

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 города Гвардейска»**

238210, Калининградская область,  
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96  
E – mail: gvardejskschool@mail.ru  
http://www.gvardejsschool.ru

Рекомендована к использованию  
Педагогический совет  
Протокол от 03.07.2017г.№10



Утверждаю  
Приказ от 04.07.2017г.№ 470  
Директор школы  
Дуганова Г.И.

## Рабочая программа

для обучающихся с задержкой психического развития

Наименование учебного предмета	<b><u>технология</u></b>
Класс	<b><u>5</u></b>
Срок реализации программы, учебный год	<b><u>2017-2018</u></b>
Рабочую программу составил (а)	<b><u>Ермолаева Ю.А.</u></b>

г. Гвардейск

2017год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3 стр.
2. Планируемые результаты коррекционной работы	6 стр.
3. Содержание учебного предмета, коррекционной работы и внутрипредметного модуля	7 стр.
4. Поурочно-тематическое планирование	14 стр.
5. Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса	16 стр.

# **I. Планируемые предметные результаты освоения учебной программы по предмету «Технология»**

## **Предметные результаты**

### **Раздел «Творческие проектные работы, проекты»**

*Обучающийся научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

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

### **Раздел «Технология изготовления швейных изделий»**

*Обучающийся научится:*

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

*Обучающийся получит возможность научиться:*

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

### **Раздел «Кулинария»**

*Обучающийся научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

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

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»**

- Изучить технологию производства ткани на Руси, старинными способами получения пряжи, нитей и тканей. Формирования уважительного отношения к труду.
- Осознание роли техники для прогрессивного развития общества, формирование знаний об устройстве швейной машины, истории ее создания, классификации швейных машин.
- Познакомить с историей фартука на Руси, видах фартуков, их назначении и роли в народном костюме;
- Изучить виды и особенности декоративно-прикладного искусства России, характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания изделий декоративно-прикладного искусства; о старинных традициях, обрядах, семейных праздниках.
- Познакомить учащихся с символикой в орнаменте; дать представление о цветовом сочетании и научить учащихся применять цветовое сочетание в орнаменте; отработать навыки выполнения эскизов орнаментов для одежды, декоративных панно; углублять и расширять знания об истории и развитии народных художественных промыслов как часть культуры народа.
- Познакомить с историей создания изделий из лоскутка. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Определение потребности в изделиях, выполненных в лоскутной технике.
- Изучать особенности здорового русского питания. Сознательное отношение к своему здоровью, понимать важность здорового питания.
- Познакомить, как выращивали хлеб в старину. Особенности выращивания хлеба, о труде хлеборобов в настоящее время; национальных сортах хлебобулочных изделий. Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.
- Изучить традиции и особенности русской национальной кухни, традиционные русские напитки, технология их приготовления.
- Расширения знаний о пищевой ценности блюд из круп в рационе русского человека. Значение каш в питании и народных обрядах.
- Изучить значение овощей и фруктов в питании русского человека. Знать какие овощи ели наши предки.
- Расширить знания о символах и значении яйца на Руси. Яйцо в обрядах восточно-славянских народов. Окрашивание и дарение яиц на Пасху.

### **Метапредметные результаты**

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

*В познавательной сфере:*

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со держание рабочей одежды.
- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

*В коммуникативной сфере:*

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

*В физиолого – психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

### **Личностные результаты:**

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

## **2. Планируемые результаты коррекционной работы**

На уроках технологии решаются следующие коррекционные задачи:

- Создание условий для сохранения и укрепления здоровья учащихся, посредством внедрения современных здоровьесберегающих технологий;
- Содействие становлению и развитию личностных качеств и эмоционально-волевых особенностей учащихся, способствующих нормальному протеканию процесса обучения и воспитания и осуществлять их коррекцию;
- Развитие коммуникативных умений и навыков, необходимых для продуктивного взаимодействия с социумом;

*Обучающиеся овладеют:*

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

*Ожидаемые результаты обучения:*

- овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

## **3. Содержание учебного предмета, коррекционного курса и внутрипредметного модуля**

Введение

Знакомство с кабинетом технологии. Правила поведения в нем. Охрана труда при работе ручными инструментами, электрическим утюгом.

