

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа поселка Борское  
Гвардейского городского округа»

Рассмотрено на заседании  
МО старших классов

протокол № 5

от 23 июня 2017 г

Руководитель МО  
Лисицына А.А.

Утверждена на заседании  
МС

Протокол № 5

от 26 июня 2017 г

Председатель МС  
Охрименко В.В.

Разрешена к применению  
приказом директора школы

Приказ № 68  
от 28 июня 2017 г

Директор школы  
Литвинчук Т.Н.



**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология» с внутрипредметным модулем  
«Рукодельница»**

**в 6 классе на 2017-2018 учебный год**

**(по адаптированной образовательной программе для  
учащихся с ОВЗ с задержкой психического развития)**

*Разработчик*

*Саркисова О.В., учитель технологии,  
учитель первой квалификационной категории*

пос. Борское  
2017 год

## **1. Планируемые результаты изучения курса технологии**

Программа рассчитана на обучающихся, имеющих задержку психического развития. Учитываются следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объем памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа; синтеза, сравнения, обобщения, негрубые нарушения речи

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технология ведения дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

*На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:*

<b>Регулятивные УУД:</b>	<b>Познавательные УУД:</b>	<b>Коммуникативные УУД:</b>	<b>Личностные УУД:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие учебной цели;</li> <li>• выбор способов деятельности;</li> <li>• планирование организации контроля труда;</li> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• выполнение правил гигиены учебного труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сравнение;</li> <li>• анализ;</li> <li>• систематизация;</li> <li>• мыслительный эксперимент;</li> <li>• практическая работа;</li> <li>• усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>• работа со справочной литературой;</li> <li>• работа с дополнительной литературой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>• умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>• слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>• задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самопознание;</li> <li>• самооценка;</li> <li>• личная ответственность;</li> <li>• адекватное реагирование на трудности</li> </ul>

## **2. Содержание учебного предмета**

### **Вводный урок.**

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

### **КУЛИНАРИЯ (18 ч.)**

#### **Физиология питания. Сервировка стола.**

Приведение интерьера кухни в соответствие требованиям санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

#### **Блюда из молока.**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Хлеб – жизнь человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

#### **Блины, оладьи, блинчики.**

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их к столу.

### **Сладкие блюда, сахар.**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства.

Приготовление киселей различных консистенций.

Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

### **Блюда из рыбы и морепродуктов.**

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Способы тепловой обработки. Блюда из рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Заготовка продуктов.**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч.)**

### **Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.**

Правила ухода за одеждой и обувью. Правила хранения одежды из шерсти и меха, обуви. Виды фурнитуры, способы ремонта одежды.

### **Эстетика и экология жилища.**

Рационально размещение оборудования кухни и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера.

Разделение зон при приготовлении пищи из зон столовой.

## **РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (32ч)**

### **Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов.**

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства в домашних условиях. Свойства волокон, а также нитей и тканей из них.

Сравнительные характеристики свойств тканей из растительных и животных волокон. Ассортимент тканей.

### **Дефекты ткани.**

Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты.

### **Свойства тканей из растительных волокон, подготовка их к работе.**

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения о ассортиментах/бильянных тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

### **Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.**

Композиция, ритм, раппорт, орнамент.

Симметрично построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете.

### **Технология выполнения счетных швов.**

Технология выполнения счетных швов (роспись, набор, крест, счетная гладь, косая стежка).

### **Свободная вышивка.**

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка.

Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

### **Окончательная отделка изделия.**

Технология выполнения различных вышивальных швов.

### **Изготовление шарфа или манишки.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, основных видах петель. Прибавление петель.

### **Вязание крючком. Изготовление апочки из шестиугольных мотивов.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, технике вывязывания столбика без накида, снакидом. Вязание изделий из отдельных мотивов.

## **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)**

### **Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.**

Ознакомить с направлением и выбрать тему проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательность выполнения проекта. Содержание пояснительной записки,

требования к оформлению технологической главы,

план работы на последовательность изготовления изделия.

Требования к инструкционно-

технологической карте.

### **Работа над проектом.**

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия.

Содержание экономической главы пояснительной записки.

### **Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.**

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта.

Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

### **Защита проекта.**

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

### **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ	Количество практических работ	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	4		1	
6	Уход за одеждой и обувью	4			
7	Оформление интерьера	4			
8	Элементы материаловедения	6			
9	Вышивание	14		3	9
10	Вязание спицами	8		1	8
11	Вязание крючком	6		1	4
12	Творческие, проектные работы	9		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
14	Резерв учебного времени	2			
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>21</b>