

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ВАСИЛЬЕВКА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА  
Е.А.НИКОНОВА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРИНЯТО**

методическим объединением  
Протокол № 1 от «18» августа 2018 г.  
Руководитель МО \_\_\_\_\_  
/Г.Ю.Барбакова/

**РЕКОМЕНДОВАНО**

к утверждению  
«10» августа 2018 г.  
зам. директора по УВР \_\_\_\_\_  
/Н.М.Фанфора/

**УТВЕРЖДАЮ**

к использованию  
«10» августа 2018 г.  
директор ГБОУ СОШ с. Васильевка  
Е.А.Никонова \_\_\_\_\_  
/Е.А.Никонова/



**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

для обучающихся 5 а класса

2018 - 2019 учебный год

**Автор:**

Учитель технологии-Бормина Надежда Анатольевна

## Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по технологии для 5 «А» класса составлена на основе

- Фундаментального ядра содержания общего образования;
- Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения;
- Примерная программа по учебным предметам (Технология 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2010.
- Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с.Васильевка;
- Учебного плана ГБОУ СОШ с.Васильевка на 2017-2018 учебный год;

Программа рассчитана на преподавание курса технологии на базовом уровне в количестве 68 часов в год (2 часа в неделю).

Адаптированная образовательная программа предназначена для изучения технологии в 5 классе средней общеобразовательной школы. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2012. Учебник соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, входит в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Содержание образовательной программы адаптировано к уровню классов с учащимися с ОВЗ, с учётом рекомендаций и изменений внесённых в программу обучения детей с задержкой психического развития. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Адаптированная образовательная программа обучения по технологии направлена на удовлетворение как общих, так и особых образовательных потребностей каждого ребёнка с ОВЗ.

В 5 «А» классе обучаются три ученика с задержкой психического развития, которым ПМПК рекомендовала обучение по адаптированной образовательной программе для детей с ЗПР. У данных обучающихся отмечаются периодические колебания внимания, недостаточная концентрация на объекте, малый объём памяти.

Представленная рабочая программа рассчитана на обучающихся, имеющих ЗПР, влекущее за собой быструю утомляемость, низкую работоспособность, повышенную отвлекаемость, абстрактного мышления, малый объём памяти, затруднения при воспроизведении учебного материала, несформированность мыслительных операций (анализ, синтез, сравнение), плохо развитые навыки чтения, устной и письменной речи что, в свою очередь, ведет к нарушению внимания, восприятия.

Программа определяет оптимальный объём знаний и умений по технологии, который, как показывает опыт, доступен большинству учащихся. Некоторые учащиеся незначительно, но постоянно отстают от одноклассников в усвоении знаний. Однако, они должны участвовать во фронтальной работе вместе со всем классом, решать задания базового уровня, повторять вопросы, действия, объяснения за учителем или хорошо успевающим учеником.

Программа учитывает особенности детей с задержкой психического развития:

1. Наиболее ярким признаком является незрелость эмоционально-волевой сферы; ребенку очень сложно сделать над собой волевое усилие, заставить себя выполнить что-либо.
2. Нарушение внимания: его неустойчивость, сниженная концентрация, повышенная отвлекаемость. Нарушения внимания могут сопровождаться повышенной двигательной и речевой активностью.
3. Нарушения восприятия выражается в затруднении построения целостного образа. Ребенку может быть сложно узнать известные ему предметы в незнакомом ракурсе. Такая структурность восприятия является причиной недостаточности, ограниченной ограниченности, знаний об окружающем мире. Также страдает скорость восприятия и ориентировка в пространстве.
4. Особенности памяти: дети значительно лучше запоминают наглядный материал (неречевой), чем вербальный.
5. Задержка психического развития нередко сопровождается проблемами речи, связанными с темпом ее развития. Наблюдается системное недоразвитие речи – нарушение ее лексико-грамматической стороны.
6. У детей с задержкой психического развития наблюдается отставание в развитии всех форм мышления; оно обнаруживается в первую очередь во время решения задач на словесно - логическое мышление. К началу школьного обучения дети не владеют в полной мере всеми необходимыми для выполнения школьных заданий интеллектуальными операциями (анализ, синтез, обобщение, сравнение, абстрагирование)
7. Учащиеся с задержкой психического развития характеризуются ослабленным здоровьем из-за постоянного проявления хронических заболеваний, повышенной утомляемостью.

