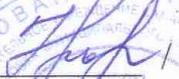


государственное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр»  
села Александровка муниципального района Кинель – Черкасский Самарской области

<b>«Принято»</b> Руководитель МО учителей-предметников  И.В. /Милёшина	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора по УР  И.А. / Акдавлетова	<b>«Утверждаю»</b> Директор школы  / Егорова Н.А./
Протокол № от «9» 01 2019 г.	«09» 01 2019 г.	 09.01.2019г.

**Индивидуальная рабочая программа  
по «Технология»  
для обучающихся с задержкой психического развития  
(на дому) 7 класс на 2018-2019 учебный год**

Составила:  
учитель технологии  
Рубанова Е.П.

## 1. Общая характеристика учебного предмета

1. Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
2. Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Учебным планом;
4. Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 (далее – СанПиН 2.4.2.3286-15);
5. Программа составлена на основе курса Технологии для учащихся общеобразовательных школ.

Авторы В. Д. Симоненко, Н. В. Сеница «Технология ведения дома» 7 класс , М.: «Вентана-Гранд»,

2018, 192 с. и адаптированная под использование в учебно-воспитательном процессе при обучении детей с умственной отсталостью.

Форма организации учебной деятельности: индивидуальное обучение на дому

Данная программа разработана с учётом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающегося. Она адаптирована для детей с ЗПР, осуществляется посредством перераспределения учебного материала в соответствии с индивидуальными особенностями обучающегося, с использованием технологии поддерживающей педагогики, дозирования учебного материала . коррекционной направленностью программы.

Программа создана для индивидуального обучения на дому и представлена следующими основными разделами:

**Введение. Интерьер жилого дома. Швейных изделия. Кулинария**

Особенности учащегося - несформированность познавательной деятельности, связанная со слабостью памяти, внимания, мышления, нестабильностью психических процессов, расторможенностью и отсутствию мотивации.

В программе предусмотрена коррекционно-развивающая работа для развития внимания, восприятия, памяти, мышления и творческих способностей.

Так же работа направлена на компенсацию недостатков развития, преодоление негативных особенностей эмоционально-личностной сферы, нормализацию и совершенствование учебной деятельности, повышение работоспособности, активизацию познавательной деятельности.

Особенностью организации учебно-воспитательного процесса является соблюдение коррекционного и здоровьесберегающего режима, направленность уроков на социализацию учащегося.

## **Цели изучения Технологии**

Цели изучения технологии в 5 классе учащихся с ЗПР 7 вида направлены на достижение тех же целей, что и в общеобразовательных классах основной школы.

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающегося в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- формирование знаний о самостоятельной жизни, их практическое применение в быту.
- овладение трудовыми и специальными умениями, необходимыми для создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;

## **1. Место учебного предмета в учебном плане**

Общеобразовательная область: предметно-практически преобразующая

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом отведено 8 часов в год

## 2. Предметные результаты освоения учебного предмета

Предметными результатами освоения программы по технологии являются:

- Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир
- Развитие эстетических потребностей, ценностей и чувств.
- Приобретение установки на безопасный и здоровый образ жизни.
  
- Изучение норм этики поведения за столом.
  
- Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества;
- Приобретение навыков самообслуживания; овладение технологическими приемами ручных работ; усвоение правил техники безопасности при работе со столовыми приборами и инструментами;
- Умение работать с разными видами материалов
- Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, технологических и организационных задач.
- Овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления.

## 4. Содержание учебного предмета

№	Раздел, тема	Краткое содержание	Кол-во часов
	<b>Раздел1. Введение</b>		<b>1</b>
<b>1</b>	Инструкция по технике безопасности	Правил безопасности при работе с инструментами, столовыми приборами	<b>1</b>
	<b>Раздел2. Интерьер жилого дома</b>		<b>3</b>
<b>2</b>	Предметы в интерьере	Виды мебели и назначение	<b>1</b>
<b>3</b>	Предметы в интерьере	Проект «Декоративная рамка для фотографии»	<b>2</b>
	<b>Раздел3. Швейные изделия</b>		<b>2</b>
<b>4</b>	Технология ручных работ	Проект «Аксессуар для летнего отдыха»	<b>1</b>
<b>5</b>	Технология ручных работ	Проект «Аксессуар для летнего отдыха»	<b>1</b>
	<b>Раздел4. Кулинария</b>		<b>3</b>
<b>6</b>	Санитария и гигиена в кулинарии	Правила гигиены и санитарии в помещении кухни.	<b>1</b>
<b>7</b>	Технология приготовления пищи	Технология приготовления сладких блюд. Эстетичное оформление. Практическая работа «Сладкий стол»»	<b>1</b>
<b>8</b>	Сервировка стола. Правила поведения	Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами	<b>1</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8</b>

## Календарно-тематическое планирование уроков

по технологии в 7 классе

учитель: Рубанова Евгения Павловна

По учебному плану отведено всего 8 часов

4 часа в четверть, 8 часов в полугодие по четным неделям

в неделю 0.25 часа (1 час в 2 недели)

Плановых практических работ 2

Планирование составлено на основе: Примерной программы основного общего образования по технологии Программа составлена индивидуально на основе курса учебника Технологии для учащихся общеобразовательных школ. Авторы В. Д. Симоненко, П. В. Сеница «Технология» 7 класс, М.: «Вентана-Гранд», 2018г, 206 с., рекомендованная Министерством образования и науки РФ и используется в учебно-воспитательном процессе при обучении детей с задержкой психического развития.

