

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 584
«Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга**

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом Протокол № 1 от «25» августа 2026г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУ школа №584 "Озерки" _____ Супонина Л.Г. Приказ № 75 от «25» августа 2026г.
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Труд» (технология)
для обучающихся с нарушениями опорно-
двигательного аппарата (вариант 6.2)
8 «Б» класса

Санкт Петербург

2026

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Труд» (технология) для обучающихся 8 класса на уровне основного общего образования составлена на основе ФГОС ООО ОВЗ с НОДА, ФАОП ООО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также ориентирована на целевые приоритеты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология)

Для реализации учебной дисциплины «Труд» (технология) обучающимися с НОДА необходимо учесть особенностей развития каждого обучающегося с двигательными нарушениями, а также наличие специальных образовательных условий для лиц данной категории. В ходе реализации учебной дисциплины «Технология» необходимо учитывать наличие целого ряда нарушений общей моторики и функциональных возможностей кистей и пальцев рук, речи, наличие сопутствующих нарушений, недостаточность пространственных представлений, несформированность зрительно-моторной координации у обучающихся НОДА. Нарушения захватывающей и манипулятивной функции кисти руки при различных двигательных нарушениях, а также наличие гиперкинезов значительно затрудняют усвоение данного курса.

Программа по предмету «Труд» (технология) направлена на овладение обучающимися с нарушениями опорно-двигательного аппарата навыками конкретной предметно преобразующей деятельности, знакомство с миром профессий и ориентацию обучающихся с двигательными нарушениями на работу в различных сферах общественного производства с учетом двигательных возможностей обучающихся данной категории. Таким образом обеспечивается преемственность перехода обучающихся с НОДА от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа курса «Труд» (технология) позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Программа по курсу «Труд» (технология) выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания; Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с

- учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально - техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

- Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от простых швейных изделий до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология)

Основной **целью** освоения предметной области «Труд» (технология) является получение обучающимися с НОДА профессионально ориентированного образования, навыков профессии, необходимых для их дальнейшего профессионального обучения или трудоустройства, формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Общими задачами курса предметной области «Труд» (технология) являются:

- 1. освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- 2. овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести, домашнее хозяйство;
- 3. овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создание продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- 4. развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- 5. воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- 6. получение опыта** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Научить планировать свою работу;

- Прививать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства и расчету семейного бюджета семьи;
- Корректировать и оценивать свой труд, применять знания и умения, полученные на уроках труда;
- Развивать познавательный интерес, логическое мышление и творческие способности;
- Воспитывать самостоятельность, трудолюбие, внимательность, чувство ответственности за результаты своей деятельности;
- Формировать эстетический и художественный вкус;
- Прививать уважительное отношение к труду, аккуратность, бережливость

Задачи коррекционно-развивающего обучения детей с ограниченными возможностями здоровья (НОДА)

- Формирование социально-нравственного поведения детей, обеспечивающего успешную адаптацию к новым условиям обучения: осознание изменившихся условий, собственных недостатков (неумение общаться, умственная пассивность, неумение строить межличностные отношения), развитие потребности преодолеть их, вера в успех, осознание необходимости самоконтроля.
- Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (активность, самостоятельность, произвольность), формирование самостоятельности, гибкости мышления.
- Формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности самоконтроля, развитие умений воспринимать и использовать информацию из разных источников в целях успешного освоения и осуществления учебно-познавательной деятельности.
- Индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции индивидуальных отклонений (нарушений) в развитии (повторение ключевых аспектов программы по предмету, отработка основных умений и навыков).
- Охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка: предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов; создание климата логического комфорта, обеспечение положительных результатов во фронтальной и индивидуальной работе с учащимися; физическое закаливание.
- Создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает соответствующее возрасту развитие ребенка, стимуляцию его познавательной деятельности, коммуникативных функций речи, активное воздействие на формирование общеинтеллектуальных и общедеятельностных умений.
- Системный разносторонний контроль за развитием учащихся с помощью специалистов: классных руководителей, социальных педагогов, психологов.
- Социально-трудовая адаптация учащихся (развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности, формирование общетрудовых, организационных и конструктивно-технологических умений).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология) в УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Труд» (технология) является необходимым компонентом общего образования школьников. В соответствии с учебным планом на изучение предмета «Труд (технология)» в 8 классе отводится 34 часа (1 час в неделю, 34 учебные недели).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по предмету «Труд (технологии)» в 8 классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений, обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей:

Вводное занятие. Техника безопасности на уроках «Труд» (технология).

