

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Бузаевка муниципального района Кинельский Самарской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ
с. Бузаевка
И.А. Разоренова
Приказ № 97-ОД от 25.08. 2021г.

ПРОВЕРЕНО
Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
Н.Н. Михальченко
«23» 08 2021г.

РАССМОТРЕНО
на заседании Методического
объединения
Н.Н. Михальченко
Протокол №1 от «23» 08 2021г.

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Технология»
для детей с задержкой психического развития (ОВЗ)
5-8 классы**

Автор - составитель:
А.А. Заблотская , учитель технологии

с. Бузаевка 2021 г.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Адаптированная рабочая программа основного общего образования (5-9 классы) по технологии составлена на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России №1897 от 17.12.2010 года (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577«О внесении изменений в ФГОСООО»);

-Примерной образовательной программы основного общего образования (в ред. от 28.10.2015 г.)

-Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с. Бузаевка;

-Адаптированной образовательной программы основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ СОШ с.Бузаевка;

-Учебного плана ГБОУ СОШ с. Бузаевка;

-Примерные рабочие программы . Технология : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф, 2018г.

Срок реализации программы 4 года. Год составления рабочей программы 2021.

Программа строит обучение детей с задержкой психического развития на основе принципа коррекционно-развивающей направленности учебно-воспитательного процесса.

В программе сохранно основное содержание общеобразовательной школы, но учитываются индивидуальные особенности учащихся с ЗПР и специфика усвоения ими учебного материала.

Рабочая программа ориентирована на УМК:

- Учебник. Технология 5 класс. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Изд. «ВЕНТАНА-ГРАФ» 2018 г.
- Учебник. Технология 6 класс. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Изд. «ВЕНТАНА-ГРАФ» 2018 г.

- Учебник. Технология 7 класс. Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Изд. «ВЕНТАНА-ГРАФ» 2018 г.
- Учебник. Технологии ведения дома 8 класс. Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Изд. «ВЕНТАНА - ГРАФ» 2018 г.

Цели учебного предмета.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие и художественные ремесла», «Элементы материаловедения», «Элементы машиноведения», «Ручные работы», «Конструирование и моделирование рабочей одежды», «Творческие проекты». Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно- практическая деятельность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется:

- развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.
- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения, обучающихся в разнообразные виды технологической труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию лично или общественно - значимых изделий;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма,
- дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Программа базового курс по «Технологии»основного общего образования рассчитана на 204 часа.

В 5 классе 68часов, 2 часа в неделю;

В 6 классе 68часов, 2 часа в неделю;

В 7 классе 34 часа, 1 час в неделю;

В 8 классе 34 часа, 1 час в неделю.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ЗПР.

Обучающиеся с ЗПР – это дети имеющие недостатки в психическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Категория обучающихся с ЗПР – наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа школьников. Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация. Подобное разнообразие этиологических факторов обуславливает значительный диапазон выраженности нарушений – от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости.

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности .

Диапазон различий в развитии обучающихся с ЗПР достаточно велик – от практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно-поведенческой сфер личности. От обучающихся, способных при специальной поддержке на равных обучаться совместно со здоровыми сверстниками, до обучающихся, нуждающихся при получении начального общего образования в систематической и комплексной (психолого-медико-педагогической) коррекционной помощи.

Различие структуры нарушения психического развития у обучающихся с ЗПР определяет необходимость многообразия специальной поддержки в получении образования и самих образовательных маршрутов соответствующих возможностям и потребностям обучающихся с ЗПР и направленных на преодоление существующих ограничений в получении образования, вызванных тяжестью нарушения психического развития и способностью или неспособностью обучающегося к освоению образования, сопоставимого по срокам с образованием здоровых сверстников.

Рабочая программа адресована обучающимся с ЗПР, достигшим уровня психофизического развития близкого возрастной норме, но отмечаются трудности произвольной саморегуляции, проявляющейся в условиях деятельности и организованного поведения, и признаки общей социально-

эмоциональной незрелости. Кроме того, у данной категории обучающихся могут отмечаться признаки легкой органической недостаточности центральной нервной системы (ЦНС), выражающиеся в повышенной психической истощаемости с сопутствующим снижением умственной работоспособности и устойчивости к интеллектуальным и эмоциональным нагрузкам.

Помимо перечисленных характеристик, у обучающихся могут отмечаться типичные, в разной степени выраженные, дисфункции в сферах пространственных представлений, зрительно-моторной координации, фонетико-фонематического развития, нейродинамики и др. Но при этом наблюдается устойчивость форм адаптивного поведения.

Особые образовательные потребности обучающихся с ЗПР.

Особые образовательные потребности различаются у обучающихся с ОВЗ разных категорий, поскольку задаются спецификой нарушения психического развития, определяют особую логику построения учебного процесса и находят своё отражение в структуре и содержании образования. Наряду с этим современные научные представления об особенностях психофизического развития разных групп, обучающихся позволяют выделить образовательные потребности, как общие для всех обучающихся с ОВЗ, так и специфические.

К общим потребностям относятся:

- получение специальной помощи средствами образования сразу же после выявления первичного нарушения развития;
- выделение пропедевтического периода в образовании, обеспечивающего преемственность между дошкольным и школьным этапами;
- получение основного общего образования в условиях образовательных организаций общего типа, адекватного образовательным потребностям обучающегося с ОВЗ;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предметных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие ребенка с педагогами и соучениками;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации.