Тематическое планирование составила учитель технологии Евгения Павловна

## 5. Календарно-тематический план учебного предмета

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты	Форма контроля	Коррекционная работа	Дата
1	Введение. Инструкция по технике безопасности	1	Использование правил безопасности при работе с инструментами, столовыми приборами	Вопросы	Повторение, отработка навыков	
2	Предметы в интерьере	1	Знание видов мебели и её назначение	Вопросы	Повторение, разъяснение назначения	
3	Предметы в интерьере	1	Проект «Декоративная рамка для фотографии»	Практическая работа Самооценка	Закрепление навыков в практике Повторение правил безопасности	
4	Технология ручных работ	1	Осмысление и моделирование Проект «Аксессуар для летнего отдыха»	Вопросы	Отработка и закрепление действий Работа с текстом учебника, просмотр, обсуждение иллюстраций	
5	Технология ручных работ	1	Знание правил безопасности с инструментами	Практическая работа	Отработка и закрепление действий	
6	Санитария и гигиена в кулинарии	1	Использование правил гигиены и санитарии в помещении кухни,	Опрос в виде теста	Повторение, отработка навыков	

			владение приемам работы с оборудованием.			
<b>7</b>	Технология приготовления пищи	1	Знание технологии приготовления сладких блюд. Умение эстетично их оформлять	Практическая работа, контроль качества	Закрепление навыков в практике	
<b>8</b>	Сервировка стола. Правила поведения.	1	Осмысление культуры поведения Умение пользоваться столовыми приборами	Практическая работа, Самооценка	Закрепление навыков в практике	

## Коррекционная направленность программы

Особенности обучающегося – несформированность познавательной деятельности, связанная со слабостью памяти, внимания, мышления, нестабильностью психических процессов, расторможенностью и отсутствию мотивации.

Особенностью организации учебно-воспитательного процесса является соблюдение коррекционного и здоровьесберегающего режима, направленность уроков на социализацию учащегося.

В программе предусмотрена коррекционно-развивающая работа:

Компенсация недостатков развития

Преодоление негативных особенностей эмоционально-личностной сферы

Нормализацию и совершенствование учебной деятельности, повышение работоспособности, активизацию познавательной деятельности.

Совершенствование концентрации внимания

Формирование и развитие навыка самоконтроля

Развитие образного мышления

Формирование и совершенствование умения устанавливать причинно-следственные связи

Формирование целостного зрительного восприятия

Развитие мелкой моторики

Стимуляция звукового восприятия, внимания, памяти

Развитие способности произвольно переключать внимание

Совершенствование умения сравнивать два и более предметов, выделять их сходства и различия

### **Особенности организации учебного процесса по предмету:**

- использование нетрадиционных форм работы на уроках для профилактики переутомления;
- воздействие в процессе обучения на все каналы восприятия ребенка: слух, зрения, осязание;
- щадящий режим.

## **6. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности**

1. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений 7 вида: 5-9кл. под редакцией Воронковой. -М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. -СБ.1
2. Примерная программа основного общего образования.
3. Учебник Н.В.Синицина, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В.Яковенко «Технология. Технология ведения дома» 7класс М.: «Вентана-Граф», 2018, 208 с.
4. Латохина Л.И. Оздоровительные минутки. Простая и эффективная гимнастика для детей и взрослых / Л.И. Латохина — М.: АСТ: Астрель, 2009. -158, (2) с.: ил.
5. Технология. 7класс. Поурочное планирование по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. «Вентана-Граф», 2010, 301 с.
6. Интернет-ресурсы:
  1. <http://минобрнауки.рф/> <http://www.edu.ru/>
  - Two . . . <http://11book.ru> nsportal.ru

3. <http://school-collection.edu.ru/>

4. <http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.

5. <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.

6. <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления сладких блюд

## **Учебно-практическое оборудование**

1. Набор инструментов для работы с различными материалами в соответствии с программой обучения.
2. Образцы изделий
3. Средства ИКТ
4. Печатные пособия
5. Таблицы по безопасности труда

## **7. Контрольно- измерительные материалы**

### **Система оценивания в предмете технология**

\*Оценка достижения обучающимися с ЗПР предметных результатов базируется на принципах индивидуального и дифференцированного подходов.

\*Для поддержания интереса к обучению и созданию благоприятных условий для развития осуществляется контроль в соответствии с успехами и затраченными усилиями.

\*Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения выполняют коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности обучающегося и овладении им социальным опытом.

Критерии и нормы оценки результата освоения знаний производятся в соответствии с положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в образовательном учреждении.

## Контроль предметных результатов

Инструментом оценки предметных результатов являются:

- Стартовая работа по учебному предмету
- Тематические работы по учебному предмету
- Самостоятельные работы.
- Творческие работы

Форма проведения уроков: вводный урок, урок-лекция, урок-практикум, комбинированный урок.

Контрольно- измерительные материалы. Тест.

**1. Определите соответствие (принадлежность) операции ручным работам:**

**а) сметывание; б) притачивание; в) настрачивание**

Ответ: а

**2. К народным ремёслам относится:**

**а) кулинария; б) вышивка; в) цветоводство**

Ответ: б

**3. В кухне для рационального использования помещения необходимо выделить следующие функциональные зоны:**

**а) для первичной обработки продуктов**

б) для чистки одежды

в) для длительного хранения продуктов

Ответ: а

**4. К холодным сладким блюдам относятся: а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши; ж) компоты**

Ответ: д

**5. К столовым приборам не относится: а) ложка      б) дуршлаг      в) вилка      г) нож**

Ответ: б