

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Ильменская средняя общеобразовательная школа»
Руднянского муниципального района Волгоградской области

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета

Протокол №1 от 30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

И.О. директора школы

_____ Битюцкая Т. Н.
Приказ №_349/3 _ от "31" августа 2022 г

Адаптированная рабочая программа
по предмету «технология»
для обучающихся с задержкой психического развития (вариант 7.2)
5-8 классы
основного общего образования

Составитель: Блохина О.И., учитель обществознания и ОДНКНР, технологии.

2020г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология (девочки)» рассчитана на учащихся 5-8 классов для детей с задержкой психического развития, обучающихся в обычных общеобразовательных классах и адаптирована для обучения данной категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную

адаптацию. Нормативно-правовую базу разработки программы для обучающихся с задержкой психического развития составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2,16,17,18,28,29,34,35,41,42,44,48,,58,59,60,66,75,79).
2. ФГОС ООО (утверждены приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями.
3. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897» (зарегистрировано в Минюсте России 02.02.2016 № 40937).
4. СанПин 2.4.2.2821-10 от 29.12.2010 г. № 189 с изменениями и дополнениями от 24.11.2015г. № 81 (ОВЗ).
5. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, Протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
6. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.
7. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р).
8. Федеральные требования к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (утверждены приказом Минобрнауки России от 4 октября 2010 г. № 986).
9. Федеральный закон от 24.11.2013 года № 185-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.09. 2013г N 1082 г. «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 23 октября 2013 N 30242).
11. Письмо Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2016 г. № ВК-452/07 "О введении ФГОС ОВЗ"
12. Адаптированная основная образовательная программа основного общего образования МКОУ «Ильменская СОШ» для обучающихся с задержкой психического развития (вариант 7.2).
13. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы от 01.12.2016г №642.);

Рабочая программа разработана на основе примерной программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома) и с учетом авторской программы по «Технологии» Симоненко, А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница издательский центр «Вентана - Граф» 2012год.

Обучающиеся задержкой психического развития (вариант 7.2) получают образование в обычных общеобразовательных классах, полностью соответствующее по итоговым достижениям к моменту завершения обучения, образованию обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья, в те же сроки обучения (5-9 классы).

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования является саморазвитие и развитие личности в процессе формирования представлений о составляющих техносферы, о современном производстве, о распространенных в нем технологиях и приобретение опыта практической преобразовательной деятельности на основе овладения технологическими знаниями, технико-технологическими умениями и проектной деятельностью.

Задачи:

- формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- развитие творческой созидательной деятельности;

- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;

- подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе школьников.

Коррекционной целью реализации программы является создание условий для:

- обеспечения прав детей, имеющих особые образовательные потребности, на получение образования;

- достижения выпускниками основной школы целевых установок, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями ребёнка, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья.

Коррекционные задачи, решаемые при реализации программы:

- создание условий для адаптации обучающихся при переходе с первого уровня обучения на второй уровень основной школы;

- создание условий для успешной самореализации обучающихся в различных видах познавательной-образовательной деятельности;

- формирование и развитие познавательных интересов обучающихся, навыков самообразования, повышение мотивации обучения;

- развитие индивидуальных способностей и склонностей обучающихся по предмету «Технология»;

- создание благоприятного психолого-педагогического климата для реализации индивидуальных способностей обучающихся с ЗПР.

- диагностика развития индивидуально-личностных особенностей с целью создания условий для выбора дальнейшего образовательного маршрута.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

В основной школе обучающийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Преимственность. Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности. Создает основу для продолжения образования в средней школе, которая ориентирована на ключевой приоритет непрерывного образования — формирование умения учиться.

Программа ориентирована на достижение планируемых результатов ФГОС ООО для детей с задержкой психического развития: личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, познавательные, коммуникативные, регулятивные, ИТК-компетентности, формирование читательской компетентности.

Рабочая программа для обучающихся с задержкой психического развития (вариант 7.2) разработана с учетом психолого-педагогической характеристики таких обучающихся.

Обучающиеся с задержкой психического развития – это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Все обучающиеся с задержкой психического развития испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся данной категории являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп, либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции.

Для обучающихся с задержкой психического развития (вариант 7.2) характерны следующие **особые образовательные потребности**:

- наглядно-действенный характер содержания образования;
- упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование произвольной саморегуляции в условиях познавательной деятельности и поведения;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознанию возникающих трудностей, формированию умения запрашивать и использовать помощь взрослого;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на развитие разных форм коммуникации;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование навыков социально одобряемого поведения в условиях максимально расширенных социальных контактов.

С учётом психофизиологических особенностей учащихся с задержкой психического развития на каждом уроке формулируются **коррекционно-развивающие задачи**, которые предусматривают:

- коррекцию внимания (произвольное, произвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания);
- коррекцию и развитие связной устной речи (орфоэпически правильное произношение, пополнение и обогащение пассивного и активного словарного запаса, диалогическая и монологическая речь);
- коррекцию и развитие связной письменной речи;
- коррекцию и развитие памяти (кратковременной, долговременной);
- коррекцию и развитие зрительных восприятий;
- развитие слухового восприятия;
- коррекцию и развитие тактильного восприятия;
- коррекцию и развитие мелкой моторики кистей рук (формирование ручной умелости, развитие ритмичности, плавности движений, соразмерности движений);
- коррекцию и развитие мыслительной деятельности (операций анализа и синтеза, выявление главной мысли, установление логических и причинно-следственных связей, планирующая функция мышления);
- коррекцию и развитие личностных качеств учащихся, эмоционально-волевой сферы (навыков самоконтроля, усидчивости и выдержки, умение выражать свои чувства).

Оптимальные условия для организации деятельности учащихся на уроке заключается в:

- рациональной дозировке на уроке содержания учебного материала;
- выборе цели и средств ее достижения;
- регулировании действий учащихся;
- побуждении учащихся к деятельности на уроке;
- развитию интереса к уроку;
- чередовании труда и отдыха.