Для обучающихся с ЗПР, характерны следующие специфические образовательные потребности:

- адаптация основной общеобразовательной программы основного общего образования с учетом необходимости коррекции психофизического развития;
- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы (ЦНС) и нейродинамики психических процессов, обучающихся с ЗПР (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.);
- комплексное сопровождение, гарантирующее получение необходимого лечения, направленного на улучшение деятельности ЦНС и на коррекцию поведения, а также специальной психокоррекционной помощи, направленной на компенсацию дефицитов эмоционального развития, формирование осознанной саморегуляции познавательной деятельности и поведения;
- организация процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ЗПР с учетом темпа учебной работы («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи взрослого, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);
- профилактика и коррекция социокультурной и школьной дезадаптации;
- постоянный (пошаговый) мониторинг результативности образования и сформированности социальной компетенции обучающихся, уровня и динамики психофизического развития;
- обеспечение непрерывного контроля за становлением учебно-познавательной деятельности обучающегося с ЗПР, продолжающегося до достижения уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно;
- постоянное стимулирование познавательной активности, побуждение интереса к себе, окружающему предметному и социальному миру;
- постоянная помощь в осмыслении и расширении контекста усваиваемых знаний, в закреплении и совершенствовании освоенных умений;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- постоянная актуализация знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- развитие и отработка средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), формирование навыков социально одобряемого поведения;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознанию возникающих трудностей, формирование умения запрашивать и использовать помощь взрослого;

- обеспечение взаимодействия семьи и образовательной организации (сотрудничество с родителями, активизация ресурсов семьи для формирования социально активной позиции, нравственных и общекультурных ценностей).

Программа построена с учетом специфики усвоения учебного материала детьми, испытывающими трудности в обучении, причиной которых являются различного характера задержки психического развития: недостаточность внимания, памяти, логического мышления, пространственной ориентировки, быстрая утомляемость, которые отрицательно влияют на усвоение физических понятий. В связи с этим при рассмотрении предмета географии были внесены изменения в объем теоретических сведений для этих детей. Некоторый материал программы им дается в ознакомительной форме для обзорного изучения. Снизив объем запоминаемой информации, для учащихся с ЗПР целесообразно более широко ввести употребление опорных схем, памяток, алгоритмов.

Данная программа для детей с ЗПР откорректирована в направлении разгрузки предмета по содержанию, т.е. предполагается изучение материала в несколько облегченном варианте, однако не опускается ниже государственного уровня обязательных требований.

Изучение технологии для детей с ЗПР направлено на достижение следующих целей:

- овладение системой знаний и умений по технологии, необходимых для применения в практической деятельности, изучения смежных дисциплин, продолжения образования;
- интеллектуальное развитие, формирование качеств личности, необходимых человеку для полноценной жизни в современном обществе, свойственных физической деятельности: ясности и точности мысли, критичности мышления, интуиции, логического мышления, элементов алгоритмической культуры, пространственных представлений, способности к преодолению трудностей;
- развитие высших психических функций, умение ориентироваться в задании, анализировать его, обдумывать и планировать предстоящую деятельность.

Темп изучения материала для детей с ЗПР должен быть небыстрым. Достаточно много времени отводится на отработку основных умений и навыков, отвечающих обязательным требованиям, на повторение, в том числе коррекцию знаний за курс изобразительного искусства предыдущих классов. Отработка основных умений и навыков осуществляется на достаточном количестве посильных обучающимися упражнений. Но задания должны быть разнообразны по форме и содержанию, включать в себя игровые и практические моменты.

Формирование важнейших умений и навыков происходит на фоне развития продуктивной умственной деятельности: обучающиеся учатся анализировать, замечать существенное, подмечать общее, делать несложные выводы и обобщения, переносить несложные приемы в нестандартные ситуации, обучаются логическому мышлению, приемам организации мыслительной деятельности.

Важнейшее условие правильного построения учебного процесса – это доступность и эффективность обучения, для каждого обучающегося в классе, что достигается выделением в каждой теме главного, и дифференциацией материала, отработкой на практике полученных знаний.

Во время учебного процесса нужно иметь в виду, что учебная деятельность должна быть богатой по содержанию, требующей от школьника интеллектуального напряжения, но одновременно обязательные требования не должны быть перегруженными по объему материала и доступны ребенку. Только доступность и понимание помогут вызвать у таких учащихся интерес к учению. Немаловажным фактором в обучении таких детей является доброжелательная, спокойная атмосфера, атмосфера доброты и понимания.

Особенностью организации учебного процесса по данному курсу является выбор разнообразных видов деятельности с учетом психофизических особенностей обучающихся, использование занимательного материала, включение в урок игровых ситуаций, направленных на снятие напряжения, переключение внимания детей с одного задания на другое и т. п. Особое внимание уделяется индивидуализации обучения и дифференцированному подходу в проведении занятий.

Значение предмета для обучения обучающихся с ЗПР.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир техники и технологий, называемой техносферой. Учебный предмет «Технология» содействует сохранению единого образовательного пространства, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально - экономических условий.

