

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат №31 Невского района Санкт-Петербурга**

«ПРИНЯТО»

на педагогическом совете
от 31 .08.2023 ,
протокол №1

«СОГЛАСОВАНО»

Методическое объединение
учителей технологий, ИЗО
и физической культуры.

От 31 .08.2023 , протокол №2
председатель МО:

 /А.В.Шевцова /

«УТВЕРЖДЕНО»

От 31 .08.2023, приказ №252

Директор ГБОУ

Школы-интерната №31





А.Иванова,

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
для 7-а класса

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Фролова Ирина Валентиновна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для учащихся 7-а класса на 2023 – 2024 учебный год составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021 г. № 287, приказом Минпросвещения России от 18.07.2022 № 568 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021 г. № 287», а также с федеральной адаптированной образовательной программой основного общего образования обучающихся с нарушением слуха (вариант 2.2.2), утвержденной приказом Министерства Российской Федерации от 24.11.2022 г., № 1023, и на основе Федеральной рабочей программы по технологии для глухих обучающихся

Общая характеристика учебного предмета

Основной целью изучения предмета «Технология. Технология ведения домашнего хозяйства» в системе образования является формирование представлений о современном производстве и распространенных в нем технологий, формирование представлений о технологической культуре производства, становление технических и технологических знаний и умений. Воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащихся. Они должны овладеть необходимыми в повседневной жизни приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления бытовой техникой, научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении предмета. 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.

Технология, как предмет, способствует профессиональному самоопределению школьников, социальной и трудовой адаптации незрячих учащихся, повышает их жизненную компетенцию, играет важную коррекционную роль. Занятия по технологии позволяют развивать тонкую моторику, пространственное мышление, временные представления, способствуют развитию координации движения, развитию диалогической речи и позволяют расширить словарный запас учащихся, положительно влияют на состояние эмоционально-волевой сферы.

Программа предусматривает использование системно-деятельного метода и технологии: *личностно-ориентированные, информационно-коммуникационные, технология проблемного обучения, развивающего обучения, здоровьесберегающие технологии, репродуктивный, частично-поисковый методы и индивидуально-групповой способ подачи знания, проведение лабораторно-практических, практических, развивающих, повторительно-обобщающих, контрольных уроков, а также проекты*, в необходимом для поставленных целей объеме.

В процессе обучения используются уроки-беседы, практические уроки, комбинированные, компьютерные презентации, видеоролики, тестирование, а также различные плакаты по темам, образцы поузловой обработки в последовательности и готовых изделий, образцы вышивок, макраме, вязания на спицах и крючком и росписи по рису, фотографии, альбомы образцов народного творчества, иллюстрации оформления блюд, интерьеров, инструкционные карты.

Каждую четверть запланировано проведение контрольных работ или дифференцированного зачета.

Реализация программы по технологии направлена на достижение следующих целей и задач:
Цель программы – стимулировать интерес школьника к решению различных проблем,

возникающих на протяжении всей его жизни через формирование универсальных учебных действий.

Для достижения цели необходимо решение следующих **задач**:

● **обучающих:**

- ✓ развитие познавательного интереса учащихся;
- ✓ приобретение предметных метапредметных образовательных результатов;
- ✓ освоение основ культуры созидательного труда;
- ✓ применение полученных теоретических знаний на практике;
- ✓ включение учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно-значимых продуктов труда.

● **воспитательных:**

- ✓ формирование общественной активности личности;
- ✓ формирование гражданской позиции;
- ✓ воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости;
- ✓ формирование ответственности за результаты своей деятельности;
- ✓ воспитание уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

● **развивающих:**

- ✓ развитие личностных способностей: технического мышления, пространственного воображения, творческих, интеллектуальных, коммуникативных и организаторских способностей;
- ✓ реализация творческого потенциала учащихся;
- ✓ формирование потребности в самопознании и саморазвитии;
- ✓ укрепление межпредметных связей, развитие аналитических навыков мышления.

● **профессионально-ориентационных:**

- ✓ получение опыта практической деятельности учащихся для дальнейшего осознанного профессионального самоопределения;
- ✓ формирование умения адаптироваться к изменяющимся условиям профессиональной среды;
- ✓ приобретение учащимися знаний, умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой жизни.

-Коррекционных

- развитие мелкой моторики и координации движений;
- развитие пространственного мышления;
- обогащение словарного запаса;
- способствовать формированию развернутой устной речи.

Специфика организации

Информация о внесенных изменениях в примерную программу.

