

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1 имени К. К. Грота
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

на заседании методического объедине-
ния учителей коррекционных предметов
и специалистов.

Протокол № 1 от
25 августа 2014 г.

Председатель МО

_____ Н.А. Дмитриева

СОГЛАСОВАНО:

25 августа 2014 г.

Зам. директора по УВР

_____ С.А.Никитина

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № _____

от 25 августа 2014 г.

Директор школы-интерната № 1 им.
К.К.Грота

_____ А.В.Мухин

Рабочая программа
по технологии для 5а класса
на 2014-2015 учебный год

Разработана на основе программы для общеобразовательных учреждений (автор: О.А.Кожина)

Составитель: С.И.Филиппова
учитель трудового обучения

Санкт-Петербург
2014 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основа рабочей программы.

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования (2011) и Программы по технологии (автор О.А.Кожина, М., Просвещение, 2011). Данная рабочая программа ориентирована на учебник О.А.Кожинной «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс», М.: Дрофа, 2012.

Данная рабочая программа выполняет функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса;
- организационно-плановое построение содержания;
- общеметодическое руководство.

Данная рабочая программа включает разделы: пояснительная записка, содержание курса, учебно-тематическое планирование, перечень учебно-методического обеспечения.

Общая характеристика курса.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент курса включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ в конце учебного года.

В результате обучения учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, приспособлений, бытовых машин; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

Цели изучения курса:

дидактические:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности;
- формирование специальных умений, необходимых для поиска и использования технологической информации, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности;
- овладение навыками безопасной работы с режущими инструментами, горячими жидкостями при кулинарных работах, при создании изделий декоративно-прикладного характера;
- совершенствование навыка самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём;
- совершенствование навыков по принципам дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов;

воспитательные:

- содействие воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование чувства коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда;
- воспитание уважения к народным традициям и обычаям;

коррекционные:

- организация восприятия с опорой на сохранные анализаторы;
- формирование навыков контроля и самоконтроля;
- развитие монологической, диалогической речи и культуры общения;
- формирование предметных представлений;
- развитие психофизических качеств: обоняния, осязания, ловкости, скорости, внимания, памяти;
- развитие внимания через поэтапный анализ.

Содержательные линии:

- основы кулинарии;
- история, развитие и виды декоративно-прикладного творчества;
- основы проектирования(творческие проекты).

Основные виды деятельности учащихся

- выполнение практической работы;

- участие в беседе;
- самостоятельная работа;
- работа с текстом учебника или иного учебного пособия;
- воспроизведение учебного материала по памяти
- работа с определениями, свойствами и другими утверждениями;
- работа с рисунками;
- работа со справочным материалом;
- работа с Интернет-ресурсами;
- анализ проблемных ситуаций, ошибок;
- устные сообщения,
- защита презентаций, защита проектов, рефлексия

Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слепых и слабовидящих:

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, адаптированная программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества. Увеличены часы в разделе «Кулинария», за счет сокращения часов в разделе «Рукоделие». Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти;
- методических приёмах сопряженных действий; принцип полисенсорности восприятия (подключение слуха, осязания, обоняния, температурной чувствительности и др.) к определению изучаемых объектов и процессов;
- коррекционной направленности каждого урока;

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки в зависимости от патологии зрения.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- выполнять дидактический и раздаточный материал в увеличенном масштабе в соответствии с особенностями зрительного восприятия учащихся класса.

Таким образом, полностью сохраняя структуру документа, поставленные цели и задачи, а также содержание адаптированной программы составлена в расчете на обучение слепых (слабовидящих) детей в основной школе в 5 классе.

Краткая характеристика контингента учащихся:

В 5 а классе обучается 6 учащихся. Основными особенностями контингента являются:

- Гиоргий Г.-требуется постоянная помощь со стороны учителя, работать по методу сопряженных действий;
- Мария Г.- слабо развита моторика рук, требуется больше заданий на развитие моторики рук;
- Кирилл К.- развита творческая способность, давать более сложные задания, с проявлением данных способностей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- знание и выполнение санитарно-гигиенических требований, правил безопасной работы;
- умение организовывать рабочее место;
- использование приобретённых знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни.

Метапредметные результаты:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- понятие о процессе пищеварения;
- общие сведения о питательных веществах и витаминах;
- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда.
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- знание видов экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- знание влияния способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- знание технологий приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей;
- знание правила сервировки стола к завтраку;
- знание правил столового этикета:

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В коммуникативной сфере:

- защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.