Условия и виды дифференцированной помощи для детей с задержкой психического развития

Для повышения эффективности обучения учащихся с задержкой психического развития

создаются специальные условия:

- создание благоприятной обстановки, щадящего режима;
- ребенок сидит в зоне прямого доступа учителя.
- следует давать ребенку больше времени на запоминание и отработку учебных навыков.
- индивидуальная помощь в случаях затруднения.
- дополнительные многократные упражнения для закрепления материала.
- более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек, наводящих вопросов, алгоритмов действия, заданий с опорой на образцы.
- обучающая, коррекционно-воспитательная направленность всей педагогической работы;
- использование приемов и методов обучения, адекватных возможностям учащихся, обеспечивающих успешность учебной деятельности;
- организация системы внеклассной, факультативной, кружковой работы, повышающей уровень развития учащихся, пробуждающей их интерес к знаниям;

- учет особенностей психического развития, причин трудностей поведения и обучения при организации обучения и коррекционной воспитательной работы с данной категорией детей.

В системе обучения использую различные виды помощи:

- учебные;
- стимулирующие;
- направляющие;
- обучающие;
- по уровню творчества;
- по уровню трудности;
- по объему учебного материала;
- по степени самостоятельности.

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5,6 и 7 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома) и с учетом авторской программы по «Технологии» **Симоненко, А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница издательский центр «Вентана -Граф» 2012год.**

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2008.

Выбор данной примерной и авторской программ, и учебников обусловлен тем, что их содержание соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, учебного плана, примерной программы основного общего образования по технологии и дают возможность раскрывать содержания основных направлений и разделов курса «Технология» с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения образовательного учреждения, творческого потенциала педагога, интересов и потребностей учащихся.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение обучающимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Одну из ведущих позиций в современном образовательном процессе должны занимать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку ИКТ-компетентности обучающихся, требующие педагогически целесообразного использования ИКТ в целях повышения эффективности процесса формирования всех перечисленных выше ключевых навыков (самостоятельного приобретения и переноса знаний, сотрудничества и коммуникации, решения проблем и самоорганизации, рефлексии и ценностно-смысловых ориентаций), а также собственно навыков использования ИКТ.

Личностные и метапредметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы 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;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание 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 норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-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 эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

Формирование универсальных учебных действий по технологии 5-8 класс

Личностные универсальные учебные действия

В рамках когнитивного компонента будут сформированы:

- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий;
- знание основ здорового образа жизни, физиологии питания и здоровьесберегающих технологий;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;
- знание правил оказания первой помощи и поведения в чрезвычайных ситуациях;

- представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим;

- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;

- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;

- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;

- готовность к выбору профильного образования.

Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;

- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

- планировать пути достижения поставленных целей и задач;

- устанавливать целевые приоритеты;

- самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

- построению вариантов личного профессионального плана на основе соотнесения своих интересов и возможностей;

- осуществлять контроль по результату и по способу действия;

- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;

- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

- планировать профессиональную карьеру.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде делать выбор;

- принимать решения по выполнению общих поставленных задач, сообщая, выслушав все предложенные варианты сверстников;

- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;

- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками;

- определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в паре над общей проектно-исследовательской деятельностью; строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации;
- обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе;
- основам коммуникативной рефлексии.

Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- давать определение понятиям и терминам;
- осуществлять сравнение и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
- представлять результаты выполненного проекта.

Формирование ИКТ-компетентности обучающихся

Выпускник научится:

- осуществлять фиксацию изображений и звуков в ходе процесса обсуждения, проведения эксперимента, природного процесса, фиксацию хода и результатов проектной деятельности;
- учитывать смысл и содержание деятельности при организации фиксации, выделять для фиксации отдельные элементы объектов и процессов, обеспечивать качество фиксации существенных элементов;
- выбирать технические средства ИКТ для фиксации изображений и звуков в соответствии с поставленной целью;
- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.
- выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;
- участвовать в обсуждении (аудиовидеофорум, текстовый форум) с использованием возможностей Интернета;
- использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;
- вводить результаты измерений и другие цифровые данные для их обработки, в том числе статистической и визуализации;
- проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность,

организовывать своё время с использованием ИКТ.

- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве,
- отказываться от потребления ненужной информации.

Формирование читательской компетентности

Работа с текстом

Выпускник научится:

- ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл;
 - сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;
 - находить в тексте требуемую информацию;
 - находить доводы в защиту своей точки зрения;
 - использовать приёмы работы с учебной книгой, справочниками и другими информационными источниками, включая СМИ и ресурсы Интернета;
 - отбирать и систематизировать материал на определённую тему, анализировать отобранную информацию и интерпретировать её в соответствии с поставленной коммуникативной задачей.
 - осуществлять информационную переработку текста, передавая его содержание в виде \
- плана (простого, сложного), тезисов, схемы, таблицы и т. п.;
- редактировать текст;
 - выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, сообщением и небольшим докладом на учебно-научную тему.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно технологически правильно обрабатывать пищевые продукты для своей семьи, включая кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, оборудования для швейных работ и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Художественные ремесла

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и для оборудования декоративно-прикладных работ, простые изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Оформление интерьера

Выпускник научится:

- самостоятельно оформлять интерьер кухни, столовой и жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и эстетических требований;

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в электротехнических приборах, используемых в быту.

