

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
дневная общеобразовательная школа с. Васильевка имени Героя Советского Союза
Е.А.Никонова муниципального района Ставропольский Самарской области

Утверждено
педагогическим объединением
школ № 1 от «19» августа 2018 г.
Руководитель МО _____
/Г.Ю.Барбакова/

Рекомендовано
к утверждению
«30» августа 2018 г.
зам. директора по УВР
_____ /Н.М.Фанфорова/



Утверждаю
к использованию
«27» августа 2018 г.
директор ГБОУ СОШ с. Васильевка
_____ /С.В.Хопова/

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для обучающихся 5 б класса

2018 - 2019 учебный год

Автор:

Учитель технологии-Бормина Надежда Анатольевна

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по технологии для 5 «Б» 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: Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица. 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.

Представленная рабочая программа рассчитана на обучающихся, имеющих ЗПР, влекущее за собой быструю утомляемость, низкую работоспособность, повышенную отвлекаемость, абстрактного мышления, малый объем 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 объем 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 «Б» 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 Сеница 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 \ Сеница 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%20OO/mi/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
Раздел «Проектная деятельность»	<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>Учащийся получит возможность научиться:</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>Обучающийся должен иметь представление о основах проектной деятельности, планировать этапы выполнения проекта и осуществлять технологический процесс (под руководством учителя).</p>
Раздел «Оформление интерьера»	<p>Обучающийся должен уметь разрабатывать и оформлять интерьер кухни, столовой, соблюдая эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру</p> <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <p>работать с журналами по дизайну жилого дома; проектировать интерьер кухни, столовой с помощью графического редактора</p>	<p>Обучающийся должен иметь представление о оформлении интерьера кухни, столовой.</p>
Раздел «Кулинария»	<p>Обучающийся должен уметь рационально организовывать свое рабочее место; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить</p>	<p>Обучающийся должен иметь представление о рациональном организации своего рабочего места; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; поддерживать нормальное санитарное состояние кухни</p>

	<p>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>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>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</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 качество готового изделия; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий</p> <p><i>Учащийся получит возможность научиться:</i> подбирать ткань по</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> различных видах ткани и в нетканых материалов 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 волокнистому составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования</p>

	<p>волокнутому 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>Раздел «Художественные ремесла»</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 различных видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и традиционных видах рукоделия</i></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.