Специфика обнаруживается в структурировании материала, методике его преподавания. Построение содержания учебного материала в системе коррекционно-развивающего обучения осуществляется на основе следующих принципов:

- усиления практической направленности изучаемого материала;
- выделения сущностных признаков изучаемых явлений;
- опоры на жизненный опыт ребенка;
- ориентации на внутренние связи в содержании изучаемого материала как в рамках одного предмета, так и между предметами;

- необходимости и достаточности в определении объема изучаемого материала;
- введения в содержание учебных программ коррекционных разделов, предусматривающих активизацию познавательной деятельности формирования у учащихся деятельностных функций, необходимых для решения учебных задач.

Адаптированная программа по технологии определяется прежде всего тем, что рассчитана на обучающихся, имеющих специфическое расстройство психического, психологического развития, задержку психического развития, а также учитывает следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объём памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа; синтеза, сравнения, обобщения, нарушения речи. Для детей данной группы характерны слабость нервных процессов, нарушения внимания, быстрая утомляемость и сниженная работоспособность.

В условиях правильного обучения эти дети постепенно преодолевают задержку общего психического развития, усваивая знания и навыки, необходимые для социальной адаптации. Этому способствует наличие ряда сохранных звеньев в структуре их психики, и прежде всего, потенциально сохранных возможностей развития высших психических функций.

Коррекционная работа призвана создать образовательную среду и условия, позволяющие детям с ограниченными возможностями получить качественное образование по технологии, подготовить разносторонне развитую личность, способную использовать полученные знания для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. Темы изучаются таким образом, чтобы ученики могли опознавать их, опираясь на существенные признаки. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление. Ряд сведений познается школьниками в результате практической деятельности. Также новые элементарные навыки вырабатываются у таких детей крайне медленно. Для их закрепления требуются многократные указания и упражнения. Как правило, сначала отрабатываются базовые умения с их автоматизированными навыками, а потом на подготовленную основу накладывается необходимая теория, которая нередко уже в ходе практической деятельности самостоятельно осознается учащимися, поэтому Программа составлена с учетом того, чтобы сформировать прочные умения и навыки учащихся с ЗПР по предмету «Технология».

Коррекционно-развивающая работа на уроке, направленная на реализацию особых образовательных потребностей, обучающихся с ЗПР:

Ввиду психологических особенностей детей с ОВЗ, с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа, которая включает следующие направления:

- совершенствование движений и сенсомоторного развития;
- развитие мелкой моторики и пальцев рук;
- развитие навыков каллиграфии;
- развитие артикуляционной моторики.

Коррекция отдельных сторон психической деятельности:

- коррекция развитие восприятия, представлений, ощущений;
- коррекция развитие памяти; коррекция развитие внимания;
- формирование обобщенных представлений о свойствах предметов (цвет, форма, величина);
- развитие пространственных представлений и ориентации; развитие представлений о времени.

Развитие различных видов мышления:

- развитие наглядно-образного мышления;
- развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

Развитие основных мыслительных операций:

- развитие умения сравнивать, анализировать;
- развитие умения выделять сходство и различие понятий; умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму;
- умение планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:

- развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;
- формирование умения преодолевать трудности;
- воспитание самостоятельности принятия решения;
- формирование адекватности чувств;
- формирование устойчивой и адекватной самооценки;
- формирование умения анализировать свою деятельность;
- воспитание правильного отношения к критике.

Коррекция развитие речи:

- развитие фонематического восприятия;
- коррекция нарушений устной и письменной речи;
- коррекция монологической речи;
- коррекция диалогической речи;
- развитие лексико-грамматических средств языка;
- расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Основные подходы к организации учебного процесса для детей с ОВЗ:

Подбор заданий, максимально возбуждающих активность ребенка, пробуждающие у него потребность в познавательной деятельности, требующих разнообразной деятельности.

При изучении данного курса решаются следующие коррекционно-развивающие задачи:

- расширение кругозора обучающихся; повышение их адаптивных возможностей благодаря улучшению социальной ориентировки;
- обогащение жизненного опыта детей путем организации непосредственных наблюдений в природе и обществе, в процессе предметно-практической и продуктивной деятельности;
- систематизация знаний и представлений, способствующая повышению интеллектуальной активности учащихся и лучшему усвоению учебного материала по другим учебным дисциплинам;
- уточнение, расширение и активизация лексического запаса, развитие устной монологической речи;
- улучшение зрительного восприятия, зрительной и словесной памяти, активизация познавательной деятельности;
- активизация умственной деятельности (навыков планомерного и соотносительного анализа, практической группировки и обобщения, словесной классификации изучаемых предметов из ближайшего окружения ученика);
- систематизация знаний и навыков в междисциплинарных областях (краеведение, экология, гигиена, технология, экономика, труд).

Приспособление темпа изучения учебного материала и методов обучения к уровню развития детей с ОВЗ Индивидуальный подход. Повторное объяснение учебного материала и подбор дополнительных заданий. Постоянное использование наглядности, наводящих вопросов, аналогий. Использование многократных указаний, упражнений. Использование поощрений, повышение самооценки ребенка, укрепление в нем веры в свои силы. Поэтапное обобщение проделанной на уроке работы. Использование заданий с опорой на образцы, доступных инструкций.

Оценка результатов освоения учебного предмета обучающимися с ОВЗ.

При определении подходов к осуществлению оценки результатов освоения учебного предмета обучающимися с ОВЗ целесообразно опираться на следующие принципы:

- дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей;
- динамичности оценки достижений, предполагающей изучение изменений психического и социального развития, индивидуальных способностей и возможностей;
- единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания АООПООО, что сможет обеспечить объективность оценки.