- пользоваться современными электротехническими приборами.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Планируемые результаты освоения обучающимися задержкой психического развития рабочей программы дополняются результатами коррекционной работы по предмету, которые отражают сформированность социальных (жизненных) компетенций, необходимых для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающих становление социальных отношений обучающихся в различных средах:

- развитии адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении, проявляющееся:
 - в умении различать учебные ситуации, в которых необходима посторонняя помощь для её разрешения, с ситуациями, в которых решение можно найти самому;
 - в умении обратиться к учителю при затруднениях в учебном процессе, сформулировать запрос о специальной помощи;
 - в умении использовать помощь взрослого для разрешения затруднения, давать адекватную обратную связь учителю: понимаю или не понимаю;
- овладение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия, проявляющееся:
 - в расширении знаний правил коммуникации;
 - в расширении и обогащении опыта коммуникации ребёнка в ближнем и дальнем окружении, расширении круга ситуаций, в которых обучающийся может использовать коммуникацию как средство достижения цели;
 - в умении решать актуальные школьные и житейские задачи, используя коммуникацию как средство достижения цели (вербальную, невербальную);
 - в умении начать и поддержать разговор, задать вопрос, выразить свои намерения, просьбу, пожелание, опасения, завершить разговор;
 - в умении корректно выразить отказ и недовольство, благодарность, сочувствие и т.д.;
 - в умении получать и уточнять информацию от собеседника; в освоении культурных форм выражения своих чувств.
- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее пространственно-временной организации, проявляющаяся:

в расширении и обогащении опыта реального взаимодействия обучающегося с бытовым окружением, миром природных явлений и вещей, расширении адекватных представлений об опасности и безопасности;

в адекватности бытового поведения обучающегося с точки зрения опасности (безопасности) для себя и для окружающих; сохранности окружающей предметной и природной среды;

- в развитии любознательности, наблюдательности, способности замечать новое, задавать вопросы;
- в развитии активности во взаимодействии с миром, понимании собственной результативности;
- в умении принимать и включать в свой личный опыт жизненный опыт других людей;
- в способности взаимодействовать с другими людьми, умении делиться своими воспоминаниями, впечатлениями и планами;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- в освоении возможностей и допустимых границ социальных контактов, выработки адекватной дистанции в зависимости от ситуации общения;

Результаты коррекционно-развивающей поддержки в рамках освоения рабочей программы отражают:

- способность усваивать новый учебный материал, адекватно включаться в классные занятия и соответствовать общему темпу занятий;
- способность использовать речевые возможности на уроках при ответах и в других ситуациях общения, умение передавать свои впечатления, умозаключения так, чтобы быть понятым другим человеком, умение задавать вопросы;
- способность к наблюдательности, умение замечать новое; стремление к активности и самостоятельности в разных видах предметно-практической деятельности;
- умение ставить и удерживать цель деятельности; планировать действия; определять и сохранять способ действий; использовать самоконтроль на всех этапах деятельности; осуществлять словесный отчет о процессе и результатах деятельности; оценивать процесс и результат деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Направление «Технологии ведения дома»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

При изучении раздела «Создание изделий из текстильных материалов» школьники научатся применять зрительные иллюзии в одежде, познакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением, а также с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

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.

Раздел I. Создание изделий из текстильных материалов (86 часов)

Тема 1. Материаловедение (11 ч.)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Свойства тканей: физико-механические, гигиенические и технологические. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Шерстяные ткани, волокно шерсти. Ткани из натурального шелка. Стадии развития шелкопряда.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Виды переплетений нитей в тканях. Ткацкие переплетения. Простые переплетения. Раппорт переплетения. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Прокладочные и клеевые материалы.

Классификация волокон. Схема производства химических волокон. Искусственные и синтетические волокна. Получение сырья. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формирование нитей. Отделка.

Свойства искусственных и синтетических волокон. Искусственные: вискозные, ацетатные и триацетатные, белковые волокна. Синтетические: полиамидные, полиэфирные, полиуретановые, полиакрилонитрильные волокна.

Практические работы.

1. Определение направления долевой нити в ткани.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
3. *Изучение свойств нитей основы и утка.*
4. *Выполнение образца плотняного переплетения.*
5. Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шёлковых тканей.
6. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений.
7. *Выполнение образца плотняного переплетения.*
8. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Тема 2. Машиноведение (10 ч.)

Швейная машина. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Установка иглы и ее устройство. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

История швейной машины. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регуляторы натяжения верхней нити, длины стежка, прижима лапки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Уход за швейной машиной.

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Разъёмные и неразъёмные соединения. Образование челночного стежка. Процесс образования стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

1. Заправка верхней и нижней нитей на швейной машине.
2. Формирование навыка выполнения ровной строчки.
3. *Намотка нитки на шпульку.*
4. *Установка машинной иглы.*
5. Регулирование качества машинной строчки.
6. Чистка и смазка швейной машины.
7. *Устранение неполадок в работе швейной машины.*
8. Выметывание петель на образце.

Тема 3. Ручные и машинные швы (4 ч.)

Ручные работы. Прямые стежки. Терминология ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Терминология машинных работ. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практическая работа.

1. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.
2. Выполнение образцов машинных швов.

Тема 4. Влажно-тепловая обработка изделий (2 ч.)

Основные правила влажно-тепловой обработки. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки (ВТО). Правила безопасной работы с утюгом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Операции влажно-тепловой обработки: приутюжить, заутюжить, разутюжить, декатировка, отутюжить.

Практическая работа.

1. Выполнение различных операций влажно-тепловой обработки.

Тема 5. Конструирование и моделирование швейных изделий (17 ч.)

Понятие терминов конструирование и моделирование. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Чтение чертежа фартука. Типы линий на чертежах. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Конструктивные линии и срезы на чертеже фартука. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка).

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Виды юбок. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы юбки. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования юбок. Моделирование конической и клинковой юбок. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Построение чертежа основы прямой юбки в М 1:4.

Построение чертежа основы прямой юбки в натуральную величину по своим меркам. Моделирование прямой юбки (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Оформление выкройки.

Создание одежды: от кутюр и прет-а-порте. Модели известных дизайнеров одежды. Создание одежды с учетом зрительных иллюзий. Явление иррадиации. Варианты одежды для изменения восприятия фигуры. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Основы конструкции изделия. Построение чертежа основы ночной сорочки.

Моделирование ночной сорочки. Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины, изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Оформление выкройки.

Практические работы:

1. Снятие мерок для построения чертежа фартука.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.
3. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.
4. *Моделирование фартука выбранного фасона.*
5. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.
6. Построение чертежа основы юбки в М 1:4
7. Построение чертежа основы юбки в натуральную величину по своим меркам.
8. *Моделирование прямой юбки.*
9. *Построение и моделирование конических юбок «полусолнце», «солнце» и клинковой юбки.*
10. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
11. Расчет конструкции по своим меркам.
12. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий (42 ч.)

