

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Гришенская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено:

на заседании педагогического
совета МКОУ «Гришенская
СОШ»

Протокол № 1
от «31» августа 2018 г.

Согласовано:

на заседании методического
совета МКОУ «Гришенская
СОШ»

Протокол № 1
от «31» августа 2018 г.

Утверждаю:

директор МКОУ
«Гришенская СОШ»

Ю.П.Бирюков
приказ №44
от «31» августа 2018 г.



Адаптированная образовательная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология» для 9 класса

на 2018-2019 учебный год.

Надомное обучение,

68 часов

Программа авторского коллектива под руководством И.М. Бгажноковой.
Сборник рабочих программ 5-9 классы для специальных (коррекционных)
образовательных учреждений – М.: Просвещение, 2010.

Автор - составитель: учитель физики и математики

Комиссаров Александр Иванович - первая квалификационная категория

2018 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа курса «Технология» 9 класс (8 вида) составлена на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы. / И.М. Бгажнокова, Л.В.Гомилка – М.: «Просвещение», 2010

Цель предмета – формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи предмета

- Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;
- Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
- Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.
- Научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи; заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.
- Формирование отношения к труду, как нравственной норме и источнику средств существования

Личностными результатами изучения курса являются:

Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;

Место учебного предмета в учебном плане:

На изучение предмета в 9 классе по учебному плану отведено 2 часа в неделю (68 часов в год). Авторы программы допускают, что исходя из специфических особенностей региона, время изучения предмета может быть изменено, можно изменять последовательность тем, вносить в них необходимые изменения.

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирование умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения практических работ, доводя их до навыка.

Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия включают разнообразные упражнения на закрепление правил этикета, способствуют развитию у учащихся коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков. Ученик должен овладеть основными способами ухода за одеждой, приготовления пищи. На занятиях следует уделять внимание на обогащение словарного запаса.

На занятиях представляется возможным использование контроля знаний обучающихся с помощью тестовых заданий. Данная форма контроля позволяет получать объективные данные об усвоении познавательного материала всеми учениками класса. Учащихся следует приучать к мысли, что все работы в жизни важны, и все они должны выполняться в соответствии с требованиями к качеству. А для того чтобы ученик мог выполнить свою работу в соответствии с требованиями к качеству, ему необходимо овладеть навыками осуществления самоконтроля во время практической деятельности.

Содержание тем учебного курса «Технология» 9 класс (8 вида)

Сельскохозяйственный труд (осенний период) (10ч.)

Значение сельскохозяйственного труда в жизни людей. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Осенние работы в овощеводстве. Характеристика однолетних и многолетних декоративных растений. Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. Хранение семян цветочно-декоративных растений

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме, подзимний посев семян, посадка луковичных растений.

Заготовка продуктов (10 ч).

Основные теоретические сведения

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Кулинария (11 ч). Блюда из мяса, субпродуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.

Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Технология ведения дома (16ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.

Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Домашний умелец (14ч)

Рабочее место домашнего умельца. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, молотки и др.

Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.

Приемы укрепления карнизов для штор, занавесей. Сборка и ремонт мебели простой конструкции. Новая жизнь старой мебели (обивка, крашение).

Практические работы (7ч)

Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы. Ремонт мебели, замков, выключателей, замена электроламп.

Санитарно – технические работы. Правила безопасной работы.

Требования к уровню подготовки учащихся, обучающихся по данной программе

Учащиеся должны знать:

- размеры своих одежды и обуви, гарантийные сроки носки, правила возврата, способы выведения пятен в домашних условиях.
- значение диетического питания, особенности и важности питания детей ясельного возраста, названия и рецепты 1-2 национальных блюд.
- основные виды семейных отношений, формы организации отдыха и досуга в семье, семейные традиции, обязанности членов семьи.
- правила поведения в обществе – правила приёма гостей.
- правила расстановки мебели в квартире, требования к подбору предметов интерьера,

Учащиеся должны уметь:

- выполнять сервировку праздничного стола.
- анализировать различные семейные ситуации, выполнять морально-этические нормы взаимоотношения в семье, поддерживать и укреплять семейные традиции.
- встречать гостей, вежливо вести себя во время приёма.

Средства контроля

Формы и методы организации учебного процесса:

Индивидуальная.

Методы текущего контроля:

практические работы, учебно-творческие работы; устный опрос, тестирование Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, широко используются наглядные средства обучения, экскурсии, демонстрация презентаций.

Список литературы

1. Технология. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательной школы/ Симоненко В.Д., Богатырев А.Н., Очинин О.П.- М.: Вентана-Граф, 2012.
2. Технология. Сельскохозяйственный труд Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. Ковалева Е.А. Москва «Просвещение» 2012.

Календарно-тематическое планирование уроков технологии 9 класс (8 вида)

№ урока	Дата	Тема урока	Кол-во уроков
Раздел 1: Сельскохозяйственный труд (осенний период) (10ч)			
1		Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.	1
2		Значение сельскохозяйственного труда в жизни человека	1
3		Осенние работы в овощеводстве	1
4-5		Характеристика однолетних и многолетних декоративных растений	2
6- 7		Пересадка и перевалка комнатных растений	2
8		Уборка посевного и посадочного материала цветочно - декоративных растений	1
9		Хранение семян цветочно-декоративных растений	1
10		Пр.р. Изготовление бумажных стаканчиков для хранения семян	1
Раздел 2: Заготовка продуктов (10ч)			
11		Консервирование и маринование овощей	1
12		Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях	1
13		Состав маринадной заливки. Рецепты.	1
14		Т.Б. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией, кипятком, электроприборами	1
15		Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.	1
16		Пр.р. Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования.	1
17		Пр.р. Приготовление маринада для заливки овощей	1
18		Пр.р Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).	1
19		Пр.р. Консервирование в маринаде огурцов, помидоров	1

20		Пр.р. Консервирование салата из овощей.	1
Раздел 3: Кулинария (11 час).			
21		Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.	1
22		Виды мясного сырья	1
23		Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов	1
24		Особенности кулинарного использования субпродуктов.	1
25		Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов	1
26		Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.	1
27		Определение качества мяса органолептическим методом.	1
28		Способы тепловой обработки мяса,	1
29		Определение времени варки и жаренья до готовности	1
30		Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.	1
31		Повторение по теме	1
Раздел 4: Технология ведения дома (16ч)			
32		Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ	1
33		Соблюдение правил безопасности труда при выполнении ремонтно-отделочных работах	1
34		Инструменты для ремонтно-отделочных работ и их назначение	1
35-36		Теоретические сведения. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или их обоями.	2
37		Пр.Р. Расчёт нужного количества обоев	1
38		Выбор обоев в зависимости от освещённости помещения. Классификация обоев в зависимости от их качества	1
39		Пр.р. «Выбор обоев по каталогам»	1
40-43		Проект: «Выполнение эскиза жилой комнаты»	4
44		Типы малярных красок и кистей	1
45-46		Т.Б. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок	2
47		Экологическая безопасность материалов	1
Раздел 5: Домашний умелец (14ч)			
48		Рабочее место домашнего умельца	1
49-54		Рабочие инструменты и работа с ними	6
55-57		Мелкий технический ремонт	3
58		Приемы укрепления карнизов	1
59-60		Сборка и ремонт мебели простой конструкции	2
61		Новая жизнь старой мебели	1

Раздел 6: Практические работы (7ч)			
62-65		Работа в мастерских	4
66-67		Ремонт мебели, замков, выключателей, замена лампочек	2
68		Санитарно-технические работы	1