

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

РАСМОТРЕНО на заседании методического объединения Протокол №__ от «31» 08.2020г.	СОГЛАСОВАНО Педагогический совет Протокол №__ «31» 08.2020 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор школы /С.А.Кислюк/ Приказ №83/2 ОД от «31»
--	--	--



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

«Технология»

9 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. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд. 9 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 лично 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;
- овладеть 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 приемам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых.
- 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 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 слепым обучающимся творческих проектных работ в конце учебного года.

В результате обучения слепой 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.

3. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Рабочая программа по «Технологии» предусматривает в 9 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

№ 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	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;

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 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 исполнен шрифтом Брайля, предмет на картинке должен быть рельефным.
- содержать небольшое количество деталей;

- сопровождать осмотр объектов словесным описанием, помогая подетально формировать учащимся целостный образ;

Содержание учебного предмета за курс 9 класса (распределение тем, увеличение или уменьшение количества часов на изучение тем, особенности проведения практических работ в соответствии с особенностями контингента) соответствует адаптированной учебной программе.

5. Содержание учебного предмета «Технология» 9 класс.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на 68 часов в год.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 68 часов

№ раздела	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы
	Введение	1	1
1	Инструктаж по технике безопасности. Задачи предмета.	1	-
2	Технологии домашнего хозяйства.	6	1
3	Кулинария.	16	8
4	Семейная экономика	10	2
5	Создание изделий из текстильных материалов.	12	10
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	8	2
7	Электротехника.	2	1
8	Технология творческой и опытнической деятельности	10	8
9	Опрос по темам	2	1

Содержание программы

Раздел "Технологии домашнего хозяйства"

Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. *Темы лабораторно-практических работ:* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Темы лабораторно-практических работ: Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Кулинария»

Виды питания и их особенности; значение первых, вторых блюд. Правила безопасности при использовании механических и электробытовых приборов при приготовлении пищи. Приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов. составить меню завтрака, обеда, ужина на день. Сервировка стола к обеду. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Значение третьих блюд.

Раздел «Семейная экономика»

«Бюджет семьи»

Теоретические сведения. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Бюджет семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и

услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей. Предпринимательство в семье. Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат. Бизнес-план.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

«Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Виды швейных изделий. Швейное производство. Ознакомление с историей костюма, историческая справка. Виды поясной женской одежды (понятие о моделировании в одежде). Технология изготовления поясного швейного изделия. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Основные операции при ручных работах: изготовление декоративной подушки (подбор тканей, ниток). Дизайн проект декоративной подушки. Крой и соединение деталей кроя с меточным стежком (соблюдение техники безопасности при работе иглой, ножницами). Находить и представлять информацию о декоративно - текстильном оформлении интерьера. Завершение работ по изготовлению декоративной подушки (корректировка и исправление соединительного шва, окончательная отделка изделия).

Темы лабораторно-практических работ Раскрой проектного изделия. Подготовка и проведение работ по пошиву декоративной подушки ручными стежками. Контроль качества работ учащегося педагогом. Окончательная отделка готового изделия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера *Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Темы лабораторно-практических работ: Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел «Электротехника»

Виды энергии.

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, . Виды источников тока и приемников электрической энергии. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение домашнего электросчетчика в работе.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы.

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 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 в создании изделий материальной культуры;
- 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.

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Слепой обучающийся научится:

1. Осуществлять технологические процессы создания и ремонта одежды
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.

Слепой обучающийся получит возможность:

1. Осуществлять технологические процессы создания и ремонта ,одежды

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 – 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,	Приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись	Отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись	Не правильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после

	установленных для данного вида работ.	самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.	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 слепой 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 слепой обучающийся в основном усвоил материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «3» ставится, если слепой 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. 9класс: учебник/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая)- М.: Дрофа, 2014.	Технология: Обслуживающий труд. 9 класс: рабочая тетрадь к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаквой),- М.: Дрофа, 2014.	Технология: Обслуживающий труд. 9 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.

8. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «Технология» 9 класс.