Структура содержания курса, последовательность изложения тем немного изменены в связи с перераспределением учебного материала и с целью обеспечения доступности учебного материала на каждом этапе обучения. Принципы отбора и построения основного содержания связаны с возрастными и психофизиологическими особенностями. Часть понятий предлагаются в ознакомительном порядке в ходе изучения соответствующего раздела программы. Это связано с недостаточным запасом предварительных естественно-научных знаний и слабо развитым абстрактным мышлением у глухих учащихся.

Раздел «Кулинария» перенесен на IV четверть из-за перемены кабинета с другим преподавателем

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-

практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является **комбинированный урок.**

Внеурочная деятельность по предмету предполагает участие учащихся данного класса в мероприятиях, проводимых в рамках «Неделя технологии» олимпиады по технологии выставках, конкурсах, викторинах по технологии, демонстрации мод.

Информация об используемом УМК.

Учебно-методический комплекс

в.М. Казакевич «Технология». Учебник для 5 класса ОУ. ФГОС. Москва, Просвещение, 2023.

УМК утвержден приказом по школе-интернату № 64 от .22.02.2023года.

Виды и формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится согласно Положению о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ школы-интерната N31 Невского района СПб. Текущий контроль успеваемости учащихся осуществляется в форме самостоятельных и практических работ, тестов. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы, также как и промежуточная аттестация по итогам учебного года.

| № п/п | Сроки проведения | Форма | Тема |
|-------|------------------|--------------------|--------------------|
| 1 | декабрь | Контрольная работа | По темам Полугодия |
| 2 | май | Контрольная работа | По темам Полугодия |

Рабочая программа отражает все особенности контингента обучающихся класса.

Особенности данного класса отражены в используемых *технологиях обучения*, формах уроков, представленных в пояснительной записке к рабочей программе.

Реализация рабочей программы по технологии с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется при наличии у обучающихся персонального компьютера/ ноутбука/планшета, телефона типа смартфон-устройства, имеющего выход в Интернет. Используемые образовательные ресурсы: «Учи.ру», «ЯКласс», «Яндекс. Учебник, «Лекториум». Информационно-коммуникативные средства, используемые при реализации рабочей программы по биологии: социальная сеть «В Контакте», мессенджеры (Skype, Veber, WatsApp); сервисы Яндекс, Mail, электронная почта, СМС-сообщения.

Содержание программы

Вводное занятие. Вводный инструктаж, Охрана труда-2час.

. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

Тема 1. Интерьер жилых комнат.(Спальная, столовая, гостиная)

Теоретические сведения. Понятие о жилых комнатах. Подбор цветового решения. Виды отделки потолка, стен, пола.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

2. Кулинария (12 часов)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке, санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 часа)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подачи их к столу.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 часа)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно – практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

3. Создание изделий из текстильных материалов (12 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов их химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно – практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. Регулятор ширины зигзага.. Приспособления к швейной машине. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы на швейной машине.

Соединительно-отделочные швы: накладной и настрочной.

Лабораторно – практические и практические работы. . Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение накладного и настрочного швов и, прорезных петель.

Конструирование . 6 часов

Теоретические сведения. Разнообразие фасонов юбок. Детали юбок

Мерки для поясного изделия. Конструирование основы цилиндрической юбки М 1:4. Приемы моделирования. Чертеж М 1:1

Лабораторно – практические и практические работы. Конструирование юбки в Масштабе М1:4 и М1:1

Моделирование 2 час *Теоретические сведения.* Снятие мерок для поясного изделия.

Моделирование юбок *Лабораторно – практические и практические работы.* Моделирование юбок. Последовательность обработки юбки.

Технология 28 час. *Теоретические сведения.* Правила раскроя. Особенности раскладки выкройки юбок

Лабораторно – практические и практические работы. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя. Сметка. Примерка. Обработка изделия после примерки. Обработка застежки молнией. Обработка верха изделия поясом. Обработка низа изделия.

Художественные ремёсла 8 час.

Вязание на спицах

Теоретические сведения Материалы и инструменты для вязания на спицах. Виды петель и вязаний. Способы вязания

Лабораторно – практические и практические работы. Набор и закрытие петель. Лицевые и изнаночные петли. . Вязание резинки

Проектирование и выполнение проектов. 6 час .