## **Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности**

*Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### **Перечень проектных работ**

1. «Наряд для завтрака»;
2. «Лоскутное изделие для кухни - столовой»;
3. «Планирование кухни – столовой»;
4. «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

### **Материаловедение**

Свойства текстильных материалов

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические работы.*

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
3. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
4. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Машиноведение**

Бытовая швейная машина, ее устройство, технические характеристики.

*Теоретические сведения.*

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Влажно – тепловая обработка ткани и её значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы.*

1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.
2. Заправка швейной машины нитками.
3. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
4. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.
5. Упражнение в выполнении закрепков.

Машинные швы.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов втаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Практические работы.*

1. Выполнение образцов машинных швов: стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку, шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Изготовление выкроек. Снятие мерок для построения чертежа выкройки

*Теоретические сведения.*

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Моделирование фартука

Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Особенности моделирования рабочей одежды. Виды отделки фартука. Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.*

1. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.

2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

3. Снятие мерок и запись результатов измерений.

4. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

5. Моделирование фартука.

### **Технология изготовления швейных изделий**

Раскрой швейного изделия

*Теоретические сведения.*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.

Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

*Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука*

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя.



Обработка нижней части фартука. Обработка срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Обработка грудки передника, бретелей.

Обработка накладного кармана, соединение его с нижней частью фартука. Настрочной шов.

Соединение нагрудника и нижней части фартука поясом. Художественная отделка изделия.

Влажно - тепловая обработка изделия. Контроль и оценка готового изделия.

*Практические работы.*

1. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

2. Раскрой швейного изделия.

3. Обработка деталей кроя.

4. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

5. Творческий проект. «Наряд для завтрака».

### **Раздел 3. Художественные ремёсла.**

Декоративно-прикладное искусство.

*Теоретические сведения.*

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Практические работы.*

Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Орнамент. Символика орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте

Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Практические работы.*

1. Зарисовка природных мотивов, их стилизация.

2. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

### **Лоскутное шитье**

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы.*

1. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

2. Творческий проект. «Лоскутное изделие русском стиле для кухни - столовой».

### **Раздел 4. Оформление интерьера.**

Интерьер кухни, столовой

*Теоретические сведения.*

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.

Использование современных материалов в отделке кухни. Современные стили в оформлении кухни.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

### **Электротехника**

Бытовые электроприборы на кухне

*Теоретические сведения.*

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Значимости их для человека в облегчении труда и экономии времени для приготовления пищи.

*Практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Творческий проект «Планирование кухни – столовой».

## **Раздел 5. Кулинария**

Здоровое питание.

*Теоретические сведения.*

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Санитария и гигиена

*Теоретические сведения.*

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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Практические работы.*

1. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2. Творческий проект «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Технология приготовления бутербродов.

*Теоретические сведения.*

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Технология приготовления горячих напитков.

*Теоретические сведения.*

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы.*

1. Приготовление и оформление бутербродов.

2. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

3. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

*Теоретические сведения.*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека.

Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практические работы.*

1. Приготовление блюда из яиц.
2. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
3. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

*Теоретические сведения.*

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Складывание салфеток.

Творческий проект «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

**Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»**

Производство текстильных материалов на Руси.

*Теоретические сведения.*

История производства текстильных материалов. Первые ткацкие станки. Ткачество на Руси до 19 – 20 века. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в тканях: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

История швейной машины.

*Теоретические сведения.*

История изобретения швейной машины. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

История фартука в русской культуре.

*Теоретические сведения.*

История происхождения фартука. Передник на Руси. Фартуки в национальном костюме южных и северных областей России. Обрядовая роль фартука в различных церемониях. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Творческий проект. «Лоскутное изделие русском стиле для кухни - столовой».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Декоративно - прикладное искусство на Руси.