Основным объектом оценки достижений планируемых результатов освоения учебного предмета обучающимися с ОВЗ выступает наличие положительной динамики обучающихся в интегративных показателях, отражающих успешность достижения образовательных достижений и преодоления отклонений развития.

Планируемые результаты.

Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения курса технологии:

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта, обучение на занятиях по технологии направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической творческой деятельности:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

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

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

5 класс.

Обучающиеся должны знать:

- о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах;
- общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни, столовой, к посуде и кухонному инвентарю;
- о понятии интерьере кухни, требования к нему; посуде, приборах для сервировки стола; декоративном украшении кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками;
- создавать собственный интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;
- о столовых приборах и посуде; способах складывания салфеток; правилах пользования столовыми приборами;
- о видах бутербродов и технологии их приготовления; способы нарезки продуктов для приготовления бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.
- как определять свежесть яиц; готовить блюда из яиц;
- содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов;
- как правильно определять доброкачественность овощей;
- способы приготовления домашних запасов; способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод;
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, виды орнамента, законы восприятия цвета, холодные, теплые цвета;
- составлять свою композицию при создании узора;
- историю появления техники «узелковый батик», материалы и красители, которые используются при работе; особенности построения композиции в узелковом батике;
- о классификации текстильных волокон, об изготовлении нитей и тканей, а также изделий из них;
- свойства тканей из хлопка и льна, способы их получения;
- как определять направление долевой нити в ткани; виды переплетений нитей в тканях;
- устройство современной бытовой машинки с электрическим приводом;
- правила безопасной работы на швейной машине;
- назначение и правила использования регулирующих механизмов;

- как правильно выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку;
- инструментов и приспособлений для ручных работ; правила безопасной работы с колющим инструментом;
- общие правила построения чертежей выкройки, особенности строения фигуры человека;
- изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава); рассчитывать количество ткани на изделие;
- обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкций, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования;
- о правильные подготовки ткани к раскрою;
- способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань;
- инструменты и приспособления для ручных работ;
- как правильно создавать образцы ручных работ;
- классификацию машинных швов;
- как последовательно создавать швейное изделие;
- как правильно обрабатывать вытачки, складки, срезы;
- о правилах выполнения влажно-тепловых работ;
- о традициях своего народа;
- основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства;
- основы цветоведения; правила графического построения орнамента.

Обучающиеся должны уметь:

- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;
- владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- создавать собственный план размещения оборудования на кухне-столовой;
- составлять меню завтрака, рассчитывать количество продуктов для приготовления завтрака;
- находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; приготовить бутерброды из продуктов, которые есть в наличии;

- находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к праздникам;
- находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них; приготовить из сырых овощей и фруктов гарниров и самостоятельных блюд;
- определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов;
- сделать выбор при хранении пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности;
- применять полученные знания на практике;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления для них;
- оформлять результаты исследования;
- определять лицевую и изнаночную сторону ткани;
- отрабатывать точность движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям; выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины;
- работать на швейной машинке, заправленной нитками;
- подготавливать швейную машину к работе;
- создавать на швейной машине прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям;
- выполнять ручные стежки, отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций; изготовление салфетки с помощью стежков;
- строить чертеж в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; выполнение раскладки выкроек на ткани, перевод контурных линий на парные детали кроя;
- раскладывать выкройки на ткани перевод контурных линий на парные детали кроя;
- выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы;
- безопасно выполнять работу инструментам;
- создавать образцы ручных работ; различать машинные швы;
- создавать швейное изделие следуя определенной последовательности в работе;
- обрабатывать карманы, пояс, бретели; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др.);

- проводить влажно-тепловые работы на практике;
- находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона;
- самостоятельно создавать композицию;
- создавать собственные зарисовки с натуры и осуществлять их стилизацию;
- создавать графические композиции;
- выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.

6 класс.

Обучающиеся должны знать:

- какое оборудование используется на кухне, требованиям безопасности при работе на кухне. Дать правильное представление о посуде и инвентаре применяемые на кухне.
- о питательной ценности молока и молочных продуктов; определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях; кипячение и пастеризация молока; виды кисломолочных продуктов;
- о питательной ценности крупы; различать виды приготовления каш; безопасные приемы труда с горячими жидкостями;
- разновидности рыб; правильное понятие о тепловой и механической обработке рыбы и морепродуктах; подбирать инструменты и приспособления для механической обработки рыбы; безопасные приемы труда;
- понятие «калорийность продуктов»; правила хорошего тона, правила использования столовых приборов;
- способы приготовления пищи в походных условиях; меры противопожарной безопасности и бережное отношение к природе;
- способы приготовления домашних запасов; квашение капусты: обработка капусты, подготовка тары для квашения, укладка капусты, соли, приправ в тару; условия и сроки хранения; засолка огурцов и томатов: механическая обработка (сортировка и мойка);
- какие пряности и травы применяются при засолке. Уметь: правильно хранить заготовленные продукты в домашних условиях;
- о тканях из натуральных волокон; способы обработки изделий из натуральных волокон;
- об истории происхождения иглы; виды бытовых швейных машин; безопасные приемы труда;
- особенности строения фигуры человека различных типов; как правильно рассчитывать количество ткани на изделие;

