

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Бондарская средняя общеобразовательная школа

Принята методическим советом

(Протокол от _____ № _____)

Утверждена: _____ О.Н. Соломатина

**Рабочая программа основного общего образования
по предмету «Технология»
для детей с умственной отсталостью
5 класс (вариант для девочек)**

2017/2018 уч. год

Бондари, 2017

Рабочая программа по предмету «Технология»

5 класс (вариант для девочек)

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для детей с умственной отсталостью составлена на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой; 2010 г. и авторской программы Н.В. Сеница и В.Д. Симоненко в соответствии с федеральным базисным учебным планом и с учетом примерной программы основного общего образования по технологии «Технология. Технологии ведения дома» для обучающихся 5-7 классов.

Цель: создание условий для обучения и воспитания детей с умственной отсталостью с целью коррекции отклонений в их развитии и трудовой подготовки, социально – бытовой реабилитации для последующей интеграции в общество.

Данная цель обуславливает следующие задачи:

Подготовить учащихся к самостоятельному выполнению производственных заданий по пошиву белья и легкого платья.

Знакомить с устройством швейной машины, приемам работы на ней, технологиями пошива одежды, свойствами тканей

Учить построению чертежей изделий и их пошиву, с постоянным усложнением работы, на швейной машине.

Учить планированию процесса пошива изделия, умению анализировать свои действия и их результаты.

Развивать мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторику, формировать эстетические представления.

Способствовать социальной адаптации.

Формировать организационные умения в труде, учить выполнять правила внутреннего распорядка и безопасной работы, санитарно - гигиенические требования

Принципы, на которых базируется программа

- учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся с УО;
- уважение к результатам деятельности обучающихся в сочетании с разумной требовательностью;
- комплексный подход при разработке занятий с учетом развития предметных, метапредметных и личностных результатов освоения обучающимися учебного предмета «Технология»;
- вариативность содержания и форм проведения занятий;
- научность, связь теории и практики;
- преемственность;
- наглядность;
- систематичность и последовательность;
- прочность полученных знаний;
- активность и сознательность обучения;

Нормативно - правовое обеспечение программы

Нормативно-правовую базу разработки АРП ОО обучающихся с ОВЗ составляют: Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ);

Федеральный государственный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки России от 29.12.2014 №1644.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. №253 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"

Приказ Минобрнауки от 08.06.2015 №576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 №253».

Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Технология» содействует сохранению единого образовательного пространства, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально - экономических условий. Специфика обнаруживается в структурировании материала, методике его преподавания. Построение содержания учебного материала в системе коррекционно-развивающего обучения осуществляется на основе следующих принципов:

- усиления практической направленности изучаемого материала;
- выделения существенных признаков изучаемых явлений;
- опоры на жизненный опыт ребенка;
- ориентации на внутренние связи в содержании изучаемого материала как в рамках одного предмета, так и между предметами;
- необходимости и достаточности в определении объема изучаемого материала;
- введения в содержание учебных программ коррекционных разделов, предусматривающих активизацию познавательной деятельности, формирования у учащихся деятельностных функций, необходимых для решения учебных задач.

Базовыми для направления программы «Технологии ведения дома» в 5 классе являются разделы: 1. Создание изделий из текстильных материалов. 2. Художественные ремёсла. 3. Кулинария.

Основная движущая сила учения ребенка – сформулированная мотивация. Учебная мотивация детей с УО резко снижена. Для формирования положительного отношения к учению необходимо заботиться о создании общей положительной атмосферы на уроке, создавать ситуацию успеха в учебной деятельности, целенаправленно стимулировать детей на уроке. Содержание обучения технологии по сравнению с традиционным, пересмотрено так, чтобы формирование знаний и умений осуществлялось на доступном для школьников уровне.

