государственное казённое специальное общеобразовательное

учреждение Свердловской области «Нижнетагильская школа-интернат, реализующая

адаптированные основные общеобразовательные программы»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рассмотрено**на заседании ШМОРуководитель ШМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.В.Якутова/Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.  |  | **Согласовано**Заместитель директорапо УР\_\_\_\_\_\_\_\_/С.Н. Кузьмина/ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |  | **Утверждено**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Ю. Леонова /Приказ№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**Рабочая программа**

**по технологии для учащихся:**

 **5 «Б», 6 «Б», 7 «А» классов**

**на 2018 - 2019 учебный год**

Cоставитель программы:

Ясакова Н.Л

учитель первой категории

г. Нижний Тагил

2018 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы ООО, представленных в Федеральном государственном стандарте ОО. В них учитываются основные идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий для ООО.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления, а также является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся.

**Общая характеристика курса «Технология»**

  Содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Рабочая программа по технологии разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства науки и образования Российской Федерации от 17. 12.2010 года №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
3. Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002г. № 29/2065-п «Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;

4. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2015

5.Образовательная программа ГКОУ СО «Нижнетагильская школа - интернат».

**Целями реализации** основной образовательной программы основного общего образования являются:

* достижение выпускниками планируемых результатов: знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
* становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности, уникальности, неповторимости.

**Достижение поставленных целей** при разработке и реализации образовательной организацией основной образовательной программы основного общего образования **предусматривает решение следующих основных задач**:

* обеспечение соответствия основной образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО);
* обеспечение доступности получения качественного основного общего образования, достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования всеми обучающимися, в том числе детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ;
* установление требований к воспитанию и социализации обучающихся как части образовательной программы и соответствующему усилению воспитательного потенциала школы, обеспечению индивидуализированного психолого-педагогического сопровождения каждого обучающегося, формированию образовательного базиса, основанного не только на знаниях, но и на соответствующем культурном уровне развития личности, созданию необходимых условий для ее самореализации;
* обеспечение эффективного сочетания урочных и внеурочных форм организации учебных занятий, взаимодействия всех участников образовательных отношений;
* взаимодействие образовательной организации при реализации основной образовательной программы с социальными партнерами;
* выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе детей, проявивших выдающиеся способности, детей с ОВЗ и инвалидов, их интересов через систему клубов, секций, студий и кружков, общественно полезную деятельность, в том числе с использованием возможностей образовательных организаций дополнительного образования;
* организацию интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
* участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в проектировании и развитии внутришкольной социальной среды, школьного уклада;
* включение обучающихся в процессы познания и преобразования внешкольной социальной среды (населенного пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;
* социальное и учебно-исследовательское проектирование, профессиональная ориентация обучающихся при поддержке педагогов, психологов, социальных педагогов, сотрудничество с базовыми предприятиями, учреждениями профессионального образования, центрами профессиональной работы;
* сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности;
* становление и развитие личности в её индивидуальности, самобытности, уникальности и неповторимости.

**Результаты изучения курса «Технология»**

**Кулинария**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

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

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

• 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;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания курса**

Программа позволяет добиться следующих результатов освоения образовательной программы общего образования:

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

 **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
6. Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
8. Определение качества сырья и пищевых продуктов.
9. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
11. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
12. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
13. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
14. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
15. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
16. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
17. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
18. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
19. Расчет себестоимости продукта труда.

**Место курса в учебном плане**

Базисный учебный (образовательный) план на изучение предмета «Технология» в основной школы отводит 2 часа в неделю в течение каждого года обучения, всего 68 уроков.

**Содержание курса**

**Кулинария**

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола.

Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

**Художественные ремёсла**

Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Лоскутное шитьё.

Роспись ткани.

Вязание крючком.

Вязание на спицах.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Исследовательская и созидательная деятельность.

**Электротехника**

Электромонтажные и сборочные технологии. Электротехнические устройства с элементами автоматики. Бытовые электроприборы.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

**Формы организации образовательного процесса**

Основная форма организации учебного процесса – урок. В планировании учебного материала, а также в зависимости от цели урока используются следующие типы и формы проведения уроков:

* урок изучения и первичного закрепления знаний;
* урок закрепления новых знаний и выработки умений;
* урок обобщения и систематизации знаний (урок-практикум, урок-зачет);
* урок проверки, оценки и контроля знаний;
* урок коррекции знаний;
* комбинированный урок;
* урок применения знаний.

**Методы и формы обучения:**

* элементы диалоговой, игровой, проблемной технологий;
* элементы развивающего обучения;
* диалог, беседа, проблемные задания, наблюдение, выполнение творческих работ, упражнения, практикумы, работа с текстом, работа с иллюстративным материалом, разного рода конструирование, работа с алгоритмами, работа с таблицей, проверочные, работа с учебником, фронтальный опрос, работа с опорным материалом, тест.

**Технологии обучения**

Проблема достижения всеми обучающимися обязательного минимума решается использованием технологии уровневой дифференциации обучения. Уровневая дифференциация выражается в том, что обучаясь по одной программе и учебникам, обучающиеся могут усваивать материал на различных уровнях. Определяющим при этом является уровень обязательной подготовки. На его основе формируются более высокие уровни овладения материалом.

Широкое использование современных технологий обучения, таких как социокультурно-адаптивная, здоровьесберегающая, технология обучения в сотрудничестве, ИКТ и проектная методика, игровые технологии, позволяют интенсифицировать процесс обучения и сделать его более увлекательным и эффективным.

Программа также предусматривает другие варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса: таблицы, раздаточный материал, материалы для итогового и промежуточного контроля, тестовые задания.

Для достижения требуемых результатов обучения используются в работе следующие средства обучения:

* традиционное обучение;
* активное обучение (сотрудничество, элементы контекстного подхода, индивидуализация обучения);
* интерактивные подходы (творческие задания, работа в малых группах);
* проблемное обучение;
* коллективный способ обучения (работа в парах постоянного и сменного состава).