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Раскрой фартука. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Сборка изделия. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой юбки.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Сборка изделия. Подготовка изделия к первой примерке. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Обработка вытачек и складок. Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Обработка деталей кроя. Варианты обработки стачных швов. Обметывание швов

ручным и машинным способами.

Технология обработка застежки тесьмой-молнией, на пуговицах, крючках или кнопках.

Обработка верхнего среза поясного изделия притачным поясом, подкройной обтачкой, корсажной тесьмой или швом вподгибку с эластичной тесьмой.

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки ночной сорочки на ткань и раскрой изделия. Раскрой ночной сорочки. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Подготовка деталей кроя к сметыванию. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Обработка боковых и плечевых срезов. Назначение и конструкция соединительных окантовочных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Обработка горловины ночной сорочки. Варианты обработки горловины. Стачивание деталей. Обработка нижнего среза рукавов.

Обработка низа ночной сорочки. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Окончательная отделка изделия.

Практические работы:

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя фартука.
4. Обработка бретелей и деталей пояса.
5. Обработка нагрудника.
6. Обработка накладного кармана.
7. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.
8. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
9. Раскладка выкройки юбки на ткань и раскрой юбки.
10. Проведение примерки.
11. Обработка выгачек и складок.
12. Соединение деталей юбки и обработка срезов.
13. Обработка застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.
14. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.
15. Обработка нижнего среза юбки.
16. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
17. Раскладка выкройки ночной сорочки на ткань и раскрой изделия.
18. Обработка деталей кроя ночной сорочки.
19. Проведение примерки.
20. Обработка боковых и плечевых швов ночной сорочки.
21. Обработка горловины блузки.
22. Стачивание деталей кроя.
23. Обработка низа рукавов ночной сорочки.
24. Обработка низа ночной сорочки.
25. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел II. Рукоделие. Художественные ремесла (32 часов)

Тема 1. Вышивание (14 ч.)

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение

вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Определение места и размера узора на изделии. Способы перевода рисунка на ткань. Правила заправки изделия в пальцы.

Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Обработка краёв изделия. Вышивание швом «полукрест» и «счетный крест».

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Изделия из бисера. Виды бисера. Шитье бисером. Отделка изделий вышивкой из бисера. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Практические работы.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Выполнение вышивки простыми швами («вперёд иголку», «назад иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный).

3. Выполнение вышивки швами «полукрест» и «счетный крест».

4. Изготовить изделие из бисера.

5. *Отделка швейного изделия бисером.*

Тема 2. Роспись ткани (4 ч.)

Цветовой круг, цветовое решение. Фактура материала. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Виды росписи по ткани.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Техника узелкового батика. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы.

1. Способы складывания и завязывания ткани.

2. *Оформление салфеток в технике «узелковый батик».*

3. *Оформление изделий свободной росписи тканей.*

Тема 3. Полимерная глина (4 ч.)

Краткие сведения из истории создания изделий из полимерной глины. Возможности полимерной глины, ее связь с направлениями современной моды. Инструменты и приспособления. Подготовка материалов к работе. Технология выполнения изделия из полимерной глины. Виды полимерной глины. Сувениры из полимерной глины.

Практические работы:

1. Изготовить изделие из полимерной глины.

2. *Изготовление шаблонов из картона.*

Тема 4. Вязание крючком (3 ч.)

Вязание. Инструмент при вязании. Виды петель (столбики без накида, полустолбики без накида, столбики с накидом). Приемы вязания крючком. Вязание по кругу. Условные обозначения. Вязание крючком различных изделий. Узоры для вязания. Вязание кружева.

Практические работы:

1. Изготовление образцов, связанных крючком.

2. Вязание изделия крючком.

Тема 5. Лоскутное шитье (2 ч.)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для

выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы:

3. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
4. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Тема 6. Декоративно-прикладное искусство (2 ч.)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Тема 7. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч.)

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Тематические направления лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 8. Вязание на спицах (3 ч.)

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Тематические направления лабораторно-практических и практических работ:

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел III. Технология ведения дома (12 ч.)

Тема 1. Интерьер помещений (6 ч.)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Виды планировки кухонных помещений. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Правила планирования интерьера кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Современные стили в интерьере. Виды планировки детской комнаты. Рациональное размещение мебели. Создание интерьера детской с учетом запросов и потребностей семьи. Правила планирования интерьера детской комнаты. Разделение детской комнаты на зоны. Декоративное украшение детской комнаты изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера детской комнаты.

Виды планировки гостиной. Рациональное размещение мебели. Создание интерьера с учетом запросов и потребностей семьи. Правила планирования интерьера гостиной комнаты. Разделение комнаты на зоны. Декоративное украшение гостиной изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера гостиной комнаты.

Практические работы.

1. Планирование интерьера кухни-столовой в масштабе 1: 20.
2. *Выполнение эскиза интерьера кухни.*
3. Планирование интерьера детской комнаты в масштабе 1: 20.
4. *Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.*
5. Планирование интерьера гостиной в масштабе 1: 20.
6. *Выполнение эскиза интерьера гостиной.*

Тема 2. Уборка жилища (1 ч.)

С чего начать уборку квартиры. Затраты на уборку. Ежедневная, еженедельная, генеральная уборки. Правила безопасности труда.

Практические работы:

1. Подготовить сообщение о современном оборудовании для уборки помещений.

Тема 3. Уход за одеждой и обувью (1ч.)

Способы хранения вещей. Зачем ухаживать за одеждой и обувью. Условные обозначения эксплуатации швейных и трикотажных изделий. Выведение пятен. Уход за обувью. Ремонт одежды. Аппликации и заплаты.

Практические работы:

1. Проанализировать символы на ярлычках одежды с помощью таблицы «Условные обозначения режимов эксплуатации швейных и трикотажных изделий».

Тема 4. Комнатные растения (2 ч.)

Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений. Светолюбивые и теневыносливые растения. Уход за растениями, пересадка цветов. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Композиции из цветов в интерьере.

