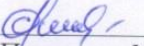




МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Калининградской области
МО «Славский муниципальный округ Калининградской области»
МБОУ «Тимирязевская СОШ»

«РАССМОТРЕНО»
Руководитель МО
МБОУ «Тимирязевская СОШ»:
 (_____)
Протокол № 1
от «31» 08 2023г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора:
 (М.А. Ярославцева)
Протокол № 1
от «31» 08 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
«Тимирязевская СОШ»:
 (Т.А. Авдеевко)
Приказ № 8019
от «31» 08 2023г.



**АДАПТИРОВАННАЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
учебного предмета «Технология»
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
(АООП 8.1)
8 класс
на 2023 - 2024 учебный год

Составитель:
Савченко Елена Евгеньевна
учитель технологии

п. Тимирязево
2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Математика» составлена на основании следующих нормативных документов:

- В соответствии с п.5 ст.14 Закона РФ «Об образовании», приказом Министерства Образования и науки «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин в общеобразовательных учреждениях» к компетенции образовательного учреждения относится «разработка и утверждение рабочих программ, учебных курсов, предметов, дисциплин».

- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования».

- Приказ МОиН РФ от 24 декабря 2010г. № 2080 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

- Школьный учебный план на 2021-22 учебный год.

- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой.

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, элективных курсов и индивидуально-групповых занятий. Принят на заседании педагогического совета, протокол №1 от 30.08.2012, приказ №1 от 01.09.2012г

Программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

Уровень и направленность рабочей программы 8-х классов.

Программа ориентирована на использование учебника Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. 8 класс. Просвещение 2019

Цель и задачи изучения технологии в 8 классе:

формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства и сферы услуг;
- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий,
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 5 разделов:

Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Раздел 2. Основы производства.

Раздел 3. Технология .Социальные технологии.

Раздел.4.Технологии обработки и использование пищевых продуктов.

Раздел.5.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. материалов

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Срок реализации программы – 1 год.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
5. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

6. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

7. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

5. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

7. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

10. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

11. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;

2) осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;

3) осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;

4) соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

5) соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

4) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

5) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

6) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

7) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

8) документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

4) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

5) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

6) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

3) способность к коллективному решению творческих задач;

4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

5) способность прийти на помощь товарищу;

6) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) развитие глазомера;
- 3) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- 1) трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- 2) умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- 3) навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- 4) ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Обучающийся научится:

- 1) отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- 2) определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- 3) выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- 4) составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- 5) характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- 6) называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- 7) сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- 8) конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- 9) характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- 10) приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- 11) осуществлять сохранение информации в формах описания,

- схемы, эскиза, фотографии;
- 12) подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

-изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

-разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

-осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников

-осуществлять поиск, получение, извлечения и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания.

В связи с отсутствием гендерного подхода в преподавании технологии группы формируются по запросу учащихся.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название раздела/темы	Кол-во часов	Контрольных/практических/лабораторных работ
1.	Методы и средства творческой проектной деятельности.	9	П/Р2 К/Р1
2.	Основы производства.	7	К/Р2
3.	Технология .Социальные технологии.	8	П/Р5 К/Р1
4.	Технологии обработки и использование пищевых продуктов.	20	Л/Р4 П/Р7 К/Р 1
	Создание изделий из текстильных поделочных материалов .	26	Л/Р 4 П/Р 23 К/Р 4
	Итого	70	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

.Методы и средства творческой и проектной деятельности (9 часа).

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint

Основы производства (7 часа)

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

Технология (8 часа)

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда .

Технологии обработки и использование пищевых продуктов 20 часов.

Мясо. Пищевая ценность, технология кулинарной обработки мяса.

Пищевая ценность. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды мяса.

Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженой мяса. Разделка мяса .Санитарные требования при обработке мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести мяса. Приготовление блюда из мяса.

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Приготовление блюд из мяса.

Мясо.Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки 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.

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 блюда из мяса.

Супы.

Технология приготовления первых блюд.

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.

Сервировка стола к обеду

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.

Создание изделий из текстильных поделочных материалов (26 часов)

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа брюк.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Моделирование швейных изделий Снятие мерок и построение чертежа брюк в натуральную величину.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование брюк с расширением книзу. Моделирование брюк. Подготовка выкройки к раскрою

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование брюк.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва брюк .

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