**Виды и формы контроля**

Одно из требований принципа систематичности и последовательности предполагает необходимость осуществления контроля на всех этапах образовательного процесса по математике. Этому способствует применение следующих видов контроля:

* **предварительный** – диагностика начального уровня знаний обучающихся с целью выявления ими важнейших элементов учебного содержания, полученных при изучении предшествующих разделов, необходимых для успешного усвоения нового материала (беседа, тестирование);
* **текущий** (поурочный) – систематическая диагностика усвоения основных элементов содержания каждого урока по ходу изучения темы или раздела (беседа; практическая работа; индивидуальный опрос; подготовка сообщений, проектов; работа по карточкам)

**- итоговый** – проводится по итогам изучения каждого раздела технологии с целью диагностирования усвоения обучающимися основных понятий раздела (проверочная, самостоятельная работа, отчет о работе).

**5 класс**

Программа ориентирована на обучение учащихся 5Б класса. В 5Б классе 3 человека. Два ученика имеют сенсоневральную глухоту II-III группы. Один ученик - IV степень тугоухости. Сопутствующие диагнозы: РЦОН.

|  |
| --- |
| **Учебно - тематический план по технологии для 5 класса** |
|  **Содержание**  |  **Кол-во часов** |
| Кулинария | 18 |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 10 |
| Элементы материаловедения | 4 |
| Элементы машиноведения | 6 |
| Конструирование и моделирование рабочей одежды | 6 |
| Технология изготовления рабочей одежды | 16 |
| Творческие проекты | 8 |

**Содержание тем учебного курса**

**Технология 5 класс (68 ч)**

**Кулинария (18)**

1. Физиология питания.(2)
2. Санитария и гигиена.(2)
3. Интерьер кухни, столовой.(2)
4. Сервировка стола.(2)
5. Бутерброды, горячие напитки.(2)
6. Блюда из яиц.(2)
7. Приготовление блюд из сырых овощей.(2)
8. Приготовление блюд из варёных овощей.(2)
9. Заготовка продуктов.(2)

**Рукоделие. Художественные ремёсла(10)**

1. Организация рабочего места для ручного шитья. Правила безопасной работы с иглой и ножницами.(2)
2. Технология выполнения простейших ручных швов.(2)
3. Вышивка салфетки.(2)
4. Обработка срезов салфетки.(2)
5. Узелковый батик.(2)

**Элементы материаловедения(4)**

1. Натуральные растительные волокна. Изготовление ткани.(2)
2. Долевая и уточная нить. Стороны ткани.(2)

**Элементы машиноведения(6)**

1. Виды швейных машин. Устройство машины. Правила безопасной работы.(2)
2. Заправка верхней и нижней нитей.(2)
3. Выполнение машинных строчек. Закрепка.(2)

**Конструирование и моделирование рабочей одежды(6)**

1. Виды фартуков. Снятие мерок.(2)
2. Построение чертежа фартука.(2)
3. Моделирование фартука.(2)

**Технология изготовления рабочей одежды(16)**

1. Ручные работы.(2)
2. Машинные швы.(2)
3. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.(2)
4. Обработка бретелей и пояса фартука.(2)
5. Обработка нагрудника.(2)
6. Обработка кармана и соединение его с фартуком.(2)
7. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.
8. Влажно - тепловая обработка фартука.(2)

**Творческие проекты(8)**

Изготовление игольницы.

1. Выбор темы творческого проекта, разработка эскиза, планирование.(2)
2. Изготовление творческого проекта.(4)
3. Защита творческого проекта.(2)

 Ведущей формой организации учебной деятельности является урок. Изучение курса предполагает лабораторные и практические работы. Основное содержание программы составляют практические работы учащихся. Они занимают примерно 70% учебного времени, остальное время отводится на изучение теоретического материала.

Оценка достижений обучающихся проводится в форме опросов, практических работ, отчётов о работе.

Оценивание проводится по четырёх бальной системе.

Данная программа изучается в течение года по 2 часа в неделю.

**Содержание программы 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Кол-****во****часов** | **Планируемые результаты** | **Виды деятельности учащихся****(на уровне учебных действий)** |
| **Личностные** | **Метапредметные** | **Предметные** |
| 1 | Кулинария. | 18 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценки своих способностей; рационального ведения хозяйства. | Учащиеся научатся ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; соблюдать безопасные приёмы труда; самостоятельно выполнять различные работы. Согласовывать трудовую деятельность с другими участниками. | Учащиеся узнают: питательные вещества необходимые человеку; санитарно-гигиенические требования; безопасные приёмы работы на кухне требования к интерьеру; особенности сервировки стола к завтраку; технологию приготовления бутербродов, блюд из яиц и овощей; требования к качеству готовых блюд, способы заготовки овощей, фруктов и ягод. | Соблюдать личную гигиену при приготовлении пищи. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, инструментами, жидкостями. Выполнять эскиз интерьера кухни. Сервировать стол к завтраку. Готовить кулинарные блюда из яиц и овощей по технологическим картам. Сушить зелень, замораживать фрукты. |
| 2 | Рукоделие. Художественные ремёсла. | 10 | У учащихся будут сформированы навыки: познавательных интересов и творческой активности в технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. | Учащиеся узнают: отделку изделий вышивкой; организацию рабочего места; инструменты для шитья и правила безопасной работы с ними; технологию выполнения ручных швов; технику "узелковый батик". | Организовать рабочее место для ручных работ. Выполнять простейшие ручные швы. Подбирать рисунок для вышивки. Вышивать салфетку. Оформлять салфетку в технике "узелковый батик". |
| 3 | Элементы материаловедения. | 4 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к природным ресурсам. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять учебные работы. | Учащиеся узнают: способы получения и свойства натуральных растительных волокон; стороны ткани; виды переплетений. | Сравнивать различные виды волокон и тканей; определять стороны ткани, направление нитей, переплетений. |
| 4 | Элементы машиноведения. | 6 | У учащихся будут сформированы навыки: бережного отношения к оборудованию, желание учиться и трудиться на производстве. | Учащиеся научатся соблюдать культуру труда и безопасные приёмы трудовой деятельности. | Учащиеся узнают: назначение швейной машины, правила безопасной работы на ней; заправку ниток, шитьё, приёмы закрепления строчек. | Заправлять швейную машину нитками. Выполнять машинные строчки. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 5 | Конструирование и моделирование рабочей одежды. | 6 | У учащихся будут сформированы навыки технико-технологического мышления при организации своей деятельности. | Учащиеся научатся конструировать, моделировать изделия; проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования. | Учащиеся узнают: последовательность построения чертежа фартука, моделирование фартука. | Снимать мерки с фигуры. Строить чертёж. Моделировать изделие. Изготавливать выкройку. |
| 6 | Технология изготовления рабочей одежды. | 16 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности желание учиться и трудиться. | Учащиеся научатся планировать трудовую деятель-ность; определять способы решения учебных задач на основе заданных алгоритмов; самостоятельно выполнять работы; соблюдать безопасные приёмы труда. | Учащиеся узнают: машинные швы; правила раскроя; обработку деталей кроя изделий; приёмы влажно-тепловой обработки изделия. | Выполнять образцы ручных и машинных стежков и швов. Планировать работу. Выполнять раскрой и обработку деталей кроя изделия; влажно-тепловую обработку. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 7 | Творческие проекты. | 8 | У учащихся будут сформированы навыки познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий из декоративно- прикладного искусства. | Учащиеся узнают последовательность изготовления творческих проектов. | Знакомиться с примерами творческих проектов. Этапами выполнения проекта. Самостоятельно выполнять и защищать проект. |