*Теоретические сведения.*

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, росписи по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства.

*Теоретические сведения.*

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Орнамент. Символика в русском орнаменте.

*Теоретические сведения.*

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Народный орнамент — это особая знаковая система, каждый элемент которой имеет свое значение.

Смысловая нагрузка орнамента. Правила и особенности орнамента в русском стиле.

Лоскутное шитье в России.

*Теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута в России. Лоскутное одеяло, непременный атрибут убранства крестьянского дома.

Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты,

приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Изготовление лоскутного изделия в русском стиле.

*Теоретические сведения.*

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Интерьер и убранство русской избы.

*Теоретические сведения.*

Крестьянская изба севера и юга России. Деревянные кружева старинных русских изб.

Интерьер и убранство русской избы (печь, стол, лавка). Иконы в доме («Красный угол») как неперенные элементы интерьера. Культ печи в русском доме. «Мужской» и «женский» углы в русской избе. Традиционная мебель, посуда, инвентарь и др. предметы быта русского крестьянина.

Творческий проект «Гостеприимство на Руси».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Традиции здорового русского питания.

*Теоретические сведения.*

Традиции питания народа в старину проверенные опытом многих поколений. Традиции рассчитанные на сохранение здоровья у людей. Основные продукты русского рациона питания Главная традиция питания на Руси - соблюдение поста. Пост не просто исторически сложившийся способ питания, а система духовного воспитания народа.

Чередование различных видов пищи во времени.

Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»).

*Теоретические сведения.*

Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»). История возникновения хлеба, традиции, связанными с хлебом, отношением людей к хлебу. Каким был хлеб на Руси: кислый, сброженный из ржаной муки, просфоры, хлеб из пшеничной муки, сайки, калачи и другие хлебные изделия. Хлебы для праздничного стола: «хлебы чистое зело», «хлебы с медом, маком, творогом», ковриги, разнообразные пироги со всевозможной начинкой, являющиеся неперенной частью праздничного стола. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь.

Традиционные русские напитки.

*Теоретические сведения.*

Понятие «напиток» в русском языке. Традиционно русские напитки: сбитни, квасы, морсы, мёды, водицы, сыворотка с изюмом, уваренный капустный сок, чай из высушенных листьев кипрея, то есть иван-чай. Технология приготовления русских напитков. Влияние традиционных русских напитков на здоровье русского народа.

«Щи да каша – пища наша».

*Теоретические сведения.*

Традиционное блюдо русского народа – каши. Каша – культовое блюдо, традиции и обычаи связанные с ее приготовлением. Зерновые культуры для приготовления разнообразных блюд. Рецепты приготовления каш по старинным русским рецептам.

История овощей в России, или, какие овощи ели наши предки.

*Теоретические сведения.*

История выращивания овощей в России: репа, горох, капуста, огурец и др. Традиционные русские блюда из овощей: щи, борщ, солянка или рассольник.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Символы и значение яйца на Руси

*Теоретические сведения.*

Яйцо в обрядах восточно - славянских народов. Народные обряды, связанные с символикой яйца. Способы окрашивания и дарение яиц на Пасху.

### **Направления коррекционной работы**

Коррекционная работа включает в себя взаимосвязанные направления, которые отражают ее содержание:

*Диагностическое направление:*

Особенностями данного направления являются:

определение актуального уровня развития и потенциальных возможностей ученика («зоны ближайшего развития»);

определение оптимальных условий индивидуального развития в процессе комплексного воздействия на ребёнка;

своевременное выявление детей, испытывающих стойкие трудности в обучении и адаптации к школе (ограниченными возможностями здоровья),

*Коррекционное направление*

Основными задачами являются:

компенсация отклонений в познавательном развитии детей с ЗПР;

восполнение пробелов предшествующего обучения;

преодоление негативных особенностей эмоционально-личностной сферы;

нормализация и совершенствование учебной деятельности;

оказание своевременной специализированной помощи в освоении содержания образования;

коррекция недостатков развития детей с ограниченными возможностями здоровья в условиях общеобразовательного учреждения.

