

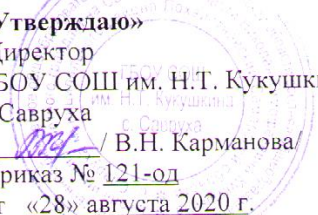
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Почётного гражданина Самарской области
Николая Тимофеевича Кукушкина с. Савруха муниципального района Похвистневский
Самарской области

Адрес: 446461, Самарская область, Похвистневский район, с.Савруха, ул.Центральная усадьба, 31
тел.8(84656)57638

«Рассмотрено»
на заседании МО
Руководитель МО
З.Х. / Кастаргина З.Х./
Протокол № 1
от «14» 08 2020г.

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина
с. Савруха
И.Н. /Баландина И.Н./
«19» 08 2020 г.

«Утверждаю»
Директор
ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина
с.Савруха
В.Н. / В.Н. Карманова/
Приказ № 121-од
от «28» августа 2020 г.



АДАптированная рабочая программа

по технологии

уровень программы: основное общее образование

8 класс

Направление «Технология»

Программы:

Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-9 классы.-
М.: Просвещение. 2010г. Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.
Технология: программа: 5-8 классы.-М.: Вентана –Граф, 2015г. -144с.

Предметная линия учебников:

Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Технология. 8
класс под редакцией Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко
Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2016

Составитель:
Кастаргина З.Х., учитель технологии

Савруха 2020

Пояснительная записка

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить обучающихся к самостоятельному труду, сформировать трудовые умения и навыки, воспитать ряд нравственных, личностных качеств, обеспечивающих включение обучающихся с ОВЗ в производительный труд, а также социальной адаптации в обществе. При проведении коррекционной работы важен метод совместных действий или сотворчества, которое максимально отвечает познавательным возможностям ребенка и позволяет в наглядной форме демонстрировать или выполнять ту или иную работу, предоставляя ребенку ту часть задания, которая находится в зоне его ближайшего развития.

Коррекционная направленность обучения труду заключается в формировании следующих умений:

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы) с помощью учителя;
- планировать ход работы над изделием (устанавливать логическую последовательность изготовления изделия, определять прием работы и инструменты, нужные для выполнения) с помощью учителя;
- контролировать свою работу (оценивать качество готовых изделий в сравнении с эталоном).

Коррекционная работа включает следующие направления:

- Коррекция отдельных сторон психической деятельности: (восприятия, представлений, ощущений, памяти, внимания, пространственных представлений и ориентации).
- Развитие различных видов мышления: (наглядно-образного; словесно-логического).
- Развитие основных мыслительных операций: (умения сравнивать, анализировать, выделять сходство и различие понятий, работать по алгоритму, планировать деятельность под руководством учителя).
- Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы: (развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца; формирование адекватности чувств).
- Коррекция устной и письменной речи (монологической речи, диалогической речи, обогащение словаря).

Критерии оценки качества знаний учащихся

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития учащейся, с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Проверка трудовых умений и навыков по предмету «Технология» осуществляется путем наблюдения за выполнением практических работ, упражнений, тестов с учетом индивидуальных возможностей учащейся.

Основные методы работы с учащимися:

- наглядный показ образцов, выполненной работы, анализ образца, демонстрация выполнения практической работы, поэтапный наглядный план работы
- практический - последовательное выполнение трудовой операции под руководством учителя
- словесный
- предварительная краткая беседа, словесный инструктаж, рассказ .

Формы работы на уроках:

- индивидуальная
- практическая работа.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

- овладение обучающимися трудовыми знаниями и умениями, необходимых для выполнения практических работ;
- овладение правилами и приемами выполнения ручных и машинных работ;
- овладение способами в формировании профессиональных планов и в выборе профессии.

2.Содержание учебного предмета, курса.

Согласно примерной программе по технологии на изучение предмета в 8классе отводится 34часа.

В ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина с. Савруха в учебном плане выделяется 68 часов(2 часа в неделю).

В рабочую программу предметной области «технология» в 8класс включены 5 основных разделов «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Кулинария» и «Профессиональное самоопределение », «Семейная экономика».

** «Инструктаж по ТБ(входной)» проводится в начале учебного года и в начале изучения каждого раздела в рамках занятий.*

**На итоговую контрольные работы(практическое упражнение) отводится 1 час за счет сокращения часов в разделах «Технология домашнего хозяйства».*

** В конце каждого раздела проводится тестовая проверочная работа в рамках урока по руководством учителя.*

2.2. Учебно–тематическое планирование на уровень образования.

№ п/п	Содержание	ФГОС примерные программы	часы для НЛ
1	Технология домашнего хозяйства + Повторение за 7 класс 4 четверть	2	4+4
2	Кулинария	10	10
3	Создание изделий из текстильных материалов	24	16
4	Художественные ремёсла	12	14
5	Профессиональное самоопределение	10	10
6	Семейная экономика	10	10
	Итого:	68 ч	68

2.3. Основное содержание тем

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Кулинария»

Тема 14. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

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

Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

«Создание изделия из текстильных материалов».

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство».

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Раздел «Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или

услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Профессиональное самоопределение»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.