|  |
| --- |
| **Календарно - тематическое планирование 5 класс** |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Контроль** |
| 1 | **Кулинария**Физиология питания. | 2 | 05,07.09 |  |
| 2 | Санитария и гигиена. | 2 | 12,14.09 | Опрос |
| 3 | Интерьер кухни, столовой. | 2 | 19,21.09 |  |
| 4 | Сервировка стола. | 2 | 26,28.09 | Практическая работа |
| 5 | Бутерброды, горячие напитки. | 2 | 03,05.10 | Практическая работа |
| 6 | Блюда из яиц. | 2 | 17,19.10 | Практическая работа |
| 7 | Приготовление блюд из сырых овощей. | 2 | 24,26.10 | Практическая работа |
| 8 | Приготовление блюд из варёных овощей. | 2 | 31,02.11 | Практическая работа |
| 9 | Заготовка продуктов. | 2 | 07,09.11 | Практическая работа |
| 1 | **Рукоделие. Художественные ремёсла**Организация рабочего места для ручного шитья. Правила безопасной работы с иглой и ножницами.  | 2 | 14,16.11 | Опрос |
| 2 | Технология выполнения простейших ручных швов. | 2 | 28,30.11 | Практическая работа |
| 3 | Вышивка салфетки. | 2 | 05,07.12 | Практическая работа |
| 4 | Обработка срезов салфетки. | 2 | 12,14.12 | Практическая работа |
| 5  | Узелковый батик. | 2 | 19,21.12 | Практическая работа |
| 1 | **Элементы материаловедения**Натуральные растительные волокна. Изготовление ткани. | 2 | 26,28.12 | Лабораторная работа |
| 2 | Долевая и уточная нить. Стороны ткани. | 2 | 09,11.01 | Практическая работа |
| 1 | **Элементы машиноведения**Виды швейных машин. Устройство машины. Правила безопасной работы. | 2 | 16,18.01 | Опрос |
| 2 | Заправка верхней и нижней нитей. | 2 | 23,25.01 | Практическая работа |
| 3 | Выполнение машинных строчек. Закрепка. | 2 | 30,01.02 | Практическая работа |
| 1 | **Конструирование и моделирование рабочей одежды**Виды фартуков. Снятие мерок. | 2 | 06,08.02 | Практическая работа |
| 2 | Построение чертежа фартука. | 2 | 13,15.02 | Практическая работа |
| 3 | Моделирование фартука. | 2 | 27,01.03 | Практическая работа |
| 1 | **Технология изготовления рабочей одежды**Ручные работы. | 1 | 06.03 | Практическая работа |
| 2 | Машинные швы.  | 2 | 13,15.03 | Практическая работа |
| 3 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | 2 | 20,22.03 | Практическая работа |
| 4 | Обработка бретелей и пояса фартука. | 2 | 27,29.03 | Практическая работа |
| 5 | Обработка нагрудника. | 2 | 03,05.04 | Практическая работа |
| 6 | Обработка кармана и соединение его с фартуком. | 2 | 17,19.04 | Практическая работа |
| 7 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 1 | 24.04 | Практическая работа |
| 8 | Влажно - тепловая обработка фартука. | 1 | 26.04 | Практическая работа |
| 1 | **Творческие проекты**Выбор темы творческого проекта, разработка эскиза, планирование. | 1 | 08.05 | Самостоятельная работа |
| 2 | Изготовление творческого проекта. | 3 | 15,17,22.05 | Самостоятельная работа |
| 3 | Защита творческого проекта. | 1 | 24.05 | Защита проекта |

**Параметры оценки**

**Критерии оценки устного ответа**

«5»-Заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала. Навыки построения самостоятельных устных высказываний сформированы.

«4»-Есть небольшие недочёты по содержанию ответа. Учащийся владеет языковым материалом.

«3»-Есть неточности по сути раскрываемых вопросов. Уровень речевого развития низкий.

«2»-Есть серьёзные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний.

**Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ**

«5»-Работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности, полностью самостоятельно, аккуратно.

«4»-Работа выполняется в полном объёме и самостоятельно, допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения. Могут быть неточности и небрежность в работе.

«3»-Работа выполняется при помощи учителя. На выполнение затрачивается много времени. Учащийся знает теоретический материал, но испытывает затруднения самостоятельно работать.

«2»-Учащийся не подготовлен к выполнению работы. Показывает плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

**Фразы по РСВ 5Б класса**

1. Продукты хранят в холодильнике.

2. Соблюдай чистоту на кухне.