При реализации программы осуществляется коррекционная направленность обучения учащихся.

При составлении рабочей программы по технологии для 5 «А» класса учитывались следующие рекомендации:

- усилена практическая направленность обучения;
- новый материал строится и преподается предельно развернуто, учебный материал подается небольшими дозами с постепенным усложнением;
- использование специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- совершенствование познавательной активности обучающихся с задержкой психического развития, их мотивированию к самостоятельной учебной работе. В связи с этим при организации учебно-познавательной деятельности предполагается работа с дидактическим раздаточным материалом, где имеются вопросы и задания в форме различных шаблонов, таблиц, схем.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5- классах не превышает 65% времени занятий. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-х классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям. Темы проектов по разделам «Оформление интерьера»; « Кулинария»; « Создание изделий из текстильных материалов»; « Художественные ремесла»

Варианты творческих проектов

Творческий проект «Кухня моей мечты »

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Творческий проект «Фартук для работы на кухне»

Творческий проект « Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Адаптированная рабочая программа предусматривает изучение следующих разделов:

Раздел 1. Проектная деятельность-(1 час)

Раздел 2. Оформление интерьера (5 час)

Раздел 3. Кулинария (16 час)

Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(28 час)

Раздел 5. Художественные ремесла ( 18 час)

### **Целями изучения технологии в основной школе являются:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях

-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.

- способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся 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.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

**Целью изучения технологии в основной школе для обучающихся с ОВЗ является:** реализация минимума стандарта содержания образования по технологии за курс основной школы;

формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

#### **Задачи коррекционной работы:**

- Формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков;
- Выявлять особые образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья, обусловленные особенностями их физического и (или) психического развития;
- осуществлять индивидуально ориентированную психолого-медико- педагогическую помощь детям с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей детей (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии).

Особенности развития детей указанной категории, прежде всего недостаточная сформированность мыслительных операций, обуславливают дополнительные коррекционные задачи, направленные на развитие мыслительной и речевой деятельности, на повышение познавательной активности детей, на создание условий осмысления выполняемой учебной работы. В связи с особенностями поведения и деятельности этих обучающихся (расторможенность, неорганизованность) необходим строжайший контроль за соблюдением правил техники безопасности при проведении практических работ.

#### **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

- 1..Рабочие программы «Технология 5-8 классы» - М. Дрофа, 2012 г.
- 2.Примерная образовательная программа «Алгоритм успеха» М., «Вентана-Граф» 2012
- 3.Учебник Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Учебник для уч-ся 5 класса общеобразовательных учреждений — М.: Вентана - Граф, 2013
- 4.Учебник «Технология. Индустриальные технологии», 5 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко; М.: Вентана - Граф, 2013
- 5.Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО
- 6.Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Синица Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г

Образовательные сайты

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология —

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%20ОО/ми/4.22/p/page.html>

<https://chem-ege.sdangia.ru/methodist> - образовательный портал

[http://easyen.ru/index/olimpiady\\_po\\_vsem\\_predmetam/0-](http://easyen.ru/index/olimpiady_po_vsem_predmetam/0-18?utm_source=file&utm_medium=olimpiady)

[18?utm\\_source=file&utm\\_medium=olimpiady](http://easyen.ru/index/olimpiady_po_vsem_predmetam/0-18?utm_source=file&utm_medium=olimpiady) – современный учительский портал

**Технические средства обучения:** компьютер, проектор.

**Оборудование для швейной мастерской:** швейная машина, утюг.

**Оборудование для кухни:** электрическая плита, холодильник, микроволновая печь, шкаф пекарный, электрический чайник-термос.

#### **Планируемые результаты обучения**

**Личностные результаты обучения**

- ✓ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ формирование мотивации учебной деятельности;
- ✓ формирование ответственного отношения к учению;
- ✓ развитие готовности к самостоятельным действиям;
- ✓ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- ✓ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ освоение социальных норм и правил поведения в группе;
- ✓ формирование экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- ✓ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- ✓ развитие технико-технологического и экономического мышления;
- ✓ формирование основ гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности)

### **Метапредметные результаты обучения:**

#### **Регулятивные УУД**

- удерживать цель деятельности до получения ее результата;
- планировать решение учебной задачи: выстраивать под руководством учителя алгоритм действий;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи;
- осуществлять итоговый контроль деятельности («что сделано») и пооперационный контроль («как выполнена каждая операция, входящая в состав учебного действия»);
- оценивать (сравнивать с эталоном) результаты деятельности (чужой, своей)