- способы подготовки данного вида ткани к раскрою, планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом;
- о выполнении сметывания деталей изделия, примерка изделия; как соединять боковые и плечевые срезы изделия; виды вышивок, ткани и нитки для вышивания;
- об инструментах и различных приспособлениях для вышивки, правила безопасного труда при вышивании; правилах выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента; о последовательности операции при подготовке к вышиванию; о различных видах швов при вышивании;
- об истории и разновидностях вышивания гладью;
- о технике аппликации на ткани; материалы, используемые при создании тканевой аппликации;
- о видах отделочных материалов при работе с пасмой и шнуром;
- о правилах стилизации природных мотивов;
- о современных средствах ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью;
- о видах уборки квартиры, о порядке ее проведения;
- о видах освещения; о типах искусственного освещения, видов осветительных приборов; правила размещения осветительных приборов в жилом помещении;
- о стилевых и цветовых решениях в интерьере;
- обычаи убранства жилых помещений с использованием местных традиций;
- национальные и региональные обычаи приема гостей; национальную кухню разных народов;
- правила поведения в общественных местах, о хороших манерах.

Обучающиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при отравлениях; подбирать продукты для приготовления гарниров к мясу, рыбе;
- определять качество молока органолептическими и лабораторными методами; о пастеризации молока и кипячении; подбирать интересные рецепты из молочных продуктов;
- находить и предъявлять информацию о крупах, бобовых и продуктах их переработки; определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира и крупы; приготавливать рассыпную, вязкую и жидкую каши;

- определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами; выбирать и приготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- правильно подавать блюда. Создавать представление о правильной сервировке стола;
- производить расчет количества и состава продуктов для похода; способы контроля качества природной воды;
- определять ткани из натуральных волокон; краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них; выделять трикотажные ткани от других; распознавать ткани из натуральных волокон;
- заменять иглу в швейной машине; подбирать толщину иглы в зависимости от вида сшиваемой ткани; определять возможности предела регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимаемой силы лапки;
- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры; выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов, разработка эскизов женской одежды; подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека;
- последовательно раскраивать детали изделия; подготавливать ткань к раскрою;
- последовательно выполнять операций по подготовке деталей к обработке; создавать перенос контурных линий с одной на другую; стачивать детали и выполнять отдельные работы;
- создавать последовательную обработку и соединение деталей плечевого изделия; различать способы сметывания срезов швов, обработку нижнего среза изделия.
- выбирать нитки, иглы и ткани для вышивания; применять полученную информацию об инструментах для вышивания на практике;
- создавать собственный рисунок для вышивания, переносить его на ткань для вышивания; правильно подбирать рисунок и нитки для вышивания гладью;
- закреплять нити на ткани; переводить рисунок на ткань;
- соединять материалы с изделиями в технике объемной аппликации;
- выбирать рисунок для вышивания пасмой или шнуром; создавать работу с использованием бисера, паеток и тд.
- производить ремонт одежды накладной заплатой, удалять пятна с одежды;
- различать чистящие средства при уборке помещения;
- самостоятельно проектировать освещение в детской комнате;

- различать цветовые сочетания при оформлении интерьера;
- самостоятельно находить информацию об обычаях и традициях своего народа;
- готовить национальные блюда и правильно подавать их к столу;
- применять полученные знания на уроке в жизни.

7 класс.

Обучающиеся должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- принципы ухода за одеждой и обувью;
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории.

Обучающиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять различные виды художественного оформления изделий;
- планировать и оформление интерьера комнаты;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;
- вести экологически-здоровый образ жизни.

8 класс.

Обучающиеся должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами;

- о влиянии электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений,
- историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории.

Обучающиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- проектировать и заготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять различные виды художественного оформления изделий;
- безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;
- вести экологически здоровый образ жизни;
- строить планы профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;
- использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

Содержание курса, реализуемое программой

Технология. 5 класс.

Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность.

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение.

Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Кулинария.

Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Бутерброды, горячие напитки.

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков.

Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов.

Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов, и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Блюда из яиц.

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

Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий

кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола.

Этикет.

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

Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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 тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Создание изделий из текстильных материалов.

Элементы материаловедения. Текстильные материалы.

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

Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов.

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

Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина.

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Подготовка швейной машины к работе.

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Элементы машиноведения. Машинные швы.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Конструирование швейных изделий.

Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования

сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника. Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов. Основные теоретические сведения. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком. Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука Основные теоретические сведения. Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и нижней сторон фартука.

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия.

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Художественные ремесла.

Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик.

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани.

Технология крашения.

Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов.

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Творческие проекты.

Правила, приемы и средства композиции, понятие орнамента. Определение проблемы. Выбор вариантов.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. Планирование изготовления изделия.

Защита творческих проектов. Работа над проектом по выбору.

Технология. 6 класс.

Вводное занятие. Санитария и гигиена.

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Кулинария.

Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш.

Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу. Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассирование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения.

Заготовка продуктов.

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование).

Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей.

Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Сервировка стола. Этикет.

Правила подачи блюд, сервировки, возможные варианты меню. Понятие калорийность пищи. Познакомить с правилами хорошего тона. Правила использования столовых приборов. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола.

Приготовление обеда в походных условиях.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Создание изделий из текстильных материалов.

Элементы материаловедения. Текстильные материалы.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и

нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Конструирование швейных изделий. Требования к одежде. Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа основы юбки.

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Моделирование юбок. Оформление выкроек.