3. Чай - это горячий напиток.

4. Омлет готовят из яиц.

5. Салат готовят из овощей.

6. Инструменты для шитья: игла, ножницы, булавки.

7. Иглу хранят в игольнице.

8. Ножницы передают кольцами вперёд.

9. Я вышиваю салфетку.

10. Ткань состоит из нитей.

11. Лицевая сторона ткани.

12. Швейная машина с ручным приводом.

13. Заправь нитками швейную машину.

14. Прошей на швейной машине.

15. Фартук - это рабочая одежда.

16. Вдень нитку в иглу.

17. Прошей иглой строчку.

18. Фартук шили машинными швами.

19. Я шью на швейной машине.

20. После работы выключай утюг.

**Учебно – методическое и материально – техническое**

**обеспечение образовательного процесса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | Кол -во | Примечания |
| Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) |
| Программа основного общего образования | 1 | «Технология. Обслуживающий труд» 5кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2015г. |
| Учебник для 5кл. общеобразовательных учреждений. | к | «Технология. Обслуживающий труд» 5кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2013г. |
| Пособие для учителей. | 1 | Арефьев И.П. «Занимательные уроки технологии для девочек» 5кл. Москва «Школьная пресса» 2005г.  |
| Информационно – коммуникативные средства. |
| Технологические карты по темам программы. | к |  |
| Таблички. | д |  |
| Планшет с правилами техники безопасности. | д |  |
| Комплект таблиц по машиноведению и шитью. | д |  |
| Специализированная мебель |
| Аудиторная доска с магнитной поверхностью. | 1 |  |
| Учебно – практическое оборудование |
| Инструменты для шитья.  | к |  |
|  Кухонная, столовая, чайная посуда, приборы. | к |  |
| Швейные машины с электроприводом. | к |  |
| Гладильная доска с утюгом. | д |  |
| Электрическая плита, оборудование кухни. | д |  |
| Манекены. | д |  |
| Модели и натурный фонд |
| Образцы швейных изделий. | д |  |

К – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса)

Ф – комплект для фронтальной работы (не менее 1 экз. на двух учащихся)

Д – демонстрационный экземпляр (1 экз.)

**6 класс**

Программа ориентирована на обучение учащихся 6Б класса. В 6Б классе 6 человек имеют двустороннюю сенсоневральную глухоту III-IV группы. Сопутствующие диагнозы: РЦОН.

|  |
| --- |
| **Учебно - тематический план по технологии для 6 класса** |
|  **Содержание**  |  **Кол-во часов** |
| Кулинария | 14 |
| Элементы материаловедения | 2 |
| Элементы машиноведения | 4 |
| Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 8 |
| Технология изготовления поясных швейных изделий | 16 |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 12 |
| Технология ведения дома | 2 |
| Электротехнические работы | 2 |
| Творческие проекты | 8 |

**Содержание тем учебного курса**

**Технология 6 класс (68 ч)**

**Кулинария (14)**

1. Физиология питания.(2)

2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.(2)

3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.(2)

4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.(2)

5. Сервировка стола, этикет.(2)

6. Приготовления обеда в походных условиях.(2)

7. Заготовка продуктов.(2)

**Элементы материаловедения(2)**

1. Натуральные волокна животного происхождения.(2)

**Элементы машиноведения(4)**

1. Регуляторы швейной машины.(2)

2. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.(2)

**Конструирование и моделирование поясных швейных изделий(8)**

1. Конструирование юбок. Ткани и отделки применяемые для юбок, шорт.(2)

2. Снятие мерок для построения чертежа юбки, шорт.(2)

3. Построение чертежа юбки, шорт.(2)

4. Моделирование поясного изделия.(2)

**Технология изготовления поясных швейных изделий(16)**

1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки, шорт.(2)

2. Подготовка изделия к примерке. Примерка.(2)

3. Обработка вытачек и складок.(2)

4. Соединение деталей изделия.(2)

5. Обработка застёжки.(2)

6. Обработка верхнего среза изделия.(2)

7. Обработка нижнего среза изделия.(2)

8. Окончательная отделка изделия и ВТО.(2)

**Рукоделие. Художественные ремёсла(12)**

1. Лоскутное шитьё.(2)

2. Изготовление прихватки в лоскутной технике «Спираль».(4)

3. Обработка срезов прихватки окантовочным швом.(2)

4. Вышивка бисером и блёстками.(4)

**Технология ведения дома(2)**

1. Уход за одеждой и обувью.(2)

**Электротехнические работы(2)**

1. Бытовые электроприборы.(2)

**Творческие проекты(8)**

Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.

1. Выбор темы творческого проекта, разработка эскиза, планирование.(2)

2. Изготовление творческого проекта.(4)

3. Защита творческого проекта.(2)

 Ведущей формой организации учебной деятельности является урок. Изучение курса предполагает лабораторные и практические работы. Основное содержание программы составляют практические работы учащихся. Они занимают примерно 70% учебного времени, остальное время отводится на изучение теоретического материала.

Оценка достижений обучающихся проводится в форме опросов, практических работ, отчётов о работе.

Оценивание проводится по четырёх бальной системе.

Данная программа изучается в течение года по 2 часа в неделю.