Теоретические сведения .Расчет петель на изделие

Лабораторно – практические и практические работы. Вязание прихватки

Контрольная работа 4 час

Резервное время- 2 часа

Календарно- тематическое планирование¹

I четверть

В календарно-тематическом плане отражено количество часов с учетом реальных условий прохождения учебной программы: сокращение количества часов из-за праздничных дней, которое компенсируется за счет резервного времени.

| № п.п. | Тема | Характеристика учебной деятельности обучающихся (основные виды деятельности обучающихся) | Речевой материал | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | Часы | Сроки | |
|--------|---|---|---|--|------|-------|------|
| | | | | | | План | Факт |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж Охрана труда 2 час | Уметь организовать рабочее место Применять знания правил поведения в мастерской в учебной деятельности Составлять перечень необходимых материалов Формировать навыки использования правил безопасного труда с ручным инструментом, работы на швейной машине, с электроутюгом | Вводный инструктаж, охрана труда. Рабочее место(ручное, машинное, утюжильное), рабочая коробка Хранить, вкалывать, булавка, наперсток, магнит, горячая поверхность , подошва, электроток, лезвие, ожог, порез | Видеоматериалы по производственному и бытовому травматизму | 2 | 07.09 | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|-------|--|
| 2 | <p>Модуль «Техника и технология»</p> <p>Современные строительные технологии</p> | | | | 2 | 14.09 | |
| 3 | <p>Технологии домашнего хозяйства (2 часа)</p> <p>Тема 1. Интерьер жилых комнат.(Спальная, столовая, гостиная)</p> <p>Эскиз жилой комнаты</p> | <p>Находить информацию по интерьеру гостиной, спальни и столовой.</p> <p>Изучать требования к интерьеру гостиной, спальни и столовой.</p> <p>Выполнять эскиз планировки гостиной, спальни и столовой.</p> | <p>Гостиная, спальня, столовая, телевизор, компьютер, торшер, бра, вентилятор, кондиционер, мягкая, корпусная мебель, стенка , моль, личинка, антималь, нафталин, лавандовое масло</p> | <p>Презентация «Виды жилых комнат»</p> | 2 | 21.09 | |
| 2 | <p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <p>Материаловедение.2 час</p> <p>. Охрана труда.</p> <p>Химические волокна</p> | <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Характеризовать ткани из химических волокон.</p> <p>Изучать свойства химических волокон.</p> <p>Исследовать свойства тканей .</p> <p>Находить информацию об уходе за текстильным изделием</p> | <p><i>Химические, синтетические, искусственные волокна, вязкие, ацетатные, синтетические ткани, капрон, лавсан, блеск, длина, прочность, сминаемость, горение,</i></p> | <p>Видео « Получение Волокон лавсана»</p> | 2 | 28.09 | |

| | | | | | | | |
|--------------|---|---|---|--|----|-------|--|
| 3 | Художественные ремесла 8час. Вязание на спицах. Охрана труда. Набор петель | Овладеть безопасными приемами труда. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер. Делать окончательную отделку полотна | Спицы, круговые спицы, лицевая, изнаночная петля, набор петель, закрывание петель, кромка | | 2 | 05.10 | |
| | Лицевые петли | | | | 2 | 12.10 | |
| | Изнаночные петли | | | | 2 | 19.10 | |
| | Резинка 1x1 | | | | 2 | 26.10 | |
| Итого | | | | | 16 | | |

II четверть

| № П.п | Тема | Характеристика учебной деятельности обучающихся (основные виды деятельности обучающихся) | Речевой материал | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | Часы | Сроки | |
|-------|---|--|--|--|------|-------|------|
| | | | | | | План | Факт |
| 1 | Создание изделий из текстильных материалов Машиноведение 4 час . Охрана труда Регулятор ширины зигзага | Рассказать о зависимости толщины ниток и иглы от вида ткани. Исследовать устройство регулятора ширины зигзага. Регулировать ширину зигзага. | <i>Электрический привод, электродвигатель, ремень, пусковая педаль, шнур, регулятор ширины зигзага</i> | | 2 | 09.11 | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|---|--|-------|-------------------------|--|
| | Накладной и настрочной швы | Использовать зигзагообразную строчку для выполнения различных работ. Читать технологическую документацию Выполнять накладной и настрочной швы | | | 2 | 16.11 | |
| 4 | Конструирование, моделирование 8час Охрана труда. Мерки для поясного изделия | Определять конструктивные линии и части чертежа. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты. | <i>Гигиенические, эстетические требования, легкая одежда, юбка, шорты, брюки, обхват, полуобхват талии, бедер, прибавка, припуск, формулы расчета, построение чертежа, изготовление выкроек, лекала, модель, конструирование изделия, моделирование</i> | | 2 | 23.11 | |
| | Чертеж цилиндрической юбки М1:4 Моделирование юбок | Строить чертеж швейного изделия в М1:4 и в М1:1 Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа. | | | 6 | 30.11 07.11 14.12 | |
| | Чертеж юбки в М1:1 | | | | 2 | 28.12 | |
| | Контрольная работа | | | | 2 | 21.12 | |
| | Итого | | | | 14\32 | | |