#### **Познавательные УУД**

- осуществлять поиск и выделять необходимую информацию;
- применять методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов;
- осуществлять логические действия (анализ, синтез, классификация; наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

#### **Коммуникативные УУД**

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- уметь договариваться;
- проявлять инициативу;
- соблюдать нормы речевого этикета;

- доносить свою позицию до других, владея приемами монологической и диалогической речи

### Предметные результаты:

| Раздел   | основная группа обучающихся  | обучающиеся с ОВЗ  |
|--|--|--|
| <b>Раздел<br/>«Проектная<br/>деятельность»</b> | <p>Учащийся должен уметь: владеть основами проектной деятельности: выявлять и формулировать проблему; составлять «звездочку обдумывания»; обосновывать цель проекта; выбирать средства реализации замысла; определять задачи проекта, планировать этапы выполнения проекта и осуществлять технологический процесс (под руководством учителя); осуществлять контроль деятельности, оценивать правильность выполнения действия; проводить экономическую оценку проекта; проводить анализ полученного результата; готовить пояснительную записку; защищать проект</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i></p> <p>планировать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; проводить экологическую и эстетическую оценку проекта; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию по теме проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда</p> | <p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> основах проектной деятельности, планировать этапы выполнения проекта и осуществлять технологический процесс (под руководством учителя).</p> |
| <b>Раздел<br/>«Оформление<br/>интерьера»</b>   | <p><i>Обучающийся должен уметь</i> разрабатывать и оформлять интерьер кухни, столовой, соблюдая эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i></p> <p>работать с журналами по дизайну жилого дома; проектировать интерьер кухни, столовой с помощью графического редактора</p>  | <p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> оформлении интерьера кухни, столовой.</p>   |
| <b>Раздел<br/>«Кулинария»</b>                  | <p><i>Обучающийся должен уметь</i> рационально организовывать свое рабочее место; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила</p>   | <p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> рациональном организации своего рабочего места;</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>безопасной работы; поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную и тепловую обработку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них; готовить различные бутерброды и горячие напитки; готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; определять качество готовых блюд; сервировать стол к завтраку</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i> определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки; оказывать первую помощь при порезах и ожогах; составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды; читать маркировку и штрихкоды на упаковке; читать технологическую документацию</p> | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную и тепловую обработку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них; готовить различные бутерброды и горячие напитки; готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; определять качество готовых блюд;</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i> определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки; оказывать первую помощь при порезах и ожогах; составлять индивидуальный режим питания</p> |
| <p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b></p> | <p><i>Обучающийся должен уметь:</i> различать ткани и виды нетканых материалов из химических волокон; заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачной и двойной швы; снимать мерки и записывать результаты измерений, читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом; выполнять моделирование; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать изделие; пользуясь технологической документацией выполнять обработку горловины, застежки, срезов рукавов, боковых срезов и низа изделия, определять</p>   | <p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> различных видах ткани и в нетканых материалах из химических волокон; заменять машинную иглу, выполнять на универсальной швейной машине элементарные швы; снимать мерки и записывать результаты измерений; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать изделие; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i> подбирать ткань по</p>   |



|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>качество готового изделия; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i> подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования плечевого изделия; определять и исправлять дефекты плечевого изделия; выполнять художественную отделку швейных изделий; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей для проектирования и создания объектов труда</p>  | <p>волокну составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования</p>   |
| <p><b>Раздел «Художественные ремесла»</b></p> | <p><i>Обучающийся должен уметь:</i> различать различные виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и традиционные виды рукоделия; исследовать творчество народных умельцев своего края, области; определять инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться</i> работать с журналами по рукоделию; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области декоративно-прикладного искусства; осуществлять поиск традиций, обрядов, семейных праздников</p> | <p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> различных видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и традиционных видах рукоделия</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться</i> работать с журналами по рукоделию; осуществлять поиск традиций, обрядов, семейных праздников</p> |

## Основные требования к результатам реализации АОП по технологии

### Раздел «Проектная деятельность»

*Учащийся научится:*

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы)

выполнения работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Раздел «Кулинария»**

*Учащийся научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Учащийся научится:*