**Содержание программы 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Кол-****во****часов** | **Планируемые результаты** | **Виды деятельности учащихся****(на уровне учебных действий)** |
| **Личностные** | **Метапредметные** | **Предметные** |
| 1 | Кулинария. | 14 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценки своих способностей; рационального ведения хозяйства.  | Учащиеся научатся ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; соблюдать безопасные приёмы труда; самостоятельно выполнять различные работы. Согласовывать трудовую деятельность с другими участниками. | Учащиеся узнают: безопасные приёмы работы на кухне; особенности сервировки стола к ужину; технологию приготовления каш, блюд из рыбы; правила варки макаронных изделий; способы заготовки продуктов. | Соблюдать личную гигиену при приготовлении пищи. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, инструментами, жидкостями. Сервировать стол к ужину. Готовить кулинарные блюда из молока, круп, макаронных изделий, рыбы по технологическим картам.  |
| 2 | Элементы материаловедения. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к природным ресурсам. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять учебные работы. | Учащиеся узнают: способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения; стороны ткани; виды переплетений. | Сравнивать различные виды волокон и тканей. Определять стороны ткани, виды переплетений. |
| 3 | Элементы машиноведения. | 4 | У учащихся будут сформированы навыки: бережного отношения к оборудованию, желание учиться и трудиться на производстве. | Учащиеся научатся соблюдать культуру труда и безопасные приёмы трудовой деятельности. | Учащиеся узнают: назначение регуляторов швейной машины; устройство машинной иглы; уход за швейной машиной и правила безопасной работы на ней. | Регулировать машинную строчку. Устанавливать иглу в швейную машину. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 4 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. | 8 | У учащихся будут сформированы навыки технико-технологического мышления при организации своей деятельности. | Учащиеся научатся конструировать, моделировать изделия; проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования. | Учащиеся узнают: последовательность построения чертежа, моделирование поясного изделия. | Снимать мерки с фигуры. Строить чертёж. Моделировать изделие. Изготавливать выкройку поясного изделия. |
| 5 | Технология изготовления поясных швейных изделий. | 16 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности желание учиться и трудиться.  | Учащиеся научатся планировать трудовую деятель-ность; определять способы решения учебных задач на основе заданных алгоритмов; самостоятельно выполнять работы; соблюдать безопасные приёмы труда. | Учащиеся узнают: правила раскроя изделия; обработку деталей кроя; приёмы влажно-тепловой обработки изделия. | Планировать работу. Выполнять раскрой и обработку деталей кроя изделия; влажно-тепловую обработку. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 6 | Рукоделие. Художественные ремёсла. | 12 | У учащихся будут сформированы навыки: познавательных интересов и творческой активности в технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.  | Учащиеся узнают: историю создания изделий из лоскута; технологию изготовления лоскутного шитья; способы прикрепления бисера и блёсток.  | Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Вышивать узор бисером и блёстками. |
| 7 | Технология ведения дома. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к вещам. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять учебные работы. | Учащиеся узнают правила ремонта одежды, уход за одеждой и обувью. | Ремонтировать одежду заплатой. |
| 8 | Электротехника. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к хозяйственным ресурсам. | Учащиеся научатся выбирать различные источники информации для решения познавательных задач. | Учащиеся узнают правила эксплуатации бытовых электроприборов, технику безопасности при работе с ними.  | Изучить правила безопасной работы с электроприборами. |
| 9 | Творческие проекты. | 8 | У учащихся будут сформированы навыки познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий из декоративно- прикладного искусства.  | Учащиеся узнают этапы выполнения творческих проектов. | Знакомиться с примерами творческих проектов. Этапами выполнения проекта. Самостоятельно выполнять и защищать проект. |
| **Календарно - тематическое планирование 6 класс** |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Контроль** |
| 1 | **Кулинария**Физиология питания. | 2 | 04,05.09 |  |
| 2 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 2 | 11,12.09 | Практическая работа |
| 3 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 18,19.09 | Практическая работа |
| 4 | День здоровья.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 11 | 25.0926.09 | Практическая работа |
| 5 | Сервировка стола, этикет. | 2 | 02,03.10 | Практическая работа |
| 6 | Приготовление обеда в походных условиях. | 2 | 16,17.10 | Практическая работа |
| 7 | Заготовка продуктов. | 2 | 23,24.10 | Практическая работа |
| 1 | **Элементы материаловедения**Натуральные волокна животного происхождения. | 2 | 30,31.11 | Практическая работа |
| 1 | **Элементы машиноведения**Регуляторы швейной машины. | 2 | 06,07.11 | Практическая работа |
| 2 | Уход за швейной машиной, чистка и смазка. | 2 | 13,14.11 | Практическая работа |
| 1 | **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий**Конструирование юбок. Ткани и отделки применяемые для юбок, шорт. | 2 | 27,28.11 |  |
| 2 | Снятие мерок для построения чертежа юбки, шорт. | 2 | 04,05.12 | Практическая работа |
| 3 | Построение чертежа юбки, шорт. | 2 | 11,12.12 | Практическая работа |
| 4 | Моделирование поясного изделия. | 2 | 18,19.12 | Практическая работа |
| 1 | **Технология изготовления поясных швейных изделий**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки, шорт. | 2 | 25,26.12 | Практическая работа |
| 2 | Подготовка изделия к примерке. Примерка. | 2 | 09.01 | Практическая работа |
| 3 | Обработка вытачек и складок. | 2 | 15,16.01 | Практическая работа. |
| 4 | Соединение деталей изделия. | 2 | 22,23.01 | Практическая работа |
| 5 | Обработка застёжки. | 2 | 29,30.01 | Практическая работа |
| 6 | Обработка верхнего среза изделия. | 2 | 05,06.02 | Практическая работа |
| 7 | Обработка нижнего среза изделия. | 2 | 12,13.02 | Практическая работа |
| 8 | Окончательная отделка изделия и ВТО.  | 2 | 26,27.02 | Практическая работа |
| 1 | **Рукоделие. Художественные ремёсла**Лоскутное шитьё. | 2 | 05,06.03 | Практическая работа |
| 2 | Изготовление прихватки в лоскутной технике «Спираль». | 4 | 12,13,19,20 | Практическая работа |
| 3 | Обработка срезов прихватки окантовочным швом. | 2 | 26,27.03 | Практическая работа |
| 4 | Вышивка бисером и блёстками.  | 4 | 02,03,16,17 | Практическая работа |
| 1 | **Технология ведения дома**Уход за одеждой и обувью. | 2 | 23,24.04 | Практическая работа |
| 1 | **Электротехнические работы**Бытовые электроприборы. | 1 | 30.04 |  |
| 1 | **Творческие проекты**Выбор темы творческого проекта, разработка эскиза, планирование. | 2 | 07,08.05 | Практическая работа |
| 2 | Изготовление творческого проекта. | 4 | 14,15,21,22 | Практическая работа |
| 3 | Защита творческого проекта. | 1 | 28.05 | Защита проекта |

**Параметры оценки**

**Критерии оценки устного ответа**

«5»-Заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала. Навыки построения самостоятельных устных высказываний сформированы.