III четверть

| № п.п. | Тема | Характеристика учебной деятельности обучающихся (основные виды деятельности обучающихся) | Речевой материал | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | Часы | Сроки | |
|--------|------|--|------------------|--|------|-------|------|
| | | | | | | План | Факт |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|----------------|--|
| 1 | Технология 18 час. Охрана труда. Раскрой изделия | Овладевать безопасными приемами труда. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии на парные детали кроя. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер. Втачать молнию. | <i>Подготовка деталей кроя, сметка, примерка, пояс, молния, застежка, вытачка, вершина, основание, сметать, стачать, удалить наметку, разутюжить, заутюжить, приутюжить, обметать, подшить</i> | | 2 | 11/01 | |
| | Подготовка деталей кроя | | | | 2 | 18/01 | |
| | Подготовка изделия к примерке | | | | 2 | 25/01 | |
| | Примерка | | | | 2 | 01/02 | |
| | Обработка изделия после примерки | | | | 2 | 08/02 | |
| | Обработка застежки молнией | | | | 2 | 15/02 | |
| | Обработка пояса | | | | 2 | 22/02 | |
| | Соединение пояса с юбкой | | | | 2 | 29/02 | |
| | Обработка низа | | | | 2 | 07/03 | |
| | Проектная деятельность. 4 час. Вязание прихватки | Овладевать безопасными приемами труда. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер. Делать окончательную отделку полотна | Спицы, круговые спицы, лицевая, изнаночная петля, набор петпль, закрывание петель, кромка | | 4 | 14/03 21/03 | |

| | | | | | | | |
|--|--------------|--|--|--|-------|--|--|
| | Итого | | | | 22\52 | | |
|--|--------------|--|--|--|-------|--|--|

IV четверть

| № п.п. | Тема | Характеристика учебной деятельности обучающихся (основные виды деятельности обучающихся) | Речевой материал | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы | Часы | Сроки | | | | | | | |
|--------|--|---|--|--|------|----------------|------|---|-------|--|---|-------|--|
| | | | | | | План | Факт | | | | | | |
| 1 | Кулинария 10 час. Правила санитарной гигиены. Тепловая обработка продуктов .Сервировка стола к обеду. Технология первых блюд Овощной суп. | Проводить анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептически. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой обработки мяса. | <i>Мясо, мясные блюда, рыба, рыбные блюда, заправочные супы, мясные консервы, коренья, корнеплоды, заправить суп, прокипятить, добавить лавровый лист, подать на стол. варка, тушение, припускание, заготовка продуктов, соление, сервировка стола, калорийность, меню</i> | | 4 | 04/04 11/04 | | | | | | | |
| | Технология мясных блюд .Значение мяса .Виды мяса и мясных продуктов. Определение доброкачественности Блюда из молотого мяса(котлет), | Готовить блюда из молотого мяса. Изучать разновидности рыб и морепродуктов. Определять качество рыбы органолептически. Выполнять механическую кулинарную обработку рыбы. | | | | | | 2 | 18/04 | | | | |
| | Блюда из птицы | Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов. | | | | | | | | | 2 | 25/04 | |
| | Значение рыбы. Виды рыб и морепродуктов. | Определять срок годности консервов. | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-------|-------|--|
| | Определение доброкачественности. Первичная обработка рыбы Рыба под маринадом | Осваивать безопасные приемы работы. | | | | | |
| | Контрольная работа | | | | 2 | 16/05 | |
| | Итого | | | | 12/64 | | |

Речевой материал

| | |
|---|---|
| <p>- Тебе нужна помощь?</p> <p>- Тебе нужно помочь?</p> <p>- Ты уверен(а) в ответе?</p> <p>- Ты не ошибся (ошиблась)?</p> | <p>-Я попробую сам(а) выполнить задание.</p> <p>-Я хочу сам(а) исправить ошибку.</p> <p>-Да, мне нужна помощь.</p> <p>-Помогите мне, пожалуйста.</p> <p>-Я затрудняюсь выполнить это задание.</p> <p>-Я затрудняюсь ответить на Ваш вопрос.</p> <p>- Да, я уверен (а) в ответе.</p> <p>- Нет, я не уверен (а) в ответе.</p> <p>-Кажется, я не ошибся (ошиблась).</p> <p>- Кажется, я ошибся (ошиблась).</p> <p>- Я думаю, что всё правильно.</p> <p>-Я не знаю. Скажите, я ошибся (ошиблась)?</p> |
|---|---|