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

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

## **Раздел Художественные ремесла»**

*Учащийся научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

### **Содержание программы**

Обучение детей с ОВЗ в общем классе: в соответствии с планируемыми предметными результатами внутри каждого раздела выделяются темы, освоение которых является обязательным (они выделены курсивом) и темы для обзорного обучения данной группой детей. Это позволяет «высвободить» время для индивидуально-ориентированного обучения:

- закрепления (автоматизации) обязательных умений;
- реализации коррекционных задач;
- пропедевтической работы, как профилактики трудностей усвоения нового материала

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)**

*Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.*

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (5 ч)**

*Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.*

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. *Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

*Творческий проект «Кухня моей мечты».* Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

#### **Санитария и гигиена**

*Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.*

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. *Проведение сухой и влажной уборки.* Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. *Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.*

### **Здоровое питание**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. *Первая помощь при пищевых отравлениях.*

#### *Практические работы*

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

*Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.* Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

*Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.*

#### *Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. *Нарезка продуктов.* Подбор ножей и разделочных досок. *Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.*

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

*Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.* Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

#### *Практические работы*

*Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.* Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### **Блюда из овощей**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. *Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов.* Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

#### *Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. *Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.*

#### **Блюда из яиц**

*Строение яйца. Способы определения свежести яиц.* Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. *Способы варки яиц.*

#### *Практические работы.*

*Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.* Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак для всей семьи»**

*Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.*

*Практические работы*

*Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта*

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

### **Элементы материаловедения**

*Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.*

*Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.*

*Практические работы*

*Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.*

### **Конструирование швейных изделий**

*Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.*

*Практические работы*

*Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.*

### **Швейные ручные работы**

*Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.*

*Практическая работа*

*Изготовление образцов ручных стежков и строчек.*

### **Элементы машиноведения**

*История швейной машины. 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.*

*Практические работы*

*Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.*

### **Проект «Фартук для работы на кухне»**

*Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая*

*обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.*

*Практические работы*

*Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.*

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни**

#### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»**

*Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.*

*Практические работы*

*Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики. Определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.*

| №  | Тема урока   | Тип урока                             | Виды деятельности<br>(элементы содержания, контроль)   |  |
|--|--|---------------------------------------|--|--|
|  |  |                                       | Основная группа  | Дети с ОВЗ   |
| <b>Раздел №1 Проектная деятельность ( 1 час)</b> |  |                                       |  |  |
| 1  | Проектная деятельность на уроках технологии. ТБ<br>Урок «открытия» нового знания |                                       | Беседа о содержании предмета, «Технология», этапах проектирования. Инструктаж по технике безопасности <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов   | Участвуют в беседе о содержании предмета, «Технология», этапах проектирования. Прослушивают инструктаж по технике безопасности<br>Записывают основные правила ТБ |
| <b>Раздел №2 Оформление интерьера(5час)</b>      |  |                                       |  |  |
| 2-3  | Интерьер кухни-столовой  | Урок общ. методологии направленно-сти | беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 20. | Участвуют в беседе<br>Выполняют эскиз планировки кухни по шаблону  |
| 4  | Бытовые электрические приборы  | Урок беседа                           | беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о бытовых приборах<br>Зарисовать бытовые приборы на кухне дома  | Участвуют в беседе. Перечисляют бытовые приборы дома   |
| 5  | Творческий проект «Кухня моей мечты»   | Урок рефлексии                        | <i>Практическая работа №1 «Планировка кухни»</i><br>Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)   | Практическая работа №1 «Планировка кухни своей мечты» Делают эскиз расстановки мебели и бытовых приборов   |
| 6  | Защита проекта «Кухня моей мечты»  | Урок развивающего контроля            | <u>Выступление с защитой проекта</u> , анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.   | Представляют на стенде эскиз расстановки мебели и бытовых приборов   |
| <b>Раздел № 3 Кулинария (16 час)</b>             |  |                                       |  |  |
| 7  | Санитария и гигиена на кухне   | Урок «открытия» нового знания         | Работа с учебником, изучение материала ЭОР — <u>Опрос о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.</u>   | Работают с учебником.<br>Записывают санитарно-гигиенические требования, правила мытья посуды   |
| 8  | Физиология питания   | Усвоение новых знаний                 | Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление   | Работают с учебником. Перечисляют значение белков, жиров, углеводов, воды для жизни  |

