

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Верхнепышминская школа – интернат имени С.А. Мартиросяна, реализующая  
адаптированные основные общеобразовательные программы»

*согласовано:*  
*протокол ШМО № 1*  
*« 23 » августа 2023г*

*утверждено:*  
*приказ № 132/2*  
*от « 30 » августа 2023г*

Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
7Б класс  
2 часа в неделю

Составитель:  
учитель Ларина Л. А.

Верхняя Пышма  
2023

## Пояснительная записка

Адаптированная основная образовательная программа по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», составлена на основе:

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021г. , № 287 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования»
- приказа Министерства просвещения РФ от 16.11.2022 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»
- приказа 1025 от 24.11.2022 «Об утверждении ФАОП ООО для обучающихся с ОВЗ»
- адаптированной основной образовательной программы основного общего образования (АООП ООО) для слабовидящих обучающихся. Приказ №118 от 31.08.2022 г.

Основной методический принцип современного курса «Технология» заключается в том, что освоение сущности и структуры технологии идет неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создает инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Коррекционно-развивающий потенциал учебного предмета «Технология» в основной школе определяется его профориентационной направленностью и способствует преодолению обучающимися следующих специфических трудностей, обусловленных глубокими нарушениями зрения:

- отсутствие у подавляющего большинства обучающихся возможности выявлять пространственные признаки объектов: положение, направление, расстояние, величина, форма - с помощью зрения;
- замедленность и неточность восприятия;
- низкий уровень развития мелкой моторики, зрительно-моторной координации;
- несформированность или искаженность ряда представлений;
- отсутствие социального опыта, низкий уровень самостоятельности;
- трудности в профессиональном самоопределении, выборе доступной и востребованной профессии.

Преодоление указанных трудностей должно осуществляться на каждом уроке учителем в процессе специально организованной коррекционной работы.

*Цели и задачи учебного предмета «Технология»:*

Основными целями курса технологии являются:

- овладение технологической грамотностью как необходимым

компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

В Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. В процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определенных масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определенных условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Коррекционные задачи:

- Развитие осязательного, зрительно-осязательного и слухового восприятия.
- Развитие произвольного внимания.
- Развитие и коррекция памяти.
- Развитие критического и технологического мышления.
- Преодоление вербализма знаний.
- Обогащение активного и пассивного словаря, формирование новых понятий в различных сферах применения современных технологий и основ профессиональной деятельности.

- Формирование навыков осязательного, зрительно-осязательного и слухового анализа.
- Изучение различных материалов труда и их применении, трудовых операций и технологических процессов, выполняемых без визуального контроля.
- Обучение приемам осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий.
- Изучение основных видов механизмов (выполняемые ими функции, их рабочие части).
- Обучение использованию при выполнении работ рельефных инструкционно-технологических карт.
- Формирование представлений в области получения профессионального образования и последующего трудоустройства слепого человека, планирования карьерного роста.
- Изучение современных бытовых приборов и особенностей их эксплуатации в повседневной жизни без визуального контроля.
- Развитие и коррекция навыков алгоритмизации деятельности (работа по заданным алгоритмам и создание собственных алгоритмов).
- Формирование навыков алгоритмизации трудовых операций с использованием специального оборудования.
- Формирование специальных приемов обследования и изображения изучаемых объектов доступным способом.
- Формирование, уточнение или коррекция представлений о предметах и процессах окружающей действительности.
- Развитие и коррекция умений планирования, программирования и контроля собственной деятельности.
- Развитие мотивационно-потребностной сферы.
- Формирование мотивации к профессиональному самоопределению.
- Воспитание технологической культуры и грамотности.
- Воспитание любви к труду, формирование активной жизненной позиции, преодоление негативных установок на иждивенчество и инвалидность, коррекция самооценки.
- Формирование системы межпрофессиональных навыков (моделирование, проектная деятельность, коммуникативные навыки, навыки работы с информацией, навыки критического мышления и поиска нестандартных решений трудных ситуаций, выполнение творческих работ).
- Развитие и коррекция мелкой моторики.
- Совершенствование умения ориентироваться в микро и макропространстве.
- Развитие способностей в доступных видах деятельности.