Цели и задачи изучения предмета «Труд» (технология) в 8 классе. Моделирование как основа познания и практической деятельности. Виды моделей. Правила и безопасные приемы работы на уроках труда.

Раздел 1 Технологии обработки пищевых продуктов. «Кулинария»

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технология обработки и приготовления блюд из птицы и мяса животных. Блюда из мясных полуфабрикатов. Колбасные изделия. Сервировка стола к обеду.

Раздел 2 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Высокотехнологичные текстильные материалы. Биотехнологии в производстве волокон. История костюма. Зрительные иллюзии в одежде.

Основы конструирования и моделирование. Технология изготовления швейных изделий. Рукоделие вышивка лентами. Электротехнические работы в быту. Семейная экономика и основы предпринимательства.

Планирование раздела «Кулинария». Предусматривает:

Тема 1. **Физиология питания** (2 ч) Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Практические работы 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню.

Тема 2. **Технология обработки и приготовления блюд из птицы** (3 ч) Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Виды тепловой обработки. Выбор и приготовление блюд из мяса птицы.

Тема 3. **Значение мяса и субпродуктов в питании человека.** (3ч)

Технологический процесс механической обработки мяса. Виды тепловой обработки мяса. Мясные полуфабрикаты и консервы. Приготовление блюд из мясных полуфабрикатов.

Тема 4. **Первые блюда из мяса.** (2ч) Виды супов. Технология приготовления супов. Приготовление супа по выбору.

Тема 5. **Сервировка стола к обеду.** (1 ч) Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать. Практические работы. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

Планирование раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предусматривает:

Тема 1. **Текстильные и высокотехнологичные волокна.** (2ч) классификация текстильных волокон (повторение). Высокотехнологичные волокна и сферы их применения. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

Тема 2. **Зрительные иллюзии в одежде.** (2ч) Знакомство с одеждой различных исторических эпох, особенностями национального костюма. Понятие мода силуэт, стиль в одежде.

Тема 3. **Основы конструирования и моделирования.** (2ч) Подготовка выкроек, использование готовых выкроек. Правила раскроя швейных изделий. Работа с тканью.

Тема 4. **Технология изготовления швейного изделия** (8ч).

В связи с особенностями обучающихся исключает построение сложных чертежей, используются готовые лекала и шаблоны. Пошив следующих изделий: юбки, платья и др. заменяется на изготовление изделий для дома и интерьера в лоскутной технике при невозможности проведения примерок, построения сложных чертежей и индивидуального пошива.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Предусматривает:

- Организация рабочего места.
- Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, утюга, швейных машин.

- Выбор ткани, трикотажа, нетканых материалов с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Работа с тканью.
- Подготовка текстильных материалов к раскрою и рациональный раскрой.
- Выполнение различных видов машинных швов и отработка их на изделии.
- Технология соединения деталей в швейных изделиях.
- Художественное оформление и отделка изделий.
- Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.
- *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*
- Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.
- Контроль качества и оценка готового изделия:

Тема 5. **Рукоделие** (5ч). Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Основы вышивки «крестом», лентой по предложенным схемам

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов.

Профессии, связанные с обработкой поделочных материалов.

Тема 6. **Электротехника и электроника.** (1 ч). Источники энергии, потребители энергии. Электротехника и электроника в домашнем быту.