Практические работы:

1. Зарисовать вариант оформления вашего интерьера комнатных растений.
2. *Выполнение эскиза композиции из цветов.*

Раздел IV. Электротехника (3 часа)

Тема 1. Бытовые электротехнические и электроосветительные приборы (3 ч.)

Электричество. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Правила безопасности с электроприборами. Пути экономии электрической энергии.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников, электрических плит, стиральных машин, пылесоса, компьютера.

Освещение в интерьере. Правила безопасности с электроприборами. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания, люминесцентные лампы. Электронагревательные приборы (электрические плиты, микроволновые печи).

Практические работы:

1. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

2. *Электробытовые приборы, позволяющие осуществлять энергосбережение.*
3. *Разработка системы освещения квартиры.*
4. *Разработка системы освещения и обогрева аквариума, живого уголка или домашней оранжереи.*

Раздел V. Современное производство и профессиональное самоопределение (3 ч.)

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера (3ч.)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практические работы:

1. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
2. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.
3. *Экскурсия на предприятие легкой промышленности.*

Раздел VI. Кулинария (38 часа)

Тема 1. Санитария и гигиена (2 ч.)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы.

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. *Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.*

Тема 2. Сервировка стола. Этикет (6 ч.)

Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Общие правила и порядок сервировки. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Составление меню. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Общие правила сервировки стола. Оформление стола к ужину. Правила этикета.

Особенности сервировки десертного стола. Правила пользования столовыми приборами. Схема сервировки десертного стола. Оформление десертных блюд и правила их подачи к столу. Оформление десертного стола. Правила этикета.

Практические работы.

1. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
2. *Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.*
3. Оформление стола к ужину.
4. *Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину.*

5. Оформление десертного стола.
6. *Выполнение эскизов художественного украшения десертного стола.*

Тема 3. Физиология питания (6 ч.)

Рациональное питание. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах: белки, жиры и углеводы. Роль витаминов в жизни человека. Режим питания. Условия приема пищи. Пирамида питания.

Физиологические основы рационального питания. Значение пищи в жизни человека. Влияние состава пищи на здоровье человека. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Полезные микроорганизмы. Молочные бактерии, дисбактериоз. Вредные микроорганизмы. Пищевые отравления. Дизентерия. Влияние состава пищи на здоровье человека.

Практические работы.

1. Составление меню, с определением суточной нормы потребления килокалорий (на основе пирамиды питания).
2. *Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.*
3. *Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.*

Тема 4. Технология обработки и приготовления продуктов (24 ч.)

Овощи. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Классификация овощей. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Технология приготовления блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.
3. *Приготовление салата из сырых овощей.*
4. *Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.*
5. *Составить технологическую карту приготовления блюда из вареных овощей.*
6. *Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).*

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение

хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Правила приготовления бутербродов и приемы безопасной работы. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Технология приготовления чая. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Кофеварки. Правила сроки хранения чая, кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Яйца. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности яиц.
2. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
3. Приготовление блюда из яиц.

Заготовка продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы.

1. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Молоко. Значение молока в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Пастеризация, стерилизация. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Практические работы:

1. Приготовление молочного супа или молочной каши.
2. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Условия и сроки хранения кисломолочной продукции. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Практические работы:

1. Определение примесей крахмала в сметане.
2. Приготовление блюда из творога.

Крупы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы:

1. *Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.*
2. *Приготовление гарнира из макаронных изделий.*

Рыба. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы:

1. Определение свежести рыбы органолептическим и лабораторным методами.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. *Механическая обработка свежемороженой рыбы.*
4. *Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.*
5. *Определение качества термической обработки рыбных блюд.*

Приготовление обеда в походных условиях. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Первая помощь при пищевых отравлениях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы:

1. Расчет количества и состава продуктов для похода.

Заготовка продуктов. Консервирование. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Консервирование, маринование и квашение. Правила и требования консервирования. Приправы и пряности для консервирования.

Практические работы.

1. *Приготовление квашеной капусты.*

Тесто. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Пресное тесто. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления изделий из теста. Соль, молоко и молочные продукты, яйца, разрыхлители. Продукты для начинок и оформления изделий из теста. Инвентарь и приготовления изделий из теста. Формы для выпечки, противни и листы.

Практические работы:

1. *Найти информацию о роли пирогов в традиционной русской кухне, а также о традициях и обрядах, связанных с пирогами.*

Бездрожжевое тесто. Песочное тесто, технология приготовления. Требование к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Требование к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требование к качеству изделий из заварного теста. Слоеное тесто. Требование к качеству изделий из слоеного теста. Приготовление дрожжевого теста. Безопасный и опасный способ. Разделка теста. Оформление изделий из теста. Режим выпечки некоторых изделий из теста.

Практические работы:

1. Приготовление песочного печенья, блинчиков.
2. Приготовление блюда из слоёного теста.

Десерты. Приготовление холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Компоты, кисель, желе. Десертные блюда. Приготовление горячих сладких блюд. Требования к качеству горячих сладких блюд. Пудинг, шарлотка, сладкие каши, печёные яблоки, блинчики.

Практические работы:

1. Приготовление киселя из клюквы или брусники.
2. Приготовление «воздушного» пирога с яблоками.

Консервирование плодов и ягод. Приготовление варенья, джемы, компоты, повидло, джем, мармелад. Способы приготовления домашних запасов. Правила безопасной работы при консервировании. Приспособления для консервирования.

Практические работы:

1. Традиции приготовления варенья из плодов и ягод в русских семьях.

Раздел VII. Проектная деятельность (18 часов)

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Определение цели и задач проекта. Изучение истории и традиции выбранного проекта. Выбор материалов и инструментов. Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта. Разработка рекламы, эмблемы и слогана. Самооценка проделанной работы. Защита творческого проекта.