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клинковых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на

изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Профессия художник по костюму.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Примерка изделия. Дефекты посадки.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка вытачек и складок.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия. Соединение деталей юбки и обработка срезов.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Обработка застежки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Обработка верхнего среза юбки.

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Обработка нижнего среза юбки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Окончательная отделка юбки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.

Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремесла.

Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.).

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Лоскутное шитье. Материалы и приспособления.

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

Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Вышивка. Счетные швы.

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Вышивка. Технология выполнения вышивки.

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу-вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу-вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу-вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз.

Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности.

Творческие проекты.

Определение проблемы. Оформление проектов.

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оформление проектов.

Технология. 7 класс.

Вводное занятие.

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Кулинария.

Физиология питания.

Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Мучные изделия виды теста.

Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий.

Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Заготовка продуктов.

Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Защита проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие. Художественные ремесла.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Создание изделий из поделочных материалов.

История развития декоративно-прикладных техник. Основные приемы работы. Материалы и инструменты, составление схем изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для выполнения работы. Технология, приемы и особенности изготовления изделий. Значимость художественного оформления изделий, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Элементы материаловедения.

Химические волокна.

Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Образцы тканей из химических волокон. Составление коллекции тканей по назначению.

Композиционно-конструктивные принципы дизайна одежды.

Современное искусство Дизайна Одежды. Мода эпохи. Современная одежда. Конструкция костюма.

Технология ведения дома.

Эстетика и экология жилища. Экология жилища. Фильтрация воды.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Роль комнатных растений в интерьере.

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий. Мой дом – мой образ жизни.

Функциональная планировка жилища. Дизайн среды дома. Создание интерьера.

Электротехнические работы.

Электроосветительные приборы.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Соблюдение правил безопасности. Творческие проектные работы. Этапы творческого проекта.

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера».

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка». Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник. Экономическое и экологическое обоснование проекта.

Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов, учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта. Расчет себестоимости проекта.

Защита творческого проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Дизайн пришкольного участка.

Обустройство пришкольного участка. Цветочно - декоративные растения.

Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка, и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.

Организация архитектурно-ландшафтного пространства.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.

Ландшафт с простейшими архитектурными объектами. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.

Организация архитектурно-ландшафтного пространства.

Защита растений от неблагоприятных факторов.

Ландшафт с простейшими архитектурными объектами. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.

Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов. Варианты объектов труда Схемы, таблицы.

Технология. 8 класс.

Вводное занятие.

Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. Знакомство с целями и задачами курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Санитарно-гигиенические требования.

Кулинария.

Технология приготовления пищи. Виды домашней птицы. «Первичная обработка птицы». Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования. Экологические вопросы - основа рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания.

Способы определения готовности блюд. «Оформление готовых блюд из птицы». Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд. Народные традиции и оформление блюд из птицы. Блюда из птицы при подаче к столу.

Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита. Народные традиции оформления стола.

Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ. Консервирование фруктов и ягод для детского питания.

Стерилизация в домашних условиях. «Бланширование фруктов и укупорка». Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ. Способы консервирования фруктов и овощей для диетического питания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие. Художественные Ремёсла. Декорирование в стиле «декупаж». Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Современный интерьер и декупаж. Практическая работа «Технология декорирования изделия». Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ. Сфера применения изделий в технике «декупаж».

Поэтапное изготовление изделия. Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии.

Окончательная обработка изделия. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.

Творческие проектные работы.

Творческие проектные работы. Разработка дизайнерской задачи. Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям. Презентации.

Технология выполнения изделия. Подбор материалов и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Работа в Интернете. Работа над проектом.

Практическая работа «Изготовление изделия». Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда. Альтернативные виды отделки.

Экономическое и экологическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы. Защита проекта. Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности. Оценка проекта и выполненной работы. Технологии ведения дома.

Ремонт помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдение правил ТБ и СГ требований. Экологическая безопасность. Соответствие композиционной зависимости.

Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера». Подбор декоративных украшений интерьера. Элементы декора: гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов, ламбрекенов стилю интерьера. Разработка эскиза декоративного украшения интерьера жилого помещения. Профессии, связанные с ремонтом и отделкой помещений.

Санитарно-технические работы. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Причины протекания. Способы ремонта. Соблюдение правил ТБ. Профессии водоснабжения, канализации. Работа с каталогами, со справочной литературой.

Подбор элементов сантехники для дома. Виды санитарно-технического оборудования. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций. Работа за компьютером. Подбор элементов сантехники по Интернету.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Расходы семьи и их планирование. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке, возможности семейного бюджета, виды расходов семьи. Выбор способа совершения покупки.

Международные сертификаты.

Проверочная работа «Бюджет семьи». Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения. Расходы на диетическое питание.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама. Международные сертификаты.

Права потребителя и их защита. Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ.

Электротехнические работы.

Общие сведения об электротехнических устройствах. Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Счётчик электроэнергии. Альтернативные источники энергии.

Электрические источники света. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные, криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ. Энергосберегающие технологии.

Современное производство и профессиональное образование.

Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия. Нормативная база предприятия. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Понятие о профессии. Оплата труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Построение плана профессиональной карьеры. Устав предприятия.

Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями». Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Историческая справка по видам профессии в районе города.

Тестирование «Диагностика склонностей и качеств личностей». Поиск информации. Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Дизайн пришкольного участка.

Декоративное оформление участка. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры). Распространённая растениеводческая продукция своего региона.