Место и роль программы в образовательном маршруте Роль программы в образовательном маршруте обучающегося с УО заключается в том, что в процессе обучения по данной программе ученик сможет:

- овладеть базовыми научными систематизированными знаниями по предмету «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС;
- освоить общеучебные умения и навыки по предмету «Технологии ведения дома»;

- корректно выражать свое мнение по различным вопросам и аргументированно доказывать точку зрения в соответствии с нормами русского литературного языка.
- самостоятельно организовывать свою учебную деятельность, оценивать ее результаты, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Информация о количестве учебных часов

№ п/п	Класс	Количество часов в неделю	Форма обучения		Количество часов за год, в т.ч.		Всего за год, часов
			Очная	Заочная	Очная	Заочная	
1	5	6	2	4	35	67	102

Методы и формы обучения

- элементы диалоговой, игровой, проблемной, коррекционной технологий;
- элементы развивающего обучения;
- диалог, беседа, проблемные задания, наблюдение, рассказ, выполнение проектных работ, работа с опорным материалом, работа со справочной литературой, лабораторные работы, практические работы, тесты и др.

Критерии оценки качества знаний учащихся

Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ, тестов, тренажёров, упражнений.

1. Оптимальный уровень (соответствует отметке «5»):
 - выполняет задания самостоятельно;
 - выполняет задания по образцу;
 - выполняет задания по подражанию;
 - выполняет задания по словесной инструкции;
2. Допустимый уровень (соответствует отметке «4», «3»):
 - выполняет задания самостоятельно после предложенной помощи;
 - выполняет задания по образцу после предложенной помощи;
 - выполняет задания по подражанию после предложенной помощи;
 - выполняет задания по словесной инструкции после предложенной помощи;
3. Недопустимый уровень (соответствует отметке «2»):

- задания самостоятельно не выполняет, помощь не принимает;
- задания по образцу не выполняет, помощь не принимает;
- задания по подражанию не выполняет, помощь не принимает;
- задания по словесной инструкции не выполняет, помощь не принимает.

Информация об используемых учебниках

Название	Автор	Издательство	Год издания	Количество экземпляров
Технология. 5 класс	Синица Н.В.	Вентана-Граф (Москва)	2012	1

Содержание учебного предмета

5 класс

(Общее количество часов: 102 ч. Из них: 35 ч. - очно; 67 ч. – заочно)

Создание изделий из текстильных материалов (20 ч.+ 40ч.).

Текстильные материалы и их свойства (2 ч.+4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Конструирование швейных изделий (2 ч.+4ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Изготовление выкройки фартука.

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка фартука.

Моделирование (2 ч.+4ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Моделирование фартука (выполнение эскизов).

Варианты объектов труда

Рабочая одежда (фартук).

Швейные ручные работы (2 ч.+4ч.)

Основные теоретические сведения:

Материалы и инструменты, основные приспособления. Правила ТБ при ручных работах. Ручные швы: вперед иголка, за иголку, петлеобразные, обметочные. Виды строчек: сметочная, заметочная, обметочная.

Практические работы

Организация рабочего места в швейной мастерской. Выполнение ручных швов (сметывание, заметывание, наметывание, пришивание).

Варианты объектов труда.

Игольница, гриб, цветок, образцы ручных швов.

Швейная машина (2 ч.+4ч.)

Основные теоретические сведения:

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды машинных швов (Соединительные: стачной вразутюжку. Краевые: обтачной, вподгибку с закрытым срезом, с открытым срезом).

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных швов.

Влажно-тепловая обработка ткани – ВТО (2 ч.+5ч.)

Основные теоретические сведения

Условия влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции ВТО. Правила ТБ при работе с утюгом.

Практические работы

Безопасные приемы труда при ВТО на примере готового изделия.

Технология изготовления швейных изделий (8 ч.+16ч.)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Обработка боковых срезов и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Варианты объектов труда - Образцы ручных стежков, строчек. Рабочая одежда для кухни - фартук.

Кулинария (6 ч.+12 ч.)

Гигиена и санитария на кухне. Здоровое питание (2ч.+4ч.) ТБ труда при кулинарных работах. Требования гигиены и санитарии при практических работах.

Бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц (1ч+2ч.)

Основные теоретические сведения:

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Блюда из яиц.

Определение свежести яиц.

Практические работы

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Приготовление яичницы.