«4»-Есть небольшие недочёты по содержанию ответа. Учащийся владеет языковым материалом.

«3»-Есть неточности по сути раскрываемых вопросов. Уровень речевого развития низкий.

«2»-Есть серьёзные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний.

**Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ**

«5»-Работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности, полностью самостоятельно, аккуратно.

«4»-Работа выполняется в полном объёме и самостоятельно, допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения. Могут быть неточности и небрежность в работе.

«3»-Работа выполняется при помощи учителя. На выполнение затрачивается много времени. Учащийся знает теоретический материал, но испытывает затруднения самостоятельно работать.

«2»-Учащийся не подготовлен к выполнению работы. Показывает плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

**Фразы по РСВ 6Б класса**

1. Кашу варят из крупы.

2. Сметана, творог - это молочные продукты.

3. Молочные продукты хранят в холодильнике.

4. Макароны положи в кипящую воду.

5. Фасоль - это бобовое растение.

6. Рыба - полезный продукт.

7. Суп - это первое блюдо.

8. Из ягод и фруктов варят варенье.

9. Назови инструменты для шитья.

10. Как правильно хранить иглу?

11. Как правильно передать ножницы?

12. Покажи лицевую сторону ткани.

13. Намотай нитки на шпульку.

14. Заправь нитками швейную машину.

15. Не разговаривай во время работы.

16. Прошей строчку на швейной машине.

17. Сделай закрепку на строчке.

18. Юбка, шорты - это поясные изделия.

19. Юбки бывают прямые и конические.

20. Выкройка нужна для раскроя.

21. Юбку шили машинными швами.

22. Лоскут - это кусок ткани.

23. Я шью прихватку.

24. Ремонт одежды заплатой.

25. После работы выключай электроприборы.

**Учебно – методическое и материально – техническое**

**обеспечение образовательного процесса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | Кол -во | Примечания |
| Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) |
| Программа основного общего образования | 1 | «Технология. Обслуживающий труд» 6кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2015г. |
| Учебник для 6кл. общеобразовательных учреждений. | к | «Технология. Обслуживающий труд» 6кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2014г. |
| Пособие для учителей. | 1 | Арефьев И.П. «Занимательные уроки технологии для девочек» 6кл. Москва «Школьная пресса» 2005г.  |
| Информационно – коммуникативные средства. |
| Технологические карты по темам программы. | к |  |
| Таблички. | д |  |
| Планшет с правилами техники безопасности. | д |  |
| Комплект таблиц по машиноведению и шитью. | д |  |
| Специализированная мебель |
| Аудиторная доска с магнитной поверхностью. | 1 |  |
| Учебно – практическое оборудование |
| Инструменты для шитья.  | к |  |
|  Кухонная, столовая, чайная посуда, приборы. | к |  |
| Швейные машины с электроприводом. | к |  |
| Гладильная доска с утюгом. | д |  |
| Электрическая плита, оборудование кухни. | д |  |
| Манекены. | д |  |
| Модели и натурный фонд |
| Образцы швейных изделий. | д |  |

К – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса)

Ф – комплект для фронтальной работы (не менее 1 экз. на двух учащихся)

Д – демонстрационный экземпляр (1 экз.)

**7 класс**

Программа ориентирована на обучение учащихся 7А класса. В 7А классе 5 человек имеют двустороннюю сенсоневральную тугоухость II-IV степени, два человека с КИ. Сопутствующие диагнозы: РЦОН.

**Учебно - тематический план по технологии для 7 класса**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Содержание**  |  **Кол-во часов** |
| Кулинария | 14 |
| Элементы материаловедения | 2 |
| Элементы машиноведения | 2 |
| Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 8 |
| Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 16 |
| Рукоделие | 10 |
| Технология ведения дома. | 4 |
| Электротехнические работы. | 2 |
| Творческие проекты. | 10 |

**Содержание тем учебного курса**

**Технология 7 класс (68 ч)**

 **Кулинария (14ч)**

1. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. (2ч)
2. Виды теста. Продукты, инструменты и приспособления для приготовления теста. (2ч)
3. Тесто для пельменей и вареников. Приготовление пельменей.(2ч)
4. Тесто для блинов. Приготовление блинов.(2ч)
5. Сладкие блюда и десерты. Приготовление компота.(2ч)
6. Приготовление киселя.(2ч)
7. Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. (2ч)

**Элементы материаловедения (2ч)**

 1. Химические волокна. Технология производства искусственных и

 синтетических волокон.

 **Элементы машиноведения (2ч)**

1. Образование челночного стежка. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

 **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк (8ч)**

1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк.(2ч)

 2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк в масштабе 1:4. (2ч)

 3. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк в натуральную величину. (2ч)

 4. Моделирование изделия. (2ч)

 **Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк (16ч)**

 1. Раскрой плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. (2ч)

 2. Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия. (2ч)

 3. Обработка плечевых срезов изделия. (2ч)

 4. Обработка горловины подкройной обтачкой. (2ч)

 5. Обработка нижних срезов рукавов. (2ч)

 6. Обработка боковых, средних и шаговых срезов изделия. (2ч)

 7. Обработка верхнего и нижнего среза изделия. (2ч)

 8. Окончательная отделка и ВТО изделия. (2ч)

 **Рукоделие (10ч)**

1. Инструменты и материалы для вязания крючком. Правила вязания. (2ч)

 2. Изготовление образцов, связанных крючком. (2ч)

 3. Вязание салфетки по кругу. (2ч)

 4. Виды узлов макраме. Способы плетения. (2ч)

 5. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. (2ч)

 **Технология ведения дома (4ч)**

 1. Оформление интерьера комнатными растениями. (2ч)

 2. Выбор комнатных растений. Уход за растениями. (2ч)

 **Электротехнические работы (2ч)**

1.Электроосветительные и электронагревательные приборы.

