

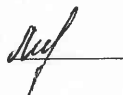
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа поселка Борское
Гвардейского городского округа»**

Рассмотрено на заседании
МО старших классов

протокол № 5

от 23 июня 2017 г

Руководитель МО
Лисицына А.А.

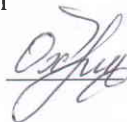


Утверждена на заседании
МС

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 7 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

Планируемые результаты изучения курса математики

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

Учащиеся должны знать:

- общие требования, предъявляемые к интерьеру помещения;
- культуру поведения в семье;
- правила безопасной работы с ручными инструментами;
- технологию выполнения простейших швов вручную;
- гигиену и правила ухода за собой;
- негативные последствия трудовой деятельности человека на окружающую среду;
- общие сведения о процессе пищеварения, роли витаминов в обмене веществ;
- виды кисломолочных продуктов;
- технологию приготовления мясных блюд, требования к ним;
- способы заготовки продуктов;
- использование фруктов в кулинарии;
- использование пресного теста в кулинарии;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов;
- основы сервировки стола.

Учащиеся должны уметь:

- читать простейшие технические рисунки и чертежи;
- пользоваться конструктивно-технологическими картами;
- находить необходимую техническую информацию в области кулинарии и обработке материалов (ткани);
- выполнять простейшие швы вручную;
- выполнять простейшие виды вязок спицами и крючком;
- работать с кухонным оборудованием;
- готовить блюда из кисломолочных и мясных продуктов, пресного теста и ягод.

1. Содержание учебного предмета

Вводный урок.

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

Физиология питания.

Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи

Кисломолочные продукты и блюда из них.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Блюда из мяса и мясных продуктов.

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Блюда из фруктов и ягод.

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Условия хранения и сроки, способы кулинарного использования. Содержание в фруктах и ягодах минеральных веществ и витаминов. Назначение и правила первичной обработки, правила размораживания. Блюда из фруктов и ягод.

Заготовка продуктов.

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование сахара.

Изделия из пресного теста.

Состав пресного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатывания теста. Способы защипывания краев пельменей, чебуреков, вареников и т.д. Правила варки изделий из пресного теста. Способы определения готовности блюд. Оформление готовых блюд.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий.

Эстетика экология жилища.

Характеристика основных элементов систем элементов энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме.

Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима. Роль освещения в быту.

Комнатные растения в интерьере.

Роль комнатных растений в интерьере, их размещение. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние растений на микроклимат помещений. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Химические волокна. Технология производства искусственных волокон.

Свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей в производстве одежды. Технология производства искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетений.

Технология вышивания гладью.

Виды швов при вышивании гладью. Техники выполнения вышивки гладью.

Свободная вышивка.

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

Вязание спицами. Изготовление носка.

Расчет петель для вязания носка. Вязание "по кругу". Резинка 2х2. Расчет петель для вывязывания пятки. Убавление и прибавление петель при вывязывании пятки. Расчет петель для убавления. Убавление-петель. Убавление петель при вывязывании мыска носка.

Вязание крючком. Изготовление салфетки или прихватки.

Виды вязания по кругу (рядами и по спирали), столбик с накидом, воздушные петли, соединительная петля, прибавление петель при вязании по кругу, "чтение" схемы.

Лоскутное шитьё.

Лоскутное шитьё как вид декоративно-прикладного творчества. Развитие лоскутного шитья. Традиционное лоскутное шитьё России. Термины: лоскутное шитьё, лоскутная мозаика, мелкая лоскутная пластика, аппликация, коллаж, текстильная мозаика, стёжка. Ткань как материал для творчества. Гармоничное сочетание красок и пользы лоскутных изделий.

Основы цветовой грамоты. Основные сведения об орнаменте.

Цвет. Цветовой круг. Гармоничное сочетание цветов. Контраст цветов. Пространственное смешение цветов. Виды орнаментов. Композиция орнамента.

Техника и приёмы лоскутного шитья.

Оборудование и инструменты для лоскутного шитья. Технология лоскутного шитья. Техники: полоска, квадрат, треугольник, свободная техника. Приёмы получения разнообразных фактур.

Изготовление изделий в лоскутной технике.

Выбор изделия, техники выполнения, тканей. Разработка эскизного проекта, выкройки изделия. Раскрой деталей и их обработка. Сборка деталей в изделие. Окончательная отделка.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.

Ознакомление с направлением и выбором темы проекта, последовательность выполнения проекта, руководствуясь актуальностью проблемы. Содержание пояснительной записки,

требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью 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.

2. Тематическое планирование

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ, сочинений, диктантов, изложений	Количество лабораторных, практических работ, развитие речи, внеклассное чтение	Количество часов внеклассной работы по предмету (проекты, гостиные, дискуссии, экскурсии, праздники)
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	2			
6	Оформление интерьера	2		1	
7	Элементы материаловедения	2			
8	Вышивание	8		2	
9	Вязание спицами	8			
10	Вязание крючком	8		1	
11	Лоскутное шитье	8		2	
12	Творческие, проектные работы	11		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
14	Резерв учебного времени	2			
	Итого	70	1	9	