Идеи для творческих проектов:

1. Изготовление картины в технике «счетный крест».
2. Отделка швейного изделия вышивкой.
3. Изготовление платка в технике узелкового батика.
4. Изготовление копилки в технике папье-маше.
5. Изготовление сувенира в технике бисероплетение.
6. Изготовление букета из конфет.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

| Раздел | Часы |
|---|-------------|
| Вводный инструктаж по технике безопасности | 7 |
| Раздел I. Создание изделий из текстильных материалов | 100 |
| Раздел II. Рукоделие. Художественные ремесла | 37 |
| Раздел III. <i>Технология ведения дома</i> | 15 |
| Раздел IV. Электротехника | 4 |
| Раздел V. Современное производство и профессиональное самоопределение | 3 |
| Раздел VI. Кулинария | 44 |

| | |
|---|------------|
| Раздел VII. <i>Проектная деятельность</i> | 21 |
| Резервное время | 7 |
| Итого: | 238 |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 КЛАСС (68 часов – 2 часа в неделю)

| № п/п | Разделы и темы уроков | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|-------|---|--------------|--|
| 1-2 | Вводный инструктаж по технике безопасности № 16, 034, 035, 58, 69, 157, 169. Проектная деятельность на уроке технологии | 2 | |
| | РАЗДЕЛ I. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 32 | |
| 3-6 | Тема 1. Материаловедение | 4 | Л: Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Развивать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. |
| 7-10 | Тема 2. Машиноведение | 4 | М/п: Разрабатывать эскизы модели фартука. Моделировать швейное изделие по чертежу его основы. Извлекать из различных источников информацию для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. |
| 11-14 | Тема 3. Ручные и машинные швы | 4 | П: Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Определять лицевую и изнаночную сторону. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Выполнять машинные строчки. Регулировать качество машинной строчки. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия 1:4 и в натуральную величину. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. |
| 15-16 | Тема 4. Влажно-тепловая обработка изделий | 2 | |
| 17-22 | Тема 5. Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | |
| 23-34 | Тема 6. Технология изготовления швейных изделий | 12 | Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Способность к коллективному решению творческих задач. Решение художественного образа средствами фактуры материалов. |
| | РАЗДЕЛ II. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | 12 | |

| | | | |
|-------|--|-----------|---|
| 35-42 | Тема 1. Вышивание | 8 | <p>Л: Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Развитие трудолюбия и ответственности за качество выполнения своей деятельности.</p> |
| 43-46 | Тема 2. Роспись ткани | 4 | <p>М/п: Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды и др. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Пр.: Изучать различные виды вышивки. Изготавливать изделие в технике «счётный крест». Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> |
| | РАЗДЕЛ III. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 2 | |
| 47-48 | Тема 1. Интерьер кухни и столовой | 2 | <p>Л: Развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>М/п: Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов кухни и столовой.</p> <p>Пр.: Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Дизайнерское конструирование изделия, развитие пространственного художественного воображения.</p> |
| | РАЗДЕЛ IV. КУЛИНАРИЯ | 12 | |
| 49-50 | Тема 1. Санитария и гигиена | 2 | <p>Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> |
| 51-52 | Тема 2. Сервировка стола. Этикет | 2 | <p>М/п: Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда</p> |
| 53-54 | Тема 3. Физиология питания | 2 | <p>Пр.: Организовывать рабочее место. Изучать основы физиологии питания человека. Определять</p> |

| | | | |
|-------|---|-----------|--|
| 55-60 | Тема 4. Технология обработки и приготовления продуктов | 6 | доброкачественность яиц, овощей, молока. Выполнять сервировку стола к завтраку. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности. |
| 61-66 | РАЗДЕЛ V. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ | 8 | |
| 67-68 | Резервное время | 2 | |
| | ИТОГО | 68 | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКА «ТЕХНОЛОГИЯ»

6 КЛАСС (68 часов – 2 часа в неделю)

| № п/п | Разделы и темы уроков | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|-------|---|--------------|---|
| 1-2 | Вводный инструктаж по технике безопасности № 16, 034, 035, 58, 69, 157, 169. Проектная деятельность на уроке технологии | 2 | |
| | РАЗДЕЛ I. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 28 | |
| 3-6 | Тема 1. Материаловедение | 4 | Л: Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Развивать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. |
| 7-10 | Тема 2. Машиноведение | 4 | М/п: Разрабатывать эскизы модели юбки. Моделировать швейное изделие по чертежу его основы. Извлекать из различных источников информацию для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. |
| 11-16 | Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | Пр.: Исследовать свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. Определять лицевую сторону тканей саржевого и атласного переплетения. Выполнять машинные строчки. Регулировать качество машинной строчки. Чистить и смазывать швейную машину. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия 1:4 и в натуральную величину. Рационально использовать материал. Подготавливать изделие к первой примерке. Исправлять дефекты посадки. |
| 17-30 | Тема 4. Технология изготовления швейных изделий | 14 | Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Способность к коллективному решению творческих задач. |
| | РАЗДЕЛ II. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла | 10 | |
| 31-36 | Тема 1. Вышивание | 6 | Л: Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Развитие трудолюбия и ответственности за |

| | | | |
|-------|---|-----------|---|
| | | | качество выполнения своей деятельности. |
| 37-40 | Тема 2. Полимерная глина | 4 | <p>М/п: Использовать разные техники выполнения изделия из полимерной глины. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. Стилизация орнаментов.</p> <p>Пр.: Изучать различные виды бисера. Изготавливать изделие из бисера или в технике бисероплетение. Выполнить изделие из полимерной глины. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> |
| | РАЗДЕЛ III. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 4 | |
| 41-42 | Тема 1. Интерьер детской комнаты | 2 | Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении уборке жилища. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. |
| 43 | Тема 2. Уборка жилища | 1 | М/п: Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства |
| 44 | Тема 3. Уход за одеждой и обувью | 1 | Пр.: Способы хранения вещей. Условные обозначения эксплуатации швейных и трикотажных изделий. Выведение пятен. Уход за обувью. Ремонт одежды. Аппликации и заплат. Ежедневная, еженедельная, генеральная уборки. Правила безопасности труда. |
| | РАЗДЕЛ IV. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | 2 | |
| 45-46 | Тема 1. Бытовые электротехнические приборы | 2 | <p>Л: Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>М/п: извлекать информацию из разных источников.</p> <p>Пр.: Изучать принципы действий и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника, пылесоса, компьютера.</p> |
| | РАЗДЕЛ V. КУЛИНАРИЯ | 14 | |
| 47-48 | Тема 1. Сервировка стола. Этикет | 2 | <p>Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>М/п: Анализировать требования к соблюдению</p> |