 **Творческие проекты (10ч)**

 1. Раскладка выкройки шорт и их раскрой. (2ч)

 2. Обработка карманов и соединение их с основной деталью. (2ч)

 3. Обработка средних и шаговых швов шорт. (2ч)

 4. Обработка верхнего и нижнего среза шорт. (2ч)

 5. Окончательная отделка шорт. (2ч)

 Ведущей формой организации учебной деятельности является урок. Изучение курса предполагает лабораторные и практические работы. Основное содержание программы составляют практические работы учащихся. Они занимают примерно 70% учебного времени, остальное время отводится на изучение теоретического материала.

Оценка достижений обучающихся проводится в форме опросов, практических работ, отчётов о работе.

Оценивание проводится по четырёх балльной системе.

Данная программа изучается в течение года по 2 часа в неделю.

**Содержание программы 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Кол-****во****часов** | **Планируемые результаты** | **Виды деятельности учащихся****(на уровне учебных действий)** |
| **Личностные** | **Метапредметные** | **Предметные** |
| 1 | Кулинария. | 14 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценки своих способностей; рационального ведения хозяйства.  | Учащиеся научатся ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; соблюдать безопасные приёмы труда; самостоятельно выполнять различные работы. Согласовывать трудовую деятельность с другими участниками. | Учащиеся узнают: понятие о микроорганизмах; заболевания передающиеся через пищу; инструменты для раскатки теста, виды теста, правила варки пельменей; способы приготовления блинов; виды фруктов и ягод, технология приготовления компота, киселя, варенья; значение количества сахара для сохранности варенья.  | Соблюдать личную гигиену при приготовлении пищи. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, инструментами, жидкостями. Сервировать стол к ужину. Готовить пельмени, вареники, блины, компот, кисель по технологическим картам.  |
| 2 | Элементы материаловедения. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к природным ресурсам. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять учебные работы. | Учащиеся узнают: способы получения и свойства искусственных и синтетических волокон; уход за изделиями. | Сравнивать различные виды волокон и тканей. Ухаживать за изделиями из искусственных волокон.  |
| 3 | Элементы машиноведения. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки: бережного отношения к оборудованию, желание учиться и трудиться на производстве. | Учащиеся научатся соблюдать культуру труда и безопасные приёмы трудовой деятельности. | Учащиеся узнают: порядок разборки и сборки челнока; принцип получения зигзагообразной строчки; правила безопасной работы на универсальной швейной машине.  | Обработать срез изделия зигзагообразной строчкой на универсальной швейной машине. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 4 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 8 | У учащихся будут сформированы навыки технико-технологического мышления при организации своей деятельности. | Учащиеся научатся конструировать, моделировать изделия; проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования. | Учащиеся узнают: последовательность построения чертежа, моделирование изделия выбранного фасона. | Снимать мерки с фигуры. Строить чертёж. Моделировать изделие. Изготавливать выкройку. |
| 5 | Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 16 | У учащихся будут сформированы навыки: трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности желание учиться и трудиться.  | Учащиеся научатся планировать трудовую деятель-ность; определять способы решения учебных задач на основе заданных алгоритмов; самостоятельно выполнять работы; соблюдать безопасные приёмы труда. | Учащиеся узнают: особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком; порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов; обработку деталей кроя. | Планировать работу. Выполнять раскрой и обработку деталей кроя плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк; влажно-тепловую обработку. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| 6 | Рукоделие.  | 10 | У учащихся будут сформированы навыки: познавательных интересов и творческой активности в технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.  | Учащиеся узнают: инструменты и материалы для вязания крючком; условное обозначение; технологию выполнения различных петель; виды узлов макраме и способы плетения.  | Изготавливать простейшие изделия в технике вязания крючком; пояс, шнур способом плетения. |
| 7 | Технология ведения дома. | 4 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к природным ресурсам. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять учебные работы. | Учащиеся узнают способы оформления интерьера; использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. | Оформить интерьер комнатными растениями, ухаживать за ними. |
| 8 | Электротехническиеработы. | 2 | У учащихся будут сформированы навыки бережного отношения к хозяйственным ресурсам. | Учащиеся научатся выбирать различные источники информации для решения познавательных задач. | Учащиеся узнаю виды ламп и электронагревательных приборов, область применения, их безопасная эксплуатация. |  Подбирать бытовые электроприборы по мощности и безопасно использовать их. |
| 9 | Творческие проекты. | 10 | У учащихся будут сформированы навыки познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности. | Учащиеся научатся самостоятельно выполнять творческие работы по созданию оригинальных изделий из декоративно- прикладного искусства.  | Учащиеся узнают этапы выполнения творческих проектов. | Знакомиться с примерами творческих проектов. Этапами выполнения проекта. Самостоятельно выполнять и защищать проект. |