## **Предметные результаты**

- уметь планировать последовательность операций и составлять технологическую карту изготовления ночной сорочки;
- уметь снимать мерки;
- записывать результаты измерений;
- выполнять раскладку на ткани;
- стачивать плечевые боковые срезы соединительным швом;
- обработать горловину и пройму косой бейкой или обтачкой;
- обработать низ изделия швом вподгибку с закрытым срезом);
- изготавливать проектную работу, оформлять пояснительную записку.
- знать основные виды петель; назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в процессе вязания крючком;
- выполнять основные виды петель: воздушная петля, столбик без накида, с одним накидом;
- определять ткани из химических волокон;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации бытовой техники(электрический утюг, швейная машина, миксер, электрическая плита) ;
- соблюдать технологическую последовательность приготовления блюд из мяса;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов;
- уметь готовить тесто для блинов и пельменей;
- уметь определять доброкачественность пищевых продуктов;

Программа рассчитана на 68ч. по 2ч. в неделю.

## **Содержание тем учебного курса**

## **Технологии обработки пищевых продуктов (18ч)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

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. Профессия кондитер. 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, пельменей. Подача их на стол..

Значение и место мясных блюд. Виды мясного сырья. Понятие о пищевой ценности мяса(говядина, свинина, баранина, телятина) сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса (гуляш). Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их значение. Приготовление котлетной массы.

Отработка формирования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов(консервирование сушка, соление, квашение). Технология приготовления варенья. Значения количества сахара для сохранности и качества варенья. Особенности маринования и консервирования овощей в домашних условия

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

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

## **Технологии получения, обработки, преобразования использования материалов(16ч)**

Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Условное обозначение , применяемое при вязании крючком. Вязание Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Вязание прямоугольного полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Способы уменьшения и увеличения петель.

*Классификация текстильных волокон химического происхождения.*  
Способы их получения. Виды и свойства тканей из химического волокна  
Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.

*Швейная машина.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания. Виды соединительных швов.

*Технология изготовления плечевого швейного изделия.*

Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления ночной сорочки и условные обозначения.

*Приёмы моделирования плечевой одежды:* уменьшение и увеличение длины изделия, изменение формы выреза горловины, Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек ночной сорочки на ткани. Правила раскроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых

*Последовательность обработки изделия*

Обработка боковых срезов.

Обработка горловины.

Обработка рукавов.

Обработка нижнего среза изделия.

Отделка и влажно-тепловая обработка.

## **Технология творческой и опытнической деятельности(24ч)**

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта

поисковый, подготовительный, технологический, заключительный. Снятие мерок.

Выполнение выкройки изделия. Подготовка выкройки и шаблонов на изделие.

Раскрой изделия .

Подготовка изделия к обработке.

Выбор технологии обработки

Обработка деталей изделия вручную (сметывание )

Стачивание деталей кроя на швейной машине.

ВТО готового изделия

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

### **Технологии растениеводства 8ч**

Сельскохозяйственный труд и его значение. Уборка урожая в теплице. Уборка моркови и свеклы. Подготовка почвы в теплице. Подготовка семян пряных трав к посеву. Подготовка почвы и посев семян огурцов и томатов. Уход за рассадой огурцов и томатов. Высадка рассады в теплицу. Луковичные овощные растения. Посадка лука в открытый грунт.

### **Форма организации учебных занятий: урок.**

Реализуются различные типы уроков: урок усвоения новых знаний, урок – повторение, урок обобщения и систематизации, урок контрольного учёта и оценки ЗУН.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Основным методом обучения слепых и слабовидящих учащихся технологическим навыкам является демонстрация приемов работы учителем с последующим индивидуальным подходом к каждому ученику и постоянная корректировка их практических действий.



### **Виды деятельности учащихся:**

1. выполнение творческих проектов
2. самостоятельная работа по технологическим картам
3. решение тестовых заданий
3. выполнение лабораторно- практических заданий
4. работа с ручными инструментами
5. работа на швейных машинах
6. работа с пищевыми продуктами

**Коррекционная направленность предмета** существенной чертой коррекционно-развивающего образовательного процесса являются групповая и индивидуально-ориентированная работа, направленная на коррекцию проблем развития каждого ребенка. При организации учебного процесса учитываются гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки.

В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

1. чередование видов деятельности учащихся;
2. введение гигиенических пауз (упражнения для глаз).
3. увеличение размеров дидактического и раздаточного материала

Программа включает методические принципы, направленные на обеспечение освоения учебного материала обучающимися детьми с нарушением зрения.