В физико-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Вводное занятие – 2 часа.

В разделе «Вводное занятие» изучаются правила внутреннего распорядка в кабинете технологии; организация труда и оборудование рабочего места; общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях; рациональное размещение инструментов; основные разделы программы обучения. Даются понятия технологии как способа создания рукотворного мира, её влияния на общество, а общества на технологию, связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария – 28 часов.

Даются понятие о процессе пищеварения; общие сведения о питательных веществах и витаминах; виды оборудования современной кухни; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека. Учащиеся изучают технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих и вареных овощей. Учатся правилам сервировки стола к завтраку, правилам поведения за столом (столовый этикет).

Декоративно-прикладное творчество. Рукоделие. Проектирование и изготовление подарочных изделий. Изготовление помпонов – 22 часа.

История, виды и национальные особенности декоративно-прикладного творчества. Традиционные виды рукоделия и их роль в создании современного интерьера дома. Макраме, история, инструменты и приспособления. Виды плетения. Выполнение простейших узлов. Новогодние композиции. Проектирование и изготовление новогодней композиции для украшения интерьера дома. Проектирование и изготовление подарочного изделия.

Основы проектирования. Творческое проектирование – 16 часов.

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт себестоимости изделия. Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. Защита проекта.

Требования к уровню подготовленности обучающихся

Учащиеся должны знать:

- правила безопасного поведения в кабинете;
- способы сохранения витаминов в пище;
- правила нарезания хлеба, булки;
- правила приготовления различных бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, сырых и вареных овощей;
- правила выполнения простейших видов макраме, помпонов;
- порядок выполнения творческого проекта.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила безопасного поведения в кабинете;
- при приготовлении различных блюд сохранять витамины в пище;
- нарезать булку, хлеб;
- приготовить различные бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц, сырых и вареных овощей;
- выполнять простейшие виды макраме, помпоны;
- выполнять и защищать творческий проект.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

1 четверть
9 недель, 18 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности уча- щихся	Примечания (корректировка программы в течение учеб- ного года)
Вводный урок						
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с разделами программы. Технология в жизни человека и общества.	2	Техника без- опасности, са- нитарно- гигиенические правила, кули-	Вводный	Участие в беседе, повторение правил поведения учащихся, упражнения по ориентации в кабинете кулинарии.	

			нария, технология.			
Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария.						
3-4	Физиология питания. Режим питания. Роль витаминов, способы сохранения витаминов в пище.	2	Витамины, жиры, белки, углеводы, килокалории.	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Участие в беседе, получение новых и обобщение имеющихся сведений. Участие в дидактической игре. Ведение краткой записи.	
5-6	Роль хлеба в питании. Нарезание хлеба, булки. Приготовление сухариков.	2	Хлебобулочные изделия, ржаной хлеб, пшеничный хлеб.	Практический	Нарезание хлеба, булки. Приготовление сухариков.	
7-8	Бутерброды. Приготовление открытых бутербродов.	2	Бутерброд, сэндвич, канапе.	Комбинированный. Практический	Приготовление открытых бутербродов.	
9-10	Бутерброды. Приготовление горячих бутербродов.	2		Комбинированный. Практический	Приготовление горячих бутербродов.	
11-12	Горячие напитки (чай, кофе, какао). Приготовление горячих напитков.	2	Витаминный чай, заварочный чайник.	Комбинированный. Практический	Приготовление горячих напитков.	
13-14	Питательная ценность яиц. Приготовление блюда из яиц.	2	Омлет, яичница.	Комбинированный. Практический	Определение доброкачественности яиц. Приготовление омлета.	
15-16	Сервировка стола к завтраку. Составление меню завтрака. Терминологический диктант.	2	Сервировка, меню, столовый этикет.	Практический	Сервировка стола к завтраку, составление меню завтрака.	
17-18	Контрольная работа на тему «Кулинария». Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	