|  |
| --- |
| **Календарно-тематическое планирование 7 класс** |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Контроль** |
| 1 | **Кулинария**Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. | 2 | 05.09 | Беседа |
| 2 | Виды теста. Продукты, инструменты и приспособления для приготовления теста. | 2 | 12.09 | Опрос  |
| 3 | Тесто для пельменей и вареников. Приготовление пельменей. | 2 | 19.09 | Практическая работа |
| 4 | Тесто для блинов. Приготовление блинов. | 2 | 26.09 | Практическая работа |
| 5 | Сладкие блюда и десерты. Приготовление компота. | 2 | 03.10 | Практическая работа |
| 6 | Приготовление киселя. | 2 | 17.10 | Практическая работа |
| 7 | Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. | 2 | 24.10 |  |
| 1 | **Элементы материаловедения**Химические волокна. Технология производства искусственных и синтетических волокон. | 2 | 31.10 | Лабораторная работа  |
| 1 | **Элементы машиноведения**Образование челночного стежка. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. | 2 | 07.11 | Практическая работа |
| 1 | **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк**Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 2 | 14.11 | Практическая работа |
| 2 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк в масштабе 1:4. | 2 | 28.11 | Практическая работа |
| 3 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк в натуральную величину. | 2 | 05.12 | Практическая работа |
| 4 | Моделирование изделия . | 2 | 12.12 | Практическая работа |
| 1 | **Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк**Раскрой плечевого изделия с цельнокроёным рукавом и брюк. | 2 | 19.12 | Практическая работа |
| 2 | Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия.  | 2 | 26.12 | Практическая работа |
| 3 | Обработка плечевых срезов изделия. | 2 | 09.01 | Практическая работа |
| 4 | Обработка горловины подкройной обтачкой. | 2 | 16.01 | Практическая работа |
| 5 | Обработка нижних срезов рукавов. | 2 | 23.01 | Практическая работа |
| 6 | Обработка боковых, средних и шаговых срезов изделия.  | 2 | 30.01 | Практическая работа |
| 7 | Обработка верхнего и нижнего среза изделия. | 2 | 06.02 | Практическая работа |
| 8 | Окончательная отделка и ВТО изделия. | 2 | 13.02 | Отчёт о работе |
| 1 | **Рукоделие**Инструменты и материалы для вязания крючком. Правила вязания. | 2 | 27.02 | Опрос |
| 2 | Изготовление образцов, связанных крючком. | 2 | 06.03 | Практическая работа |
| 3 | Вязание салфетки по кругу. | 2 | 13.03 | Отчёт о работе |
| 4 | Виды узлов макраме. Способы плетения. | 2 | 20.03 | Практическая работа |
| 5 | Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. | 2 | 27.03 | Практическая работа |
| 1 | **Технология ведения дома**Оформление интерьера комнатными растениями. | 2 | 03.04 | Опрос |
| 2 | Выбор комнатных растений. Уход за растениями. | 2 | 17.04 | Практическая работа |
| 1 | **Электротехнические работы**Электроосветительные и электронагревательные приборы.  | 2 | 24.04 | Опрос |
| 1 | **Творческие проекты**Раскладка выкройки шорт и их раскрой. | 1 | 08.05 | Практическая работа |
| 2 | Обработка карманов и соединение их с основной деталью.  | 1 | 08.05 | Практическая работа |
| 3 | Обработка средних и шаговых швов шорт. | 2 | 15.05 | Практическая работа |
| 4 | Обработка верхнего и нижнего среза шорт. | 1 | 22.05 | Практическая работа |
| 5 | Окончательная отделка шорт. | 1 | 22.05 | Защита проекта |

**Параметры оценки**

**Критерии оценки устного ответа**

«5»-Заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала. Навыки построения самостоятельных устных высказываний сформированы.

«4»-Есть небольшие недочёты по содержанию ответа. Учащийся владеет языковым материалом.

«3»-Есть неточности по сути раскрываемых вопросов. Уровень речевого развития низкий.

«2»-Есть серьёзные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний.

**Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ**

«5»-Работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности, полностью самостоятельно, аккуратно.

«4»-Работа выполняется в полном объёме и самостоятельно, допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения. Могут быть неточности и небрежность в работе.

«3»-Работа выполняется при помощи учителя. На выполнение затрачивается много времени. Учащийся знает теоретический материал, но испытывает затруднения самостоятельно работать.

«2»-Учащийся не подготовлен к выполнению работы. Показывает плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

**Фразы по РСВ 7А класса.**

1. Кипячение убивает бактерии.

2. Скалкой раскатывают тесто.

3. Из теста пекут пироги.

4. Пельмени варят в кастрюле.

5. Блины выпекают на сковороде.

6. Компоты готовят из фруктов и ягод.

7. На кухне соблюдай чистоту и порядок.

8. Швейная машина с электрическим приводом.

9. Срез обработан зигзагообразной строчкой.

10. Прошей строчку на швейной машине.

11. Подготовь швейную машину к работе.

12. Швейную машину смазывают маслом.

13. Мерки снимают сантиметровой лентой.

14. Построение чертежа изделия.

15. Плечевое изделие с цельнокроёным рукавом.

16. Плечевое изделие - это изделие, которое держится на плечах.

17. Кромка - обработанный край ткани.

18. Долевой срез ткани.

19. Детали кроя изделия - спинка, перед.

20. Ночная сорочка служит для сна.

21. Я шью ночную сорочку.

22. Обработай срезы изделия.

23. Пришей подкройную обтачку.

24. Удали ручную строчку.

25. Нижний срез обрабатывают швом вподгибку.

26. Отутюжь изделие утюгом.

27. Я вяжу крючком.

28. Салфетку вяжу по кругу.

29. Комнатные растения очищают воздух.

30. Электронагревательные приборы: плита, чайник, утюг.

**Учебно – методическое и материально – техническое**

**обеспечение образовательного процесса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | Кол -во | Примечания |
| Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) |
| Программа основного общего образования | 1 | «Технология. Обслуживающий труд» 7кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2015г. |
| Учебник для 7кл. общеобразовательных учреждений. | к | «Технология. Обслуживающий труд» 7кл. О.А. Кожина - М.: Дрофа, 2014г. |
| Пособие для учителей. | 1 | Арефьев И.П. «Занимательные уроки технологии для девочек» 7кл. Москва «Школьная пресса» 2005г.  |
| Информационно – коммуникативные средства. |
| Технологические карты по темам программы. | к |  |
| Таблички. | д |  |
| Планшет с правилами техники безопасности. | д |  |
| Комплект таблиц по машиноведению и шитью. | д |  |
| Специализированная мебель |
| Аудиторная доска с магнитной поверхностью. | 1 |  |
| Учебно – практическое оборудование |
| Инструменты для шитья, кухонная посуда, столовая посуда, приборы. | к |  |
| Швейные машины с электроприводом. | к |  |
| Гладильная доска с утюгом, электрическая плита, оборудование кухни. | д |  |
| Манекены. | д |  |
| Модели и натурный фонд |
| Образцы швейных изделий. | д |  |

К – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса)

Ф – комплект для фронтальной работы (не менее 1 экз. на двух учащихся)

Д – демонстрационный экземпляр (1 экз.)