| | | | |
|-------|---|-----------|--|
| 49-50 | Тема 2. Физиология питания | 2 | технологических процессов приготовления пищи. Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда |
| 51-60 | Тема 3. Технология обработки и приготовления продуктов | 10 | Пр.: Организовывать рабочее место. Изучать основы рационального питания человека. Определять доброкачественность молочных и кисломолочных продуктов. Определять свежесть рыбы. Выполнять сервировку стола к ужину. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Заготовка продуктов при помощи консервации. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. |
| 61-66 | РАЗДЕЛ VI. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ | 6 | |
| 67-68 | Резервное время | 2 | |
| | ИТОГО | 68 | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКА «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 КЛАСС (68 часов – 2 часа в неделю)

| № п/п | Разделы и темы уроков | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|-------|---|--------------|--|
| 1-2 | Вводный инструктаж по технике безопасности № 16, 034, 035, 58, 69, 157, 169. Проектная деятельность на уроке технологии | 2 | |
| | РАЗДЕЛ I. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 28 | |
| 3-6 | Тема 1. Материаловедение | 4 | Л: Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Развивать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. |
| 7-8 | Тема 2. Машиноведение | 2 | М/п: Разрабатывать эскизы модели ночной сорочки. Моделировать швейное изделие по чертежу его основы. Извлекать из различных источников информацию для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. |
| 9-14 | Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | Пр.: Исследовать свойства тканей из химических волокон. Определять волокнистый состав тканей из натуральных и химических волокон. Изучить приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия 1:4 и в натуральную величину. Рационально использовать материал. Подготавливать изделие к первой примерке. Исправлять дефекты посадки. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Способность к коллективному решению творческих задач. |
| 15-30 | Тема 4. Технология изготовления швейных изделий | 16 | |
| | РАЗДЕЛ II. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла | 10 | |
| 31-36 | Тема 1. Вязание крючком | 6 | Л: Изучить историю вязания крючком. Развитие трудолюбия и ответственности за качество выполнения своей |

| | | | |
|-------|---|-----------|--|
| | | | деятельности. |
| 37-40 | Тема 2. Лоскутная пластика | 4 | <p>М/п: Использовать разные техники вязания крючком. Вязать изделия крючком. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. Стилизация орнаментов.</p> <p>Пр.: Изучать различные виды бисера. Изготавливать изделие из бисера или в технике бисероплетение. Выполнить изделие из полимерной глины. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> |
| | РАЗДЕЛ III. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 6 | |
| 41-46 | Тема 1. Интерьер гостиной | 2 | <p>Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении уборке жилища. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>М/п: Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства</p> <p>Пр.: Способы хранения вещей. Условные обозначения эксплуатации швейных и трикотажных изделий. Выведение пятен. Уход за обувью. Ремонт одежды. Аппликации и заплат. Ежедневная, еженедельная, генеральная уборки. Правила безопасности труда.</p> |
| | РАЗДЕЛ IV. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | 2 | |
| 47-48 | Тема 1. Электроосветительные приборы | 2 | <p>Л: Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>М/п: извлекать информацию из разных источников.</p> <p>Пр.: Изучать принципы действий и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника, пылесоса, компьютера.</p> |
| | РАЗДЕЛ V. КУЛИНАРИЯ | 12 | |
| 49-50 | Тема 1. Сервировка стола. Этикет | 2 | <p>Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> |

| | | | |
|-------|---|-----------|--|
| 51-52 | Тема 2. Физиология питания | 2 | М/п: Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда |
| 53-60 | Тема 3. Технология обработки и приготовления продуктов | 8 | Пр.: Организовывать рабочее место. Изучать основы рационального питания человека. Определять доброкачественность молочных и кисломолочных продуктов. Определять свежесть рыбы. Выполнять сервировку стола к ужину. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Заготовка продуктов при помощи консервации. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. |
| 61-66 | РАЗДЕЛ VI. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ | 6 | |
| 67-68 | Резервное время | 2 | |
| | ИТОГО | 68 | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКА «ТЕХНОЛОГИЯ»

8 КЛАСС (34 часа – 1 час в неделю)

| № п/п | Разделы и темы уроков | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|-------|---|--------------|--|
| 1 | Вводный инструктаж по технике безопасности № 16, 034, 035, 58, 69, 157, 169. Проектная деятельность на уроке технологии | 1 | |
| | РАЗДЕЛ I. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 12 | |
| 2-4 | Тема 1. Конструирование и моделирование швейных изделий | 3 | <p>Л: Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Развивать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</p> <p>М/п: Разрабатывать эскизы модели конической юбки.</p> |
| 5-13 | Тема 2. Технология изготовления швейных изделий | 9 | <p>Моделировать швейное изделие по чертежу его основы. Извлекать из различных источников информацию для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.</p> <p>Пр.: Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия 1:4 и в натуральную величину. Рационально использовать материал. Подготавливать изделие к первой примерке. Исправлять дефекты посадки. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Способность к коллективному решению творческих задач.</p> |
| | РАЗДЕЛ II. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла | 6 | |
| 14-16 | Тема 1. Декоративно-прикладное искусство | 3 | <p>Л: Изучить виды декоративно-прикладного искусства. Изучить виды петель и приемы вязания спицами. Развитие трудолюбия и ответственности за качество выполнения своей деятельности.</p> |
| 17-19 | Тема 2. Вязание спицами | 3 | <p>М/п: Использовать разные техники декоративно-прикладного искусства. Самостоятельно выполнять</p> |