1. усиление практической направленности изучаемого материала за счет увеличение количества часов на изучение отдельных тем программы, представляющих особую актуальность и вызывающих трудности для детей с нарушением зрения при изучении освоении учебного материала.
2. выделение сущностных признаков изучаемых явлений
3. опора на жизненный опыт ребенка
4. соблюдение в определении объема изучаемого материала, принципа необходимости.

## Распределение учебных часов по разделам программы

### 7 класс

№	Название раздела (темы)	Кол-во час.
1.	Технологии обработки пищевых продуктов	16
2.	Технологии получения, обработки, и использования материалов	18
3.	Технология творческой , опытнической, исследовательской деятельности	24
4.	Технологии растениеводства	8

**Итого:68ч**

## Тематическое планирование

7 класс.

Разделы темы	Кол-во часов	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
<b>Раздел «Кулинария» 16ч.</b>			
Вводное занятие Правила ТБ,	1	Цели и задачи курса. Инструктаж по ТБ	Организация рабочего места. Повторение правил ТБ.
Физиология питания.	1	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Умение определять доброкачественность продуктов по внешним признакам
Изделия из теста Виды теста	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	Пр. Механическая обработка муки. Приготовление изделий из жидкого, теста (блины).
	2	Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Профессия кондитер. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.	Организация рабочего места ПР. Приготовление пресного теста. Приготовление изделий из пресного теста. Организация
	2	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов,	рабочего места. ТБ

		блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога, пельменей. Подача их на стол.	Пр. Приготовление дрожжевого теста (булочки) Организация рабочего места. ТБ.
Механическая и тепловая обработка мяса.	2	Значение и место мясных блюд. Виды мясного сырья. Понятие о пищевой ценности мяса (говядина, свинина, баранина, телятина) сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса (гуляш). Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их значение. Приготовление котлетной массы. Отработка формирования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.	Пр. р. Определение качества мяса. Приготовление котлет, пельменей. Пр. р. Приготовление пельменей
Заготовка продуктов Маринование огурцов	2 2	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервировании, сушка, соление, квашение). Технология приготовления варенья. Значения количества сахара для сохранности и качества варенья. Особенности маринования и консервирования овощей в домашних условиях.	Пр. Приготовление варенья. Маринование огурцов. Организация рабочего места. ТБ.

Сладости, десерты, напитки	1	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.	Пр. Приготовление сладких блюд и напитков. Организация рабочего места.ТБ.
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	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.	Пр. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
<b>Технологии получения , обработки, преобразования и использования материалов» (18ч.)</b>			
Вязание крючком. Подбор крючка и ниток.	1	Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков.	ПР. Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомство с условными обозначениями
Основные виды петель	1	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения применяемые при вязании крючком	Знакомство с условными обозначениями петель. Вязание основных петель .
Вязание образцов	2	Вязание прямоугольного полотна: начало, конец вязки, закрытие петель	. Вязание образцов крючком по схеме .ТБ, Вязание рядами

Вязание шарфика	1	. Вязание полотна. Расчет петель для изделия	Подбор ниток .Расчет петель на изделие. Вязание прямоугольного полотна
	1	. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу, уменьшение и увеличение петель Технология работы с картоном и бумагой.	Подбор ниток, узора. Вязание коврика на стул
Элементы материаловедения. Свойства химических волокон	1	Классификация текстильных волокон химического происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химического волокна Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	Пр. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Пр. Составление коллекции тканей из химических волокон.
Швейная машина.	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания	Пр. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Пр. Выполнение потайного подшивания с помощью приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных строчек. Организация рабочего места. ТБ.

Конструирование швейных изделий	1	.Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления ночной сорочки и условные обозначения.	Пр. Снятие мерок и запись результатов измерения.
Моделирование швейных изделий	1	Приёмы моделирования плечевой одежды: уменьшение и увеличение длины изделия, изменение формы выреза горловины. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод.	Пр. Моделирование ночной сорочки. Выполнение зарисовок в тетради с элементами моделирования ночной сорочки.  Подготовка выкройки изделия к раскрою.
Технология изготовления ночной сорочки.	2	Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек ночной сорочки на ткани	Пр. Раскрой изделия. Организация рабочего места
Обработка плечевых и боковых срезов	2	. Обработка изделия вручную и на швейной машине	Смётывание и стачивание плечевых срезов. Смётывание и стачивание боковых срезов. Проведение первая примерки .Устранение дефектов

