

## **Технология (мальчики и девочки) — аннотации к рабочим программам (5-9 класс)**

Рабочие программы составлены на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, и Программы по учебным предметам. «Технология 5 – 9 классы (вариант девочек и мальчиков); М. Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения), Программы по Технологии( автор В. М. Казакевич .М.: «Просвещение», 2018 а также адаптированной программы по технологии для слепых и слабовидящих учащихся для 5-9 классов, утвержденной на педсовете ГКОУ «Нижегородской областной школы-интерната .

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС (УМК):**

5класс- В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.  
«Технология. 5, М.: «Просвещение», 2018.  
6 класс - В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.  
«Технология. 6 класс», М.: «Просвещение», 2018.  
7 класс - В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.  
«Технология. 7 класс», М.: «Просвещение», 2018.  
8 класс - В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.  
«Технология. 8класс», М.: «Просвещение», 2018.  
9 класс -В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.  
«Технология. 9 класс», М.: «Просвещение», 2018.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН (количество часов):**

5 класс—2 часа в неделю, 68 часов в год;  
6 класс — 2 часа в неделю, 68 часов в год;  
7 класс — 2 часа в неделю, 68 часов в год;  
8 класс — 1 час в неделю, 34 часа в год;  
9 класс –1 час в неделю, 34 часа в год.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

Программы обеспечивают достижение выпускниками основной школы определённых личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты**

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные результаты**

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернетресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

#### **В мотивационной сфере:**

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 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 эстетической сфере:**

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (лоскутное шитьё, ткачество, вязание, войлок, вышивка и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета. В коммуникативной сфере:
- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### **В физической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

#### **Коррекционно-развивающие**

- овладение 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;
- развитие умений ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные

интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание;
- обучение правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладение навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- коррекция внимания (произвольное, произвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем выполнения заданий группового и самостоятельного характера, работы по плану; коррекция и развитие связной устной речи
- коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной)
- коррекция и развитие зрительных восприятий (умение соотносить реальные объекты, предметы труда по силуэтному и контурному изображению)
- развитие слухового восприятия (например, при термической обработке продуктов);
- коррекция и развитие тактильного восприятия при технологической обработке различных материалов и объектов труда;
- осознанное управление другими анализаторами (слух, обоняние, тактильные ощущения) в процессе трудовой деятельности, использовать компенсаторные возможности сохранной сенсорной сферы.

### **ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ СЛЕПЫХ И СЛАБОВИДЯЩИХ УЧАЩИХСЯ:**

Рабочие программы полностью сохраняют поставленные в общеобразовательной программе цели и задачи, а также основное содержание, но для обеспечения особых образовательных потребностей слабовидящих обучающихся имеют следующие особенности реализации. Эти особенности заключаются в:

1. постановке коррекционных задач;
2. методических приёмах, используемых на уроках;
3. коррекционной направленности каждого урока;
4. требованиях к организации пространства

Содержание учебного предмета (распределение тем, увеличение или уменьшение количества часов на их изучение и т.п.) связаны с особенностями контингента и пролонгированными сроками обучения.

### **СОДЕРЖАНИЕ:**

#### **5 КЛАСС**

ВВОДНОЕ занятие -1 час

РАЗДЕЛ 1. Проектная деятельность -4 часа

РАЗДЕЛ 2. Что такое технология -11 часов

РАЗДЕЛ 3. Что такое техника -16 часов

РАЗДЕЛ 4. Кулинария- 10 часов

РАЗДЕЛ 5. Что такое энергия -6 часов

РАЗДЕЛ 6 . Животные и технологии 21 века -16 часов

РАЗДЕЛ 7. Человек как объект технологии — 4 часа

#### **6 КЛАСС**

ВВОДНОЕ занятие - 1 час

РАЗДЕЛ 1. Творческий проект - 5 часов

РАЗДЕЛ 2. Труд как основа производства-6 часов

- РАЗДЕЛ 3. Основные признаки технологии -4часа  
РАЗДЕЛ 4. Понятие о технологической системе-6часов  
РАЗДЕЛ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-10-часов  
РАЗДЕЛ 6.Технологии обработки пищевых продуктов-14 часов  
РАЗДЕЛ 7.Технологии получения и преобразования и использования энергии-4 часа  
РАЗДЕЛ 8.Технологии получения и восприятие информации -4часа  
РАЗДЕЛ 9.Технологии растениеводства-4часа  
РАЗДЕЛ 10.Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. -6часов  
РАЗДЕЛ 11. Социальные технологии-4часа

### 7 КЛАСС

- ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 1 час  
РАЗДЕЛ 1. Творческий проект.-5 часов  
РАЗДЕЛ 2. Современные средства ручного труда- 6 часов  
РАЗДЕЛ 3. Культура производства- 4 часа  
РАЗДЕЛ 4. Двигатели. Воздушные двигатели. -6 часов  
РАЗДЕЛ 5. Производство металлов.-10 часов  
РАЗДЕЛ 6. Характеристики основных пищевых продуктов-14 часов  
РАЗДЕЛ 7. Энергия магнитного поля- 4часа  
РАЗДЕЛ 8. Источники и каналы получения информации- 4 часа  
РАЗДЕЛ 9.Технологии растениеводства - 4часа  
РАЗДЕЛ 10.Технологии животноводства- 4 часа  
РАЗДЕЛ 11.Социально-экономические технологии -6 часов

### 8 КЛАСС

- ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ –1 час  
РАЗДЕЛ 1. Творческий проект - 2 часа  
РАЗДЕЛ 2. Производство.Продукт труда-3 часа  
РАЗДЕЛ 3.Технологии.-3 часа  
РАЗДЕЛ 4. Техника .Органы управления технологическими машинами-3 часа  
РАЗДЕЛ 5. Технологии получения, обработки, преобразования материалов-6 часов  
РАЗДЕЛ 6.Технологии обработки пищевых продуктов- 6 ч.  
РАЗДЕЛ 7.Технологии получения и преобразования энергии-2 часа  
РАЗДЕЛ 8.Технологии получения и использования информации-2ч.  
РАЗДЕЛ 9. Технологии растениеводства-2 часа  
РАЗДЕЛ 10. Технологии животноводства-2часа  
РАЗДЕЛ 11. Социальные технологии -2часа

### 9 КЛАСС

- ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 1 часа  
РАЗДЕЛ 1. Творческий проект-2часа  
РАЗДЕЛ 2. Основы производства.-3 часа  
РАЗДЕЛ 3. Новые технологии современного производства-3 часа  
РАЗДЕЛ 4. Роботы и робототехника.-3часа  
РАЗДЕЛ 5. Технология получения , обработки и использования материалов-4 часа

РАЗДЕЛ 6. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов-6 часов  
РАЗДЕЛ 7.Технология получения и использования энергии-2 часа.  
РАЗДЕЛ 8.Технологии получения и использования информации-2 часа  
РАЗДЕЛ 9.Технологии растениеводства- 2 часа  
РАЗДЕЛ 10.Технологии животноводства-2 часа  
РАЗДЕЛ 11.Социальные технологии-4 часа