольную работу. Участвовать в индивидуальном анализе и коррекции результатов.	<i>КОМ Письменный опрос по темам (8 вопросов)</i>
31-32	Резервный урок	2			

3 четверть

10 недель, 20 уроков

№ п/п	Тема урока	Кол-во	Тип урока	Основные виды учебной	Примечания
-------	------------	--------	-----------	-----------------------	------------

		часов		деятельности	(корректировка программы в течение учебного года)
Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария (8 ч.)					
33-34	Сладости, десерты, напитки.	2	Практический	Изучать виды десертов и безалкогольных напитков, их рецептуры, знать их технологии приготовления и подачу на стол. Знакомиться с профессией кондитер сахарных изделий. Изучать доброкачественность фруктов и ягод. Изучать механическую обработку фруктов и ягод. Готовить мусс или желе. Подбирать посуду для приготовления блюд из кислых ягод. Готовить компот или кисель. Соблюдать безопасные приемы труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.	
35-36	Украшение десертных блюд.	2	Практический	Проводить поиск рецептов десертных блюд. Готовить десертные блюда. Оформлять и украшать десертные блюда.	
37-38	Сервировка сладкого стола.	2	Практический	Изучать десертные приборы.	

				Составлять меню сладкого стола. Сервировать сладкий стол.	
39-40	Заготовка продуктов.	2	Практический	Определять время сбора фруктов и ягод. Определять доброкачественность плодов и ягод для длительного хранения. Рассчитывать количество сахара для заготовки продуктов в зависимости от вида фруктов и ягод. Осваивать новые технологические операций заготовки продуктов. Соблюдать санитарно-гигиенические правила. Выполнять безопасные приемы работы с горячими жидкостями.	
Технология ведения дома (2 ч)					
41-42	Эстетика и экология жилища Роль комнатных растений в интерьере.	2	Комбинированный Практический	Изучать подбор и посадку декоративных комнатных растений. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.	
Электротехнические работы (2 ч)					
43-44	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2	Практический	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	

Ручные работы. Ремонт одежды (4 ч)					
45-46	Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов.	2	Практический	Выполнять ремонт распоровшихся швов.	
47-48	Ремонт одежды. Пришивание вешалки, пуговиц. Терминологический диктант.	2	Практический	Пришивать вешалку, пуговицы.	<i>КОМ Терминологический диктант (15 терминов).</i>
49-50	Контрольная-практическая работа по темам: «Кулинария», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы».	2	Контрольный урок	Выполнять контрольную работу. Участвовать в индивидуальном анализе и коррекции результатов.	<i>КОМ Контрольно-практическая работа.</i>
51-52	Резервный урок.	2			

4 четверть

8 недель, 16 уроков

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Основные виды учебной деятельности	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Творческие проекты(14ч)					
53-54	Творческие проекты. Цель и задачи проекта. Выбор идеи. Проблемная ситуация	2	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Определять цель и задачи проектной деятельности.	
55-56	Исследование. История предмета. Информация о предмете.	2	Урок индивидуального практического	Находить необходимую информацию в библиотеке, в Интернет. Изучить этапы	

			творчества. Применение ИКТ	проектной деятельности.	
57-58	Дизайн-анализ изделия. Составление технологической карты.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Составлять технологическую карту изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	
59-60	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	
61-62	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	
63-64	Оформление проекта Расчёт себестоимости. Реклама изделия.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Собирать информацию о ценах и расчет себестоимости изделия. Составить рекламный слоган изделия. Работать по оформлению проекта.	
65-66	Защита проекта. Оценка качества, рекомендации.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Защищать творческий проект.	<i>КОМ Презентация, защита проекта.</i>
67-68	Резервный урок.	2			

6.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗЬЛТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучающийся научится:

1. Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
2. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из разных видов теста, требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
3. Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.
4. Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
5. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях.
6. Применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ.
7. Применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях.
8. Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.
9. Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность:

1. Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
2. Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
3. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
4. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.
5. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.