Обработка горловины	2	Способы обработки среза горловины. Обработка среза подкрайной обтачкой	Организация рабочего места. ТБ. Подготовка обтачки. Прямать и притачать обтачку Пр. р. Обработка рукавов швом вподгибку с закрытым срезом
Обработка нижнего среза ночной сорочки. ВТО	2	Обработка нижнего среза изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка	Пр. р. Обработать нижний срез швом вподгибку с закрытым срезом. ВТО
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24ч.)</b>			
Исследовательская созидательная деятельность. Подготовительный этап	1 1 1 1	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проектов.  Выдвижение идей.  Выбор модели. Выполнение эскизов своего изделия.  Выбор необходимых инструментов и материала  Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Определение цели и задачи проекта .  . Выполнение эскизов своего изделия. Выбор необходимых инструментов и материала Определение затрат на изготовление проектного изделия.



<p>Технологический этап изготовления проектного изделия</p>	<p>2 2 2 2 4 4 4 2</p>	<p>Снятие мерок. Выполнение выкройки изделия. Подготовка выкройки и шаблонов на изделие. Раскрой изделия . Подготовка изделия к обработке. Выбор технологии обработки Обработка деталей изделия вручную (сметывание ) Стачивание деталей кроя на швейной машине. ВТО готового изделия</p>	<p>Расчёт материала на изделие.</p>
<p>Заключительный этап. Защита проекта</p>	<p>2</p>	<p>Оценка качества изделия. Критерии оценки качества изделия.</p>	<p>Самоанализ выполненной работы. Подготовка теоритической части и презентация творческого</p>

			проекта
<b>Раздел «Технология растениеводства» (8ч.)</b>			
Уборка урожая в теплице.	1	Сельскохозяйственный труд и его значение.	
Уборка моркови и свеклы.	1	Уборка урожая в теплице.	
Подготовка почвы в теплице.	1	Уборка моркови и свеклы.	
Подготовка семян пряных трав к посеву.	1	Подготовка почвы в теплице.	
Подготовка почвы и посев семян пряных трав.	1	Подготовка семян пряных трав к посеву.	
Подготовка почвы и посев семян свеклы и моркови	1	Подготовка почвы и посев семян пряных трав.	
Уход за растениями (полив, прополка)	1	Подготовка почвы и посев семян свеклы и моркови.	


**Итого 68ч.**

**Согласовано:**

*ШМО «Технология»*

*Протокол № 1*

*от «27» августа 2019г*

**Утверждено:**

*Директор школы Н.П. Шалган*

*Приказ № 99*

*от « 4» сентября 2019г*

**Рабочая программа**  
**Технология**  
**(обслуживающий труд)**  
**7 класс**

Составитель:

учитель технологии

Ларина Л. А.

Верхняя Пышма

2021-2022

**Пояснительная записка**

Программа по предмету «Технология», направление  
«Обслуживающий труд», составлена на основе Федерального

государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17. 10. 2010г.

Программа рассчитана на 68ч. по 2ч. в неделю.

### **Предметные результаты**

- уметь планировать последовательность операций и составлять технологическую карту изготовления ночной сорочки;
- уметь снимать мерки;
- записывать результаты измерений;
- выполнять раскладку на ткани;
- стачивать плечевые боковые срезы соединительным швом;
- обработать горловину и пройму косой бейкой или обтачкой;
- обработать низ изделия швом вподгибку с закрытым срезом);
- изготавливать проектную работу, оформлять пояснительную записку.
- знать основные виды петель; назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в процессе вязания крючком;
- выполнять основные виды петель: воздушная петля, столбик без накида, с одним накидом;
- определять ткани из химических волокон;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации бытовой техники(электрический утюг, швейная машина, миксер, электрическая плита) ;
- соблюдать технологическую последовательность приготовления блюд из мяса;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов;
- уметь готовить тесто для блинов и пельменей;
- уметь определять доброкачественность пищевых продуктов;

**Содержание тем учебного курса  
Технологии обработки пищевых продуктов(18ч)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

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. Профессия кондитер. 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, пельменей. Подача их на стол..

Значение и место мясных блюд. Виды мясного сырья. Понятие о пищевой ценности мяса(говядина, свинина, баранина, телятина) сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса (гуляш). Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их значение. Приготовление котлетной массы.

Отработка формирования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов(консервирование сушка, соление, квашение). Технология приготовления варенья. Значения количества сахара для сохранности и качества варенья. Особенности маринования и консервирования овощей в домашних условия

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

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

**Технологии получения , обработки, преобразования и использования материалов(12ч)**

Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Условное обозначение применяемое при вязании крючком. Вязание Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Вязание прямоугольного полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Способы уменьшения и увеличения петель.