2 четверть
7 недель, 14 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности уча- щихся	Примечания (корректировка программы в течение учеб- ного года)
Декоративно-прикладное творчество. Рукоделие.						
19- 20	Традиционные виды рукоделия. Макраме, виды, история и современность	2	Рукоделие, макраме, ин- терьер.	Урок-беседа. Практический	Заслушивание реферата о видах рукоде- лия. Знакомство с инструментами и приспособлениями для макраме.	
21- 22	Виды плетения. Выполнение простейших узлов	2		Практический	Выполнение простейших узлов.	
23- 24	Плетение цепочки «гнездышко»	2		Практический	Плетение цепочки «гнездышко».	
25- 26	Плетение цепочки «гнездышко»	2		Практический	Плетение цепочки «гнездышко».	
Проектирование и изготовление подарочных изделий. Новогодние композиции						
27- 28	Традиционные рождественские и новогодние украшения. Необходимые инструменты, материалы и приспособления.	2	Рождество, композиция, интерьер	Комбинированный. Практический. Применение ИКТ	Заслушивание реферата о русских традициях. Просмотр видеоматериалов по теме. Составление плана и эскиза работы	
29- 30	Новогодняя композиция. Технология изготовления изделия. Терминологический диктант.	2	Мишура, гирлянда, эскиз	Комбинированный. Практический	Выполнение новогодней композиции. Оформление изделия.	
31- 32	Заключительное занятие. Оформление выставки подарков.	2	Оформление, качество	Урок обобщения знаний и умений по теме	Участие в оценке качества выполненных изделий, презентация	

3 четверть
10 недель, 20 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности уча- щихся	Примечания (корректировка программы в течение учеб- ного года)
Рукоделие.						
33-34	Помпоны. Изготовление из картона 2-х загото- вок для помпонов.	2	Помпон	Практический	Изготовление заготовок.	
35-36	Обматывание шерстяной нитью кар- тонного кольца.	2	Шерстяная нить	Практический	Обматывание картонного кольца.	
37-38	Обматывание шерстяной нитью кар- тонного кольца.	2	Картонное кольцо	Практический	Обматывание картонного кольца.	
39-40	Удаление картона. Оформление помпона.	2		Практический	Оформление помпона.	
Кулинария.						
41-42	Овощи в питании человека. Чистка и нарезание моркови.	2	Овощечистка, морковь, кружочки, соломка	Практический	Чистка и нарезание моркови.	
43-44	Чистка и нарезание картофеля.	2	Картофель, кубики, коль- ца	Практический	Чистка и нарезание картофеля.	
45-46	Блюда из сырых овощей. Приготовление овощного салата.	2	Овощной са- лат	Практический	Приготовление овощного салата.	
47-48	Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета. Терминологический диктант.	2	Винегрет	Практический	Приготовление винегрета.	
49-50	Заготовка продуктов. Приготовление яблочного варенья.	2	Яблочное ва- ренья, джем	Практический	Приготовление яблочного варенья.	

51-52	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	
-------	----------------------------------------------------------------------	---	--	------------------	-------------------------------------------------------------------	--

4 четверть
8 недель, 16 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Основы проектирования. Творческое проектирование.						
53-54	Творческие проекты. Цели и назначение проекта. Выработка идей. Проблемная ситуация.	2	Творческий проект, идея, ситуация	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Повторение целей и задач проектной работы, выбор темы, идеи. Знакомство с ранее выполненными проектами	
55-56	Исследование. История предмета. Информация о предмете, формулировка задачи.	2	Исследование, информация, интернет	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Поиск необходимых материалов в библиотеке и в Интернет	
57-58	Составление технологической карты.	2	Дизайн-анализ, технологическая карта	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Упражнение по составлению плана работы; составление технологической карты	
59-60	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися	
61-62	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися. Изготовление изделия	

63-64	Оформление проекта. Расчёт себестоимости. Реклама изделия	2	Себестоимость, расчёт, реклама, слоган	Урок индивидуально-го практического творчества. Применение ИКТ	Сбор информации о ценах и расчёт себестоимости изделия. Составление рекламного слогана. Работа по оформлению проекта	
65-66	Защита проекта. Оценка качества, рекомендации	2	Качество, презентация	Урок индивидуально-го практического творчества. Применение ИКТ	Презентация изделия и проекта. Рассказ о работе. Ответы на вопросы	
67-68	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольно-обобщающий	Тестирование. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№	Тема раздела	Вид работы	Тема (содержание) работы	Место выполнения работы
1.	Контрольная работа	Тестирование	Основы кулинарии	Классная работа
2.	Тестирование	Ответы на вопросы	Макраме	Классная работа
3.	Контрольная работа	Тестирование	Кулинария	Классная работа
4.	Контрольная работа	Ответы на вопросы	Основы проектирования	Классная работа

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебники	Учебные пособия	Методические пособия
О.А.Кожина «Технология. Обслуживающий труд. 5кл.», М.: «Дрофа», 2012г.	О.А.Кожина «Технология. Обслуживающий труд. 5класс Тетрадь творческих работ (вариант для девочек)», М.: «Дрофа», 2012г.	

Учитель _____ С.И. Филиппова