

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

РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения Протокол №__1__ от «31» 08.2020г.	СОГЛАСОВАНО Педагогический совет Протокол №__1__ «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 слабовидящих обучающихся
по предмету

«Технология»

8 класс

ФИО педагога — разработчика программы:

Колеснеченко Т.Я. .

Педагогический стаж -17 лет

Квалификация - высшая

2020 -2021 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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»).

Данная рабочая программа ориентирована на учебник О.А. Кожиной «Технология. Обслуживающий труд. 8 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 со стороны остаточного 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;

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 слабоуспевающих 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 слабоуспевающий 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 8-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

2. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Рабочая программа по «Технологии» предусматривает в 8 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, наглядно-графического материала и инновационного оборудования	Создание на уроках коррекционно-развивающих условий
4	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 СЛАБОВИДЯЩИХ

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

1. постановке коррекционных задач:

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

- 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 крупным шрифтом
- 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 слабовидящие 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.

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, рабочая программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, 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. Увеличены часы в разделе «Кулинария», за счет сокращения часов в разделе «Рукоделие». Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти.

Содержание учебного предмета за курс 8 класса соответствует адаптированной учебной программе.

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;
- рельефные изображения должны быть не крупнее ладони; на контрастном фоне: черно-желтый, сине-желтый, черно-белый.

5. Содержание учебного предмета «Технология» 8 класс.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на 68 часов в год, 2 часа в неделю.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 68 часов

№ раздела	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы
	Введение	2	1
1	Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария.	14	6

2	Элементы материаловедения.	2	1
3	Декоративно - прикладное творчество.	4	2
4	Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодняя композиция.	8	8
5	Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария.	8	4
6	Технологии ведения дома.	2	1
7	Электротехнические работы.	2	1
8	Ручные работы. Ремонт одежды.	4	4
9	Творческие проекты.	14	8

Содержание программы Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. 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.

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

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг

Тема. Гигиена жилища *Теоретические сведения.* 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей *Теоретические сведения.* 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

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

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. *Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-кilt», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

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.

ТРЕБОВАНИЕ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

Слабовидящий обучающийся научится:

1. Составить меню ужина
2. Кипятить молока.
3. Приготовить молочный суп или молочную кашу.
4. Приготовить блюдо из творога.
5. Приготовить рассыпную, вязкую или жидкую каши (по выбору).
6. Приготовить гарнир из макаронных изделий.
7. Определять свежесть рыбы органолептическим методом.
8. Определять срок годности рыбных консервов.
9. Оттаивать и механически обрабатывать свежемороженую рыбу.

10. Механически обрабатывать чешуйчатую рыбу.
11. Разделявать соленую рыбу.
12. Засаливать огурцы или томаты.
13. Квасить капусту с клюквой.
14. Заменять лампы
15. Размораживать, чистить и дезинфицировать холодильник.

Слабовидящий обучающийся получит возможность:

1. Приготовить блюда для ужина по выбору.
2. Сделать «сезонную сервировку стола».
3. Вязать салфетки, шарфики, шапочки, обвязывать трикотажные изделия.
4. Изготавливать поздравления и приглашения.
5. Оформлять помещения к праздникам.
6. Оформлять и изготавливать сувениры.

6.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Слабовидящий 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.

Слабовидящий 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.

7.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 –	Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила	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.

	добросовестное, к инструментам –бережное, экономное.	техники безопасности.		
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 данного вида работ.	Отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	Не правильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (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 удовлетворительное.	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. Учебно - методическое и 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.

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.

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	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кисломолочные бактерии.	2	Урок формирования новых знаний Комбинированный	Выполнять поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значении в питании человека. Определить качество молока и молочных продуктов. срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению.	
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. Вышивка лентами.	2	Урок-беседа Практический	Выполнять поиск и презентацию информации о старинных	

				рукоделиях. Изготавливать образцы вышивки с применением различных узлов. Выполнять эскизы изделия для вышивки. Подбирать материалы и конструктивные детали. Подбирать узоры и декоративные элементы.	
21-22	Вышивка лентами. Основные узлы и узоры.	2	Практический	Выполнять расчет количества и длины ленты. Изготавливать декоративные изделия в технике вышивки.	
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 часов	Тип урока	Основные виды учебной деятельности	Примечания (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	2	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Определять цель и задачи проектной деятельности.	

	ситуация				
55-56	Исследование. История предмета. Информация о предмете.	2	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Находить необходимую информацию в библиотеке, в Интернет. Изучить этапы 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.	Защищать творческий проект.	<i>КОМ Презентация, защита проекта.</i>

			Применение ИКТ		
67-68	Резервный урок.	2			