№	Всего часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности слепых учащихся
1	1	Содержание и задачи курса.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 9 классе. Научатся самостоятельно организовывать рабочее место
2	1	Инструктаж по технике безопасности	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)			
3-4	2	Инженерные коммуникации их эксплуатации	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации. Знакомиться со способами определения расхода и стоимости расхода воды. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.
5-6	2	Система безопасности жилища	
7-8	2	Работа счётчика расхода воды. Определение стоимости расхода воды.	
Раздел «Семейная экономика» (10ч)			

9-10	2	Способы выявления потребностей семьи.	<p>Анализ минимальных и оптимальных потребностей семьи. Знакомиться с технологией построения семейного бюджета. Планирование рациональных расходов на основе актуальных потребностей семьи. Находить и представлять информацию о товарах. Изучить технологию совершения покупок. Применять правила поведения при совершении покупок.</p> <p>Организовывать предпринимательство в семье. Знакомиться с технологией ведения бизнеса. Оценивать возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбирать возможный объект или услугу для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p>
11-12	2	Бюджет семьи, доходы и расходы.	
13-14	2	Информация о товарах, правила совершения покупок.	
15-16	2	Потребительские качества товаров и услуг.	
17-18	2	Способы защиты прав потребителей. Предпринимательство и семейный бизнес.	
	2	.	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8ч)			
19-20	2	Сферы и отрасли современного производства.	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях</p> <p>«профессия», «специальность», «квалификация» Знакомиться по Единому тарифноквалификационному справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p>
21-22	2	Основные составляющие производства.	
23-24	2	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.	
25-26	2	Профессиональные интересы, склонности и способности.	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12ч)			

27-28	2	Виды швейных изделий.	Швейное производство, ознакомление с историей костюма. Историческая справка.
29-30	2	Виды поясной женской одежды.	Понятие о моделировании в одежде.
31-32	2	Изготовление декоративной подушки.	Подбор ткани, ниток. Дизайн проект декоративной подушки
33-34	2	Крой и соединение деталей кроя сметочным стежком.	Соблюдение техники безопасности при работе иглой, ножницами.
35-36	2	Швейные работы с использованием ручных стежков.	Находить и представить информацию о декоративно-текстильном оформлении интерьера.
37-38	2	Завершение работ по изготовлению декоративной подушки.	Корректировка и исправление соединительных швов, окончательная отделка изделия.

Раздел "Кулинария" (16ч)

39	1	ТБ. при приготовлении пищи. Использование электробытовых приборов для экономии времени при приготовлении пищи.	Назначение электробытовых приборов при приготовлении пищи.
40	1	Приготовление обеда. Составление меню. Закуски из овощей.	ТБ. с колюще-режущими предметами.
41-42	2	Первые блюда. Приготовление бульонов. Приготовление бульона из мяса курицы.	Значение первых блюд из мясных продуктов. Т.Б. с электробытовыми предметами.
43	1	Приготовление первого блюда для обеда. "Куриный суп с вермишелью".	Ингредиенты. Технология приготовления блюда.
44			Приготовление горохового супа с овощами. Технологическая последовательность.

45	1	Значение первых блюд из овощей и рыбных продуктов.	Рецепты моей семьи.
46	1	Чтение рецептов, подбор продуктов.	Ассортимент гарниров.
	1	Значение вторых блюд из овощей, рыбных и мясных продуктов.	Технология приготовления. Ингредиенты.
47-48	2	Приготовление второго блюда из овощей; "картофель тушеный с овощами".	Рецепт. Технология приготовления. Ингредиенты.
49		Приготовление второго блюда из мясных продуктов. "Жаркое по домашнему".	Подбор продуктов по рецепту.
	1	Составление собственного рецепта блюда.	Ассортимент.
50			
51-52	1		
53-54	2	Значение третьих блюд. Приготовление компота.	Оформление блюд и правила их подачи к столу.
	2	Сервировка стола к обеду.	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)			

55-56	2	Обоснование выбора темы проекта, заимствование идей.	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
57-58	2	Исследование объекта проектирования, цели, задачи.	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
59-60	2	Этапы реализации проекта и планирование работы.	
61-62	2	Организация, конструирование и технология изготовления изделия. Экологическое, экономическое обоснование проекта.	
63-64	2	Анализ результатов проекта. Защита проекта.	
Раздел «Электротехника» (2)			
65-66	2	Осветительные и нагревательные приборы, их эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых электроприборах, их эксплуатация.	<p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок.</p> <p>Создание изделий из текстильных материалов. "Семейная экономика". Технология ведения домашнего хозяйства. Современное и профессиональное самоопределение</p>
67-68	2	Итоговый опрос по теме.	
	68		