Варианты объектов труда

Бутерброды, горячие напитки к завтраку, яичница.

Блюда из овощей (1ч+2ч)

Основные теоретические сведения:

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Варианты объектов труда.

Салаты из сырых овощей и вареных овощей.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1ч+2ч)

Основные теоретические сведения:

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, условия и способы их приготовления.

Практические работы

Приготовление каши

Варианты объектов труда.

Каша (по выбору уч-ся: рисовая, гречневая, манная и т.д.)

Сервировка стола (1ч.+2ч.)

Основные теоретические сведения:

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда

Бумажные и тканевые салфетки.

Художественные ремёсла (8 ч.+16ч.)

«Лоскутное шитьё»

Основные теоретические сведения:

Виды традиционных ремёсел. Композиция, цвет, ритм в художественной отделке.

Цветовые гаммы.

Лоскутное шитьё. Применение лоскутного шитья в создании изделий декоративно-прикладного творчества.

Практические работы

Выполнение графической в редакторе Paint. Композиция «спираль», «изба» (по выбору уч-ся).

Варианты объектов труда

Салфетка, прихватка, подушка для стула.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Создание изделий из текстильных материалов

Ученик научится:

- правилам безопасной работы с ручными инструментами и электрическими приборами;
- пользоваться универсальной швейной машиной для пошива простейших изделий из текстиля;
- выполнять простейшие ручные швы и строчки;
- классифицировать натуральные текстильные волокна,
- определять структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- подготавливать универсальную швейную машину к работе;
- снимать необходимые мерки с фигуры человека для построения чертежа выкройки;
- производить необходимые расчеты для пошива фартука;
- оформлять чертежи швейных изделий,
- выполнять простейшие машинные швы: стачной /вразутюжку/, вподгибку с закрытым срезом.

Ученик получит возможность научиться:

- использовать швейную машину, оборудование и приспособления, приборы влажно-тепловой и художественной обработки изделий в создании простейших изделий из текстиля.

Художественные ремёсла

Ученик научится:

- различать виды женских ремесел;
- выполнять графические рисунки и эскизы геометрического орнамента с использованием компьютерных программ;
- основам лоскутного шитья.

Ученик получит возможность научиться:

- использовать ИКТ для построения графических изображений, рисунков геометрического орнамента.
- изготавливать простейшие изделия для столовой в технике лоскутное шитьё.

Кулинария

Ученик научится:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов,
- пользоваться безопасными приемами работы с кухонным оборудованием,
- готовить простые завтраки,
- сервировать стол к завтраку;

Ученик получит возможность:

- определять качество продуктов и готовых блюд; их полезные свойства;
- использовать в быту современное кухонное оборудование, инструменты,
- использовать знакомые ему технологии для приготовления блюд к завтраку.

Календарно-тематическое планирование

(5 класс)

Всего: 102ч. (35ч. – очно; 67ч. – заочно)

№ п/п	Раздел, тема урока	К-во часов	Форма обучения		Дата	
			Очная	Заочная	По плану	Фактич.
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	60	20	40		
1	Текстильные материалы и их свойства	6	2	4		
2	Конструирование швейных изделий	6	2	4		
3	Моделирование	6	2	4		
4	Швейные ручные работы	6	2	4		
5	Швейная машина Машинные швы	6	2	4		
6	Влажно-тепловая обработка ткани – ВТО	6	2	4		
	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	<i>24</i>	<i>6</i>	<i>18</i>		
7	Раскрой изделия	6	2	4		
8	Обработка боковых и нижнего срезов фартука	10	2	8		
9	Пояс-завязка	8	2	6		
	Художественные ремёсла	24	8	16		
10	Декоративно-прикладное искусство	6	2	4		
11	Лоскутное изделие для кухни	6	2	4		
12	Цветовые сочетания в орнаменте	6	2	4		
13	Узор спираль, изба	6	2	4		

	Кулинария	18	6	12		
14	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	6	2	4		
15	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	3	1	2		
16	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола	3	1	2		
17	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий	3	1	2		
18	Технология приготовления блюд из овощей	3	1	2		