Практическая работа «Стили садово-паркового искусства». Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов. Растения-барометры.

Особенности ландшафтного стиля. Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка. Определение характеристики почвы с помощью растений.

Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка». Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке. Результативность изучения раздела «Дизайн пришкольного участка»

Основные формы текущего контроля знаний и формы организации учебного процесса.

Адаптированная рабочая программа по технологии для 5-8 классов основной общеобразовательной школы составлена для учащихся с ЗПР с учетом их психического развития и индивидуальных особенностей, включает следующие формы организации учебного процесса для детей с ЗПР:

- подбор заданий максимально возбуждающих активность ребенка, пробуждающих у него потребность познавательной деятельности, требующих разнообразной деятельности;
- приспособление темпа изучения учебного материала и методов обучения к уровню развития детей с ЗПР.
- индивидуальный подход;
- повторное объяснение учебного материала и подбор дополнительных заданий;
- постоянное использование наглядности, наводящих вопросов, аналогий;
- использование многократных указаний, упражнений;
- использование поощрений, повышения самооценки ребенка, укрепление в нем веры в себя.

Основной формой текущего контроля является: учебно-практическая деятельность обучающихся.

Форма организации образовательного процесса: классно-урочная.

Технологии, используемые в обучении: обучение в сотрудничестве, развивающего обучения, информационно-коммуникационные, здоровьесбережения.

Методы и формы обучения:

- элементы диалоговой, игровой, проблемной, коррекционной технологий;
- элементы развивающего обучения;
- диалог, беседа, проблемные задания, наблюдение, рассказ, выполнение проектных работ, работа с опорным материалом, работа со справочной литературой, практические работы, тесты и др.

Система (критерии) оценивания знаний и достижений для обучающихся с ОВЗ.

Выставляемые оценки обучающимся с ОВЗ не могут быть приравнены к оценкам обучающихся общеобразовательных школ, а являются лишь показателем успешности продвижения школьников по отношению к самим себе. Оценка также играет роль стимулирующего фактора, поэтому допустимо работу некоторых учеников оценивать более высоким баллом.

В целях преодоления несоответствия между требованиями к процессу обучения по образовательным программам и реальными возможностями ребенка, необходимо использовать адресную методику оценки знаний и продвижения обучающихся.

Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на, то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя;
- обучающийся самостоятельно не справился с практической работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя;
- обучающийся не подготовлен к работе, совершенно не владеет умениями и навыками, предусмотренными программой.

Учебно –тематический план.

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов
Вводная часть– 2 часа		
1-2	Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2
	Технологии домашнего хозяйства и электротехника – 2 часа	
3-4	Интерьер жилого дома. Бытовые электроприборы на кухне.	2
Кулинария – 12 часов		
5-6	Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово	2
7-8	Бутерброды и горячие напитки Режим питания. Энергия пищи.	2
9-10	Продукты разные нужны, блюда разные важны. Блюда из овощей и фруктов. Где и как мы едим.	2
11-12	Блюда из яиц	2
13-14	Ты – покупатель. Сервировка стола к завтраку	2
15-16	Творческий мини-проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2
Создание изделий из текстильных материалов – 26 часов		
17-18	Свойства текстильных материалов.	2
19-20	Конструирование швейных изделий	2
21-22	Швейная машина	2
23-24	Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы	2

25-26	Основные операции при машинной обработке изделия. машинные швы	2
27-28	Влажно – тепловая обработка ткани. Обработка нижней части фартука.	2
29-30	Изготовления и оформление карманов мониторинг качества знаний за 1 полугодие	2
31-32	Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса.	2
33-34	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
35-36	Декоративно-прикладное искусство. Лоскутное шитье	2
37-38	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2
39-40	Сборка изделия.	2
41-42	Декоративная и окончательная отделки изделий. Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	2
Технологии обработки конструкционных материалов – 12 часов		
43-44	Древесина и древесные материалы. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	2
45-46	Ручная обработка древесины и древесных материалов	2
47-48	Технологии ручной обработки металла и искусственных материалов.	2
49-50	Ручная обработка металла и искусственных материалов.	2
51-52	Технологии художественной обработки материалов	2
53-54	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.	2

	Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из конструкционных материалов»	
<u>Творческая проектная деятельность (завершение) – 14 часов</u>		
55-56	Поисковый этап составления проекта	2
57-58	Технологический этап составления проекта	2
59-60	Аналитический этап выполнения проекта.	2
61-62	Оформление проектной документации	2
63-64	Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование	2
65-66	Подготовка к презентации проекта Итоговый мониторинг.	2
67-68	Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	2
Итого:		68

Тематический план 6 класс

№ п/ п	Тема урока	Количество часов
<u>Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u>		
1-2	Проектная деятельность в 6 классе.	2
<u>Технологии домашнего хозяйства– 4 часа</u>		
3-4	Интерьер жилого дома.	2
5-6	Комнатные растения в интерьере. Творческий мини-проект	2