|       |   |                       |   |   |
|-------|---|-----------------------|---|---|
|       |   |                       | сбалансированного меню на завтрак.  | недеятельности людей, роли витаминов.   |
| 9,10  | Бутерброды. Горячие напитки   | Комбинированный       | Моделирование этапов изучения нового материала: значение хлеба; технология приготовления бутербродов (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). <i>Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»</i><br><i>Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»</i><br>Перечисляют виды продуктов для приготовления бутербродов ;горячих напитков в тетради<br><i>Самостоятельная работа</i> : составление технологической карты приготовления бутерброда. | <i>Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»</i><br><i>Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»</i><br>Перечисляют виды продуктов для приготовления бутербродов ;горячих напитков в тетради                                 |
| 11,12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий                                | Усвоение новых знаний | Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР<br><i>Самостоятельная работа</i> : составление технологической карты приготовления каши.   | Участвуют в беседе. Записывают рецепт приготовления любимой каши используя учебник  |
| 13,14 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | Практическая работа   | <i>Пр.р.№ 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»</i><br><u>Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества</u> приготовленного блюда по предложенным критериям.<br>Рефлексия результатов выполнения практической работы   | <i>Пр.р.№ 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»</i><br>Выполняют практическую работу, оценивают и самооценивают качество приготовленного блюда по предложенным критериям.<br>Рефлексия результатов выполнения практической работы |
| 15    | Блюда из сырых овощей и фруктов   | Урок-беседа           | Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.<br><u>Самостоятельная работа</u> : составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей.   | Участвуют в беседе. Записывают рецепт из свежих овощей и фруктов используя учебник  |
| 16    | Блюда из варёных овощей   | Урок-беседа           | Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей.   | Участвуют в беседе.<br>Перечисляют в тетради способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки используя учебник  |
| 17,18 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»     | Практическая работа   | <i>Пр.р №5 «Приготовление салата из сырых овощей»</i> ,<br><i>Пр.р.№6 «Приготовление блюда из вареных овощей»</i><br><u>Оценка готового блюда по представленным критериям.</u><br>Рефлексия результатов выполнения групповой  | Приготавливают одно блюдо из овощей на выбор  |



|  |  |                            |   |   |
|--|--|----------------------------|---|---|
|  |  |                            | практической работы   |   |
| 19   | Блюда из яиц   | Урок комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц.<br><i>Пр.р.№ 5 «Определение свежести яиц»</i><br><i>Пр.р.№ 6 «Приготовление блюда из яиц»</i> | Участвуют в беседе.Зарисовывают в тетради строение яйца;пишут способы определения свежести яйца, используя материал учебника  |
| 20   | Сервировка стола к завтраку  | Урок-комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания<br><i>Пр.р.№ 8 «Сервировка стола к завтраку»</i><br>Подготовка к выполнению проекта  | Участвуют в беседе; складывают 3-4 салфеток по образцу, подготовка к выполнению проекта                                       |
| 21, 22   | Практическая работа-проект «Воскресный завтрак для всей семьи»                                     | Практическая работа        | Выполнение практической работы « <i>Воскресный завтрак для всей семьи</i> »   | Выполняют практическую работу« <i>Воскресный завтрак для всей семьи</i> »   |
| <b>Раздел № 4Создание изделий из текстильных материалов( 28 час)</b> |  |                            |   |   |
| 23, 24   | Производство текстильных материалов.   | Урок усвоения новых знаний | <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение лабораторных работ «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»  | Выполняют практическую часть лаб. работы  |
| 25, 26   | Свойства текстильных материалов.<br>Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | Практическая работа        | Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».   | Участвуют в беседе.Перечисляют свойства текстильных материалов, свойства хлопчатобумажных и льняных тканей используя учебник. |
| 27, 28   | Конструирование швейных изделий.   | Урок-комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия.<br><br>Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука.  | Выполняют практическую работу в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука.  |