*Классификация текстильных волокон химического происхождения.*  
Способы их получения. Виды и свойства тканей из химического волокна  
Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.

*Швейная машина.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания. Виды соединительных швов.

*изготовления плечевого швейного изделия.*

Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления ночной сорочки и условные обозначения.

*Приёмы моделирования плечевой одежды:* уменьшение и увеличение длины изделия *Технология*, изменение формы выреза горловины, Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек ночной сорочки на ткани. Правила раскроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых

*Последовательность обработки изделия*

Обработка боковых срезов.

Обработка горловины.

Обработка рукавов.

Обработка нижнего среза изделия.

Отделка и влажно-тепловая обработка.

**Технология проектной, творческой и опытнической деятельности(24ч)**

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Выполнения проекта по этапно:поисковый, подготовительный, технологический, заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание

проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

### **Технология растениеводства**

Сельскохозяйственный труд и его значение. Уборка урожая в теплице. Уборка моркови и свеклы. Подготовка почвы в теплице. Подготовка семян пряных трав к посеву. Подготовка почвы и посев семян пряных трав. Подготовка почвы и посев семян огурцов и томатов. Уход за рассадой огурцов и томатов. Высадка рассады в теплицу.

### **Форма организации учебных занятий: урок.**

Реализуются различные типы уроков: урок усвоения новых знаний, урок – повторение, урок обобщения и систематизации, урок контрольного учёта и оценки ЗУН.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Основным методом обучения слепых и слабовидящих учащихся технологическим навыкам является демонстрация приемов работы учителем с последующим индивидуальным подходом к каждому ученику и постоянная корректировка их практических действий.

### **Виды деятельности учащихся:**

1. выполнение творческих проектов
2. самостоятельная работа по технологическим картам
3. решение тестовых заданий
3. выполнение лабораторно- практических заданий
4. работа с ручными инструментами
5. работа на швейных машинах
6. работа с пищевыми продуктами

**Коррекционная направленность предмета** существенной чертой коррекционно-развивающего образовательного процесса являются групповая и индивидуально-ориентированная работа, направленная на коррекцию проблем развития каждого ребенка. При организации учебного процесса



учитываются гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки.

В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

4. чередование видов деятельности учащихся;
5. введение гигиенических пауз (упражнения для глаз).
6. увеличение размеров дидактического и раздаточного материала

Программа включает методические принципы, направленные на обеспечение освоения учебного материала обучающимися детьми с нарушением зрения.

5. усиление практической направленности изучаемого материала за счет увеличения количества часов на изучение отдельных тем программы, представляющих особую актуальность и вызывающих трудности для детей с нарушением зрения при изучении освоении учебного материала.
6. выделение сущностных признаков изучаемых явлений
7. опора на жизненный опыт ребенка
8. соблюдение в определении объема изучаемого материала, принципа необходимости.

## **Распределение учебных часов по разделам программы**

### **7 класс**

№	Название раздела (темы)	Кол-во час.
---	-------------------------	-------------

5.	Кулинария	14
6.	Созданий изделий из текстильных материалов	16
7.	Художественные ремёсла. Вязание крючком.	12
8.	Технология творческой и опытнической деятельности	24
9.	Технологии домашнего хозяйства. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Профессия дизайнер	2

**Итого:68ч**

## Тематическое планирование

7 класс.

Разделы темы	Кол-во часов	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
<b>Раздел «Кулинария» 14ч.</b>			
Вводное занятие Правила ТБ,	1	Цели и задачи курса. Инструктаж по ТБ	Организация рабочего места. Повторение правил ТБ.
Физиология питания.	1	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Умение определять доброкачественность продуктов по внешним признакам
Изделия из теста Виды теста	4	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. Профессия кондитер. 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,	Пр. Механическая обработка муки. Приготовление изделий из жидкого, теста (блины). Организация рабочего места ПР. Приготовление пресного теста. Приготовление изделий из пресного теста. Организация рабочего места. ТБ

		блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога, пельменей. Подача их на стол.	Пр. Приготовление дрожжевого теста (булочки) Организация рабочего места. ТБ.
Механическая и тепловая обработка мяса.	4	Значение и место мясных блюд. Виды мясного сырья. Понятие о пищевой ценности мяса (говядина, свинина, баранина, телятина) сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса (гуляш). Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их значение. Приготовление котлетной массы. Отработка формирования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.	Пр. р. Определение качества мяса. Приготовление котлет, пельменей. Пр. р. Приготовление пельменей
Заготовка продуктов Маринование огурцов	2	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервировании, сушка, соление, квашение). Технология приготовления варенья. Значения количества сахара для сохранности и качества варенья. Особенности маринования и консервирования овощей в домашних условиях.	Пр. Приготовление варенья. Маринование огурцов. Организация рабочего места. ТБ.
Сладости, десерты, напитки	1	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их	Пр. Приготовление сладких блюд и напитков. Организация рабочего

		приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.	места.ТБ.
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	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.	Пр. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
<b>Раздел «Художественные ремесла» (12ч.)</b>			
Вязание крючком. Подбор крючка и ниток.	1	Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков.	ПР. Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомство с условными обозначениями
Основные виды петель	1	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения применяемые при вязании крючком	Знакомство с условными обозначениями петель. Вязание основных петель .
Вязание образцов	2	Вязание прямоугольного полотна: начало, конец вязки, закрытие петель	. Вязание образцов крючком по схеме .ТБ, Вязание рядами
Вязание шарфика	4	. Вязание полотна. Расчет петель для изделия	Подбор ниток .Расчет петель на изделие. Вязание прямоугольного полотна

Вязание шапочки	4	. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу, уменьшение и увеличение петель	Подбор ниток, узора. Вязание коврика на стул
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных волокон» (16ч.)</b>			
Элементы материаловедения. Свойства химических волокон	2	Классификация текстильных волокон химического происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химического волокна Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	Пр. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Пр. Составление коллекции тканей из химических волокон.
Швейная машина.	2	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания	Пр. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Пр. Выполнение потайного подшивания с помощью приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных строчек. Организация рабочего места. ТБ.
Конструирование швейных изделий	2	.Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления ночной сорочки и условные обозначения.	Пр. Снятие мерок и запись результатов измерения.

Моделирование швейных изделий	2	Приёмы моделирования плечевой одежды: уменьшение и увеличение длины изделия, изменение формы выреза горловины. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод.	Пр. Моделирование ночной сорочки. Выполнение зарисовок в тетради с элементами моделирования ночной сорочки.  Подготовка выкройки изделия к раскрою.
Технология изготовления ночной сорочки.	1	Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек ночной сорочки на ткани	Пр. Раскрой изделия. Организация рабочего места
Обработка плечевых и боковых срезов	1	. Обработка изделия вручную и на швейной машине	Смётывание и стачивание плечевых срезов. Смётывание и стачивание боковых срезов. Проведение первая примерки .Устранение дефектов
Обработка горловины	2	Способы обработки среза горловины. Обработка среза подкрайной обтачкой	Организация рабочего места. ТБ. Подготовка обтачки. Приметать и притачать обтачку Пр. р.Обработка рукавов

			швом вподгибку с закрытым срезом
Обработка нижнего среза ночной сорочки. ВТО	2	Обработка нижнего среза изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка	Пр. р.Обработать нижний срез швом вподгибку с зарытым срезом. ВТО
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24ч.)</b>			
Исследовательская созидательная деятельность. Подготовительный этап	4	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проектов.	Определение цели и задачи проекта . Выдвижение идей. Выбор модели. Выполнение эскизов своего изделия. Выбор необходимых инструментов и материала Определение затрат на изготовление проектного изделия.
Технологический этап изготовления проектного	18	Раскрой изделия .Обработка деталей изделия вручную и на швейной машине	Расчёт материала на изделие. Подготовка выкройки и шаблонов на изделие. Раскрой изделия. Обработка изделия вручную



изделия			и на швейной машине. Корректировка изделия
Заключительный этап. Защита проекта	2	Оценка качества изделия. Критерии оценки качества изделия.	Самоанализ выполненной работы. Подготовка теоритической части и презентация творческого проекта
<b>Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (2ч.)</b>			
Освещение жилого помещения.	1	<p>Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение.</p> <p>Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения.</p> <p>Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.</p> <p>Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p>	<p>Пр. Запись в тетради: разновидности ламп, светильников, освещения.</p> <p>Сравнительная характеристика особенностей освещения</p>
Предметы искусства и	1	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Профессия дизайнер.	Составление эскизов размещения картин.

КОЛЛЕКЦИИ В ИНТЕРЬЕРЕ.			
---------------------------	--	--	--

**Итого 68ч.**