| | | | |
|-------|---|----------|---|
| | | | <p>различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. Стилизация орнаментов. Подбор необходимых материалов.</p> <p>Пр.: Изучать различные материалы и инструменты. Изучить основы композиции костюма. Зарисовать эскиз с учетом законов композиции и восприятия. Выполнить брошь или ободок. Связать изделие спицами. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> |
| | РАЗДЕЛ III. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 1 | |
| 20 | Тема 1. Интерьер гостиной | 1 | <p>Л: Развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Овладеть навыками ландшафтного дизайна.</p> <p>М/п: Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства</p> <p>Пр: Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Дизайнерское конструирование изделия, развитие пространственного художественного воображения. Виды дизайна.</p> |
| | РАЗДЕЛ IV. КУЛИНАРИЯ | 6 | |
| 21 | Тема 1. Сервировка стола. Этикет | 1 | <p>Л: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> |
| 22 | Тема 2. Физиология питания | 1 | <p>М/п: Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда</p> |
| 23-26 | Тема 3. Технология обработки и приготовления продуктов | 4 | <p>Пр.: Организовывать рабочее место. Изучать основы рационального питания человека. Определять доброкачественность молочных и кисломолочных продуктов. Определять свежесть рыбы. Выполнять сервировку стола к ужину. Определение качества сырья и пищевых продуктов</p> |

| | | | |
|-------|--|-----------|---|
| | | | органолептическими и лабораторными методами. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Заготовка продуктов при помощи консервации. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. |
| 27-30 | РАЗДЕЛ V. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ | 4 | |
| 31-33 | РАЗДЕЛ VI. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ | 3 | |
| 34 | Резервное время | 1 | |
| | ИТОГО | 34 | |

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА И ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 287, (1) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 204, (2) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н.Б.Рыкова, Л.Э.Новикова, А.А.КарачевС. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 194, (2) с.: ил.

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета по соответствующим направлениям обучения. Кабинет размещаться на первом этаже школьного здания. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани.

Рабочие места учащихся укомплектованы соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете есть умывальник.

Электрическая проводка к рабочим столам стационарная. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, электронные наглядные пособия, технологические карты, таблицы, образцы, наглядные пособия, изделий и узлов.

Материально-техническая база для образовательной области «Технология» соответствует рекомендациям Министерством образования и науки РФ, в которую входят бытовые швейные машины, оверлок, гладильная доска, утюг, компьютер, проектор и т.д.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций.

1. Печатные пособия:

- Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки обучающихся.
- Раздаточные контрольные задания.

2. Информационно-коммуникационные средства:

- Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.
- Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.
- Интернет.

3. Экранно-звуковые пособия:

- Видеофильмы по основным разделам и темам программы.

- Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.
4. Технические средства обучения:
- Ноутбук с выходом в интернет.
 - Мультимедийный проектор.
 - Мультимедийная доска.
5. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:
- Аптечка.
 - Манекен 46-го размера
 - Машина швейная бытовая универсальная.
 - Оверлок.
 - Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки (гладильная доска, утюг).
 - Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ.
 - Комплект инструментов и приспособлений для вышивания.
 - Коллекции изучаемых материалов.
 - Ножницы
 - Набор измерительных инструментов для работы с тканями.
6. Специализированная учебная мебель:
- Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц.
 - Компьютерный стол.
 - Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей.
 - Специализированное место для учителя.
 - Стол рабочий универсальный.
 - Ученические столы 2-местные с комплектом стульев.

ЛИТЕРАТУРА

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы: проект. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).
4. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 кл.: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. — М. : Дрофа, 2012. — 254, [2] с.: ил.
5. Технология: методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда / О. А. Кожина. — 2-е изд. стереотип. — М. : Дрофа, 2007. — 206 с.
6. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / А. Г. Асмолов, Г. В. Бурлинская, И. А. Володарская и др.; под ред. А. Г. Асмолова. — 2-е изд. — М.: Просвещение, 2011. — 159 с.
7. Фундаментальное ядро содержания общего образования / РАН РАО; под ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. — 4-е изд. дораб. — М.: Просвещение, 2011. — 79 с.
8. schooledlection.edu.ru.
https://docviewer.yandex.ru/?url=http%3A%2F%2Fwww.drofa.ru%2Fbooks%2Ftehnology%2Fk ojina_2144580_111.pdf&name=kojina_2144580_111.pdf&lang=ru&c=563c1c6ba452

ОБЩИЙ ПЛАН УРОКА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Содержание по разделам и темам с 5 по 8 классы

| Разделы и темы | Количество часов | | | |
|---|------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |
| Вводный инструктаж по технике безопасности № 16, 034, 035, 58, 69, 157, 169. Проектная деятельность на уроке технологии | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Раздел I. Создание изделий из текстильных материалов | 32 | 28 | 28 | 12 |
| Материаловедение | 4 | 4 | 4 | |
| Машиноведение | 4 | 4 | 2 | |
| Ручные и машинные швы | 4 | | | |
| Влажно-тепловая обработка изделий | 2 | | | |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | 6 | 6 | 3 |
| Технология изготовления швейных изделий | 12 | 14 | 16 | 9 |
| Раздел II. Рукоделие. Художественные ремесла | 12 | 10 | 10 | 6 |
| Вышивание | 8 | 6 | | |
| Роспись ткани | 4 | | | |
| Полимерная глина | | 4 | | |
| Вязание крючком | | | 6 | |
| Лоскутная пластика | | | 4 | |
| Вязание спицами | | | | 3 |
| Декоративно-прикладное искусство | | | | 3 |
| Раздел III. Технология ведения дома | 2 | 4 | 6 | 1 |
| Интерьер помещений | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Уборка жилища | | 1 | | |
| Уход за одеждой и обувью | | 1 | | |
| Комнатные растения | | | 4 | |
| Раздел IV. Электротехника | | 2 | 2 | |
| Бытовые электротехнические приборы | | 2 | 2 | |
| Электроосветительные приборы | | | | |
| Раздел V. Кулинария | 12 | 14 | 12 | 6 |
| Санитария и гигиена | 2 | | | |
| Сервировка стола. Этикет | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Физиология питания | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Технология обработки и приготовления продуктов | 6 | 10 | 8 | 4 |
| Раздел VI. Современное производство и профессиональное самоопределение | | | | 4 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | | | | 1 |
| Введение в предпринимательскую деятельность | | | | 1 |
| Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера | | | | 2 |
| Раздел VII. Проектная деятельность | 6 | 6 | 6 | 3 |
| Резервное время | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Итого | 68 | 68 | 68 | 34 |