|          |  |                            |   |  |
|----------|--|----------------------------|---|--|
| 29<br>30 | Построение чертежа швейного изделия                      | Урок-комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа:</i> «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину выполнение практической работы.  | Выполняют чертеж швейного изделия под руководством учителя   |
| 31,32    | Раскрой швейного изделия                                 | Урок комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> <u>выполнение практической работы</u> «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям.  | Участвуют в беседе; выполняют практическую работу, соблюдая алгоритм деятельности  |
| 33,34    | Швейные ручные работы                                    | Урок комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. <u>Выполнение практической части</u> «Изготовление образцов ручных работ»: строчка прямых стежков, перенос линий, смётывание, замётывание. <u>Контроль</u> соблюдения критериев к работе, оценка, самооценка                       | Участвуют в беседе Выполняют практическую часть «Изготовление образцов ручных работ»: строчка прямых стежков, перенос линий, смётывание, замётывание под контролем учителя |
| 35,36    | Подготовка швейной машины к работе                       | Урок комбинированный       | Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> <u>подготовка швейной машины к работе. Контроль качества заправки верхней и нижней нити, намотки нити на шпульку, выведение нити наверх.</u> | Участвуют в беседе. Записывают этапы подготовки швейной машины к работе используя учебник  |
| 37,38    | Приемы работы на швейной машине                          | Урок-усвоение новых знаний | Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> <u>выполнение практической работы</u> «Выполнение образцов машинных швов».  | Выполняют практическую часть «Образцы машинных швов»: прямая строчка, закрепка шва, 2 вида швов (стачной, вподгибку).  |
| 39,40    | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Урок-беседа                | Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. <u>Итоговое тестирование по теме</u> «Швейные машинные работы».  | Участвуют в беседе. Письменный опрос по теме «Швейные машинные работы».  |
| 41,42    | Выполнение проекта                                       | Урок -беседа               | Беседа с использованием материалов учебника:  | Участвуют в беседе. Работа над изготовлением   |

|  |  |                     |   |  |
|--|--|---------------------|---|--|
|  | «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия       |                     | технология пошива фартука.<br><u>Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука.</u>  | проектного изделия по инд. плану   |
| 43,44  | Обработка накладного кармана   | Практическая работа | <u>Выполнение практической работы</u> «Обработка накладного кармана»,   | Работают над изготовлением проектного изделия по инд. плану                                    |
| 45,46  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука                                   | Практическая работа | <u>Выполнение практической работы</u> «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»  | Работают над изготовлением проектного изделия по инд. плану (обработка боковых срезов изделия) |
| 47,48  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта | Практическая работа | <u>Выполнение практической работы</u> «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».   | Изготавливают пояс   |
| 49,50  | Защита проекта «Фартук для работы на кухне»                                  | Урок рефлексии      | Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов  | Оформляют лист самооценки проектной работы   |
| <b>Раздел № 5 Художественные ремёсла(18 час)</b> |  |                     |   |  |
| 51,52  | Декоративно-прикладное изделие для кухни                                     | Урок-экскурсия      | Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Экскурсия в историко-культурный центр. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. | Участвуют в беседе,экскурсии. Составление инд. плана выполнения проекта                        |
| 53   | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства   | Урок-беседа         | Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции.<br><u>Составление плана реализации проекта.</u><br><u>Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений.</u>  | Участвуют в беседе. Составить план реализации проекта изделия из лоскутов .                    |
| 54   | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте                                     | Урок-беседа         | Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. <u>Выполнение орнаментальной композиции</u> для изделия из лоскутов.   | Участвуют в беседе.Зарисовать эскизы орнаментов для изделия из лоскутов.                       |

|       |   |                      |  |  |
|-------|---|----------------------|--|--|
| 55,56 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья                | Урок-сообщения       | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья ;читать, отв. на вопросы учебника   | Разрабатывают узор для лоскутного изделия                        |
| 57,58 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья.               | Урок комбинированный | <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. <u>Практическая работа</u> «Изготовление образца изделия из лоскутов»                 | Работают над изготовлением лоскутного изделия по инд. плану      |
| 59,60 | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта                        | Урок-рефлексия       | Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» , обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта         | Работают над поисковым этапом творч. проекта по инд. плану       |
| 61,62 | Выполнение проекта  | Урок комбинированный | Инд. – работа над технологическим этапом проекта   | Работают над технологическим этапом творч. проекта по инд. плану |
| 63,64 | Практическая работа «Стачивание деталей изделия»            | Практическая работа  | <u>Практическая работа</u> «Стачивание деталей изделия»  |  |
| 65,66 | Подготовка проекта к защите                                 | Урок комбинированный | Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта   | Индивидуально готовят защиту проектной работы по заданному плану |
| 67,68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок | Урок рефлексии       | Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. | Индивидуальная защита проекта                                    |