Тема 7. **Семейная экономика и основы предпринимательства.** (2ч) Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология)

В соответствии с требованиями ФГОС изучение технологии в 8 классе даёт возможность обучающимся достичь следующих результатов:

Личностные результаты: доведение работы до конца, стремление к завершённости учебных действий. Усвоенный и принимаемый образ Я во всём богатстве отношений личности к окружающему миру;

- чувство адекватности и стабильности владения личностью, собственным Я независимо от изменений.

Метапредметные результаты: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; выявление потребностей, проектирование и создание владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

Регулятивные УУД: составление жизненных планов включающих последовательность этапных целей и задач их взаимосвязи, планирование путей и средств их достижения, на основе рефлексии смысла реализации поставленных целей, формирование личностных качеств: самостоятельность, инициативность, ответственность, относительная независимость и устойчивость в отношении воздействий среды

Познавательные УУД: применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; знаково-символические действия, включая моделирование (преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта, и преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область); умение структурировать знания; умение осознанно и произвольно строить речевое

высказывание в устной и письменной форме;
 выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия; контроль и оценка процесса и результатов деятельности

Коммуникативные УУД: составление жизненных планов, включающих последовательность этапных целей и задач их взаимосвязи, планирование путей и средств их достижения, на основе рефлексии смысла реализации поставленных целей.

Способность к согласованным действиям с учетом позиции другого,
 способность устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
 удовлетворительное владение нормами и техникой общения

Предметные результаты: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

8 А класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контроль ные/ проверочн ые работы	
1	Раздел Кулинария.	12	2	http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg http://content.onliner.by/forum/f4a/712/587207/800x800/c64a89071f3a0a1f08e1aeefcb1855f.jpg
2	Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22	4	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34 ч	6	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
8А класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Вводный инструктаж. Техника безопасности и санитарно-гигиенические нормы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Расчет калорийности блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Мясная промышленность. Определение свежести мяса птицы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Первичная и тепловая обработка мяса домашней птицы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Приготовление блюда из мяса птицы.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Технологический процесс обработки мяса животных.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Тепловая обработка мяса. Мясные полуфабрикаты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Приготовление блюд из полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Виды супов и технология их приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Сервировка стола к обеду. Требования к подаче и оформлению блюд.	1	1	
13	Текстильные волокна и их классификация (повторение).	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Высокотехнологичные волокна. Сферы применения.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Зрительные иллюзии в одежде.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

16	Понятия мода, силуэт ,стиль в одежде	1		
17	Элементы моделирования и конструирования	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Вводный инструктаж на рабочем месте. Выкройки и правила раскроя изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Смётывание деталей швейного изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Работа на швейной машине. Соединение деталей изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Соединение деталей изделия вручную и на швейной машине.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Практическая работа с швейным изделием	1		
24	Обработка срезов изделия. Влажно-тепловая обработка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Отделка и оценка качества готового изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Виды вышивки. Выбор рисунка для вышивки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Выполнение вышивки по схеме или рисунку нитками и лентами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Выполнение вышивки лентами по схеме.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	Выполнение вышивки стебельчатым швом и гладью.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Соединение элементов вышивки. Оформление работы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Электротехника и электроника в домашнем быту.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Семейная экономика. Актуальные потребности семьи.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Бюджет семьи. Самостоятельная работа.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Итоговый урок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	6	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИК

• Технология 8-9классы Е.С. Глозман, О.А .Кожина, Ю.Л .Хотунцев, Е.Н. Кудаква
«Издательство «Просвещение» 2026г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология: программа. 5-9 классы / авт.-сост. О.А.Кожина. — М.: Дрофа, 2013. Дидактические материалы Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова Технология. Проектная деятельность учащихся. 5-11 классы. — Волгоград: Изд. «Учитель» 2008г.

Бурундукова Л.И. Волшебная изонить. - М.: «Аст-Пресс книга», 2009. Журналы по кулинарии.

В.И. Ермакова Основы кулинарии 10-11кл. —

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 10-11кл.

Таблицы и технологические карты

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Библиотека ЦОК <https://m.edsoo.ru/7f413034>