	«Растения в интерьере жилого дома».	
7-8	Блюда из круп и макаронных изделий. <i>Ты готовишь себе и друзьям.</i>	2
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. <i>Кухни разных народов.</i>	2
11-12	Блюда из мяса и птицы. <i>Кулинарная история. Необычное кулинарное путешествие.</i>	2
13-14	Первые блюда. <i>Как питались на Руси и в России</i>	2
15-16	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	2
17-18	Творческий мини-проект «Приготовление воскресного семейного обеда» <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	2
Создание изделий из текстильных материалов – 24 часа		
19-20	Свойства текстильных материалов из химических волокон.	2
Конструирование швейных изделий и моделирование 4 часа		
21-22	Конструирование швейных изделий.	2
23-24	моделирование швейных изделий	2
Бытовая швейная машина – 2 часа		
25-26	Бытовая швейная машина.	2
Технология изготовления швейного изделия – 6 часов		
27-28	Раскрой элементов подушки для стула.	2
29-30	Обработка деталей кроя.	2
31-32	Изготовление подушки для стула	2

33-34	ДОИ и ООИ	2
Художественные ремесла – 8 часов		
35-36	Вязание крючком	2
37-38	Вязание по кругу	2
39-40	Вязание прихватки крючком.	2
41-42	ДОИ и ООИ <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i>	2
Технологии обработки конструкционных материалов – 14 часов		
43-44	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	2
45-46	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	2
47-48	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	2
49-50	Технология изготовления изделия из вторичного сырья (пластмассы)	2
51-52	Изготовление изделия из вторичного сырья (пластмассы)	2
53-54	Технологии художественной обработки искусственных материалов.	2
55-56	ДОИ и ООИ <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из конструкционных материалов»</i>	2
Творческая проектная деятельность (завершение) – 12 часов		
57-58	Поисковый этап составления проекта	2
59-60	Технологический этап составления проекта	2
61-62	Аналитический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации	2
63-64	Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование	2
65-66	Подготовка к презентации проекта	2
67-68	Защита проекта.	2

	Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	
	Итого:	68

Тематическое планирование 7 клас

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 1 часа		
1	Проектная деятельность в 7 классе. Этапы выполнения проекта.	1
Технологии домашнего хозяйства – 1 час		
2	Электротехника – 1 час	1
3	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	1
Кулинария – 4 часа		
4	Блюда из молока и молочных продуктов. Сладкие блюда.	1
5	мучные блюда	1
6	Сервировка сладкого стола	1
7	Творческий мини-проект «Сервировка сладкого стола» Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария»	1

Создание изделий из текстильных материалов- 14 часов		
8	Натуральные волокна животного происхождения	1
9	Поясная одежда. Конструирование юбки	1
10	моделирование юбок	1
11	Приспособления к швейной машине	1
12	Раскрой поясной одежды	1
13	Подготовка изделия к примерке	1
14	Технология обработки изделия после примерки	1
15	ООИ и ВТО юбки.	1

16	Художественные ремёсла. Отделка швейного изделия вышивкой крестом и лентами	1
17	Подготовка изделия к вышиванию крестом	1
18	Вышивание изделия крестом	1
19	Подготовка изделия к вышиванию атласными лентами	1
20	Вышивание изделия атласными лентами	1
21	Творческий мини-проект « маленькие шедевры» Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	1
Технологии обработки конструкционных материалов – 9 часов		
22	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	1
23	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	1
24	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	1
25	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	1
26	Технология тиснения на фольге	1

27	Тиснение на фольге	1
28	Создание декоративно-прикладного изделия из металла.	1
29	ДОИ и ООИ из металла	1
30	Творческий мини-проект «Подарок своими руками» Повторительно-обобщающий урок по теме «Технологии обработки конструкционных материалов»	1
Творческая проектная деятельность (завершение) – 4 часа		
31	Аналитический этап выполнения проекта	1
32	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	1
33	Оформление проекта. Итоговый мониторинг.	1
34	Защита проектов	1
ИТОГО:		34

Тематический план 8 класса

№ п/ п	Тема урока	кол- во часов
Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа		
1	Проектная деятельность в 8 классе.	1
2	<i>Входной мониторинг</i>	1
Технологии домашнего хозяйства – 3 часа		
3	Системы коммуникации жилища	1
4	Экология жилища	1
5	Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	1
Электротехника – 6 часов		
6	Применение электрической энергии в промышленности и на транспорте	1
7	Применение электрической энергии в быту	1
8	Электрические бытовые приборы	1
9	Электромонтажные и сборочные технологии	1
10	Электротехнические устройства с элементами автоматики	1
11	Бытовые электротехнические приборы с элементами автоматики	1
Семейная экономика – 8 часов		
12	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1
13	Технология построения семейного бюджета.	1
14	Технология совершения покупок.	1
15	Технология ведения бизнеса.	1

16	мониторинг качества знаний за 1 полугодие	1
17	мини-проект «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности»	1
18	Права потребителей	1
19	Повторительно-обобщающий урок по теме «Семейная экономика»	1
Современное производство и профессиональное самоопределение - 5 часов		
20	Сферы и отрасли современного производства.	1
21	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1
22	Профессия в жизни человека	1
23	Информация о профессиях	1
24	Диагностика склонностей и качеств личности.	1
Творческая проектная деятельность (завершение) – 10 часов		
25	Поисковый (подготовительный) этап выполнения проекта	1
26	История старинного рукоделия. Плетение из бумаги. Технология плетения из бумаги.	1
27	Создание эскиза проектного изделия	1
28	Составление технологической карты. Изготовление изделия	1
29	Художественное оформление изделия. ДООИ и ООИ	1
30	Аналитический этап выполнения проекта	1
31	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	1
32	Оформление проекта	1
33	Итоговый мониторинг.	1
34	Защита проектов	1
ИТОГО		34