## **4. Поурочно – тематическое планирование**

№ п/п	Название раздела (с указанием общего количества часов, отводимых на освоение этого раздела)
1-2	Введение (2 часа) Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования
<b><u>Раздел 1. Творческие проектные работы (4 часа)</u></b>	
3-4	Этапы выполнения проекта.
5-6	Разработка конструкторско - технической документации Описание проекта. Как защитить творческий проект.
<b><u>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)</u></b>	
<b>Материаловедение (4 часа)</b>	
7-8	Производство текстильных материалов. <i>Модуль 1</i> Производство текстильных материалов на Руси. Урок – путешествие «Страницы истории»
9-10	Текстильные материалы и их свойства. Швейные ручные работы.
<b>Машиноведение (6 часов)</b>	
11-12	<i>Модуль 2</i> История швейной машины. Урок – путешествие Бытовая швейная машина, ее устройство, технические характеристики.
13-14	Подготовка швейной машины к работе. Основные операции при машинной обработке изделия.
15-16	Влажно – тепловая обработка ткани.

	Машинные швы.
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов)</b>	
17-18	<b>Модуль 3</b> История фартука в русской культуре Изготовление выкроек. Снятие мерок для построения чертежа выкройки
19-20	Построение и оформление чертежа фартука в М 1:4, М 1:1
21-22	Моделирование фартука
<b>Технология изготовления швейных изделий (14 часов)</b>	
23-24	Раскрой швейного изделия.
25-26	<b>Контрольная работа за I полугодие</b> Подготовка деталей кроя к обработке.
27-28	Обработка нижней части фартука.
29-30	Обработка грудки передника, бретелей.
31-32	Обработка накладного кармана, соединение его с нижней частью фартука.
33-34	Соединение нагрудника и нижней части фартука поясом. ВТО.
35-36	<b>Творческий проект.</b> «Наряд для завтрака».
<b>Раздел 3. Художественные ремесла (10 часов)</b>	
37-38	<b>Модуль 4-5 Творческий проект</b> «Лоскутное изделие в русском стиле для кухни - столовой».
39-40	<b>Модуль 6</b> Декоративно-прикладное искусство на Руси Урок - презентация Декоративно-прикладное искусство.
41-42	<b>Модуль 7</b> Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. Урок – путешествие «За знаниями» <b>Модуль 8</b> Орнамент. Символика в русском орнаменте.
43-44	Технология изготовления лоскутного изделия. <b>Модуль 9</b> Лоскутное шитье в России. Урок – презентация
45-46	<b>Модуль 10-11</b> Изготовления лоскутного изделия в русском стиле.
<b>Раздел 4. Оформление интерьера (6 часа)</b>	
47-48	<b>Творческий проект</b> «Планирование кухни – столовой».
49-50	<b>Модуль 12</b> Интерьер и убранство русской избы. Урок – путешествие «В русском доме». Интерьер и планировка кухни – столовой.
51-52	<b>Электротехника</b> Бытовые и электрические приборы на кухне.
<b>Раздел 5. Кулинария (16 часов)</b>	
53-54	<b>Модуль 13-14 Творческий проект</b> «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
55-56	<b>Модуль 15</b> Традиции здорового русского питания. Урок-экскурсия. Здоровое питание.
57-58	<b>Модуль 16</b> Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»). Технология приготовления бутербродов.
59-60	<b>Модуль 17</b> Традиционные русские напитки. Урок - путешествие Технология приготовления горячих напитков.
61-62	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Промежуточная аттестация</b>
63-64	<b>Модуль 18</b> «Щи да каша – пища наша». Урок – презентация. <b>Модуль 19</b> История овощей в России, или, какие овощи ели наши предки. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Урок – игра
	Тепловая кулинарная обработка овощей.

65-66	Технология приготовления блюд из яиц.
67-68	<b>Модуль20</b> Символы и значение яйца на Руси. Урок – презентация.
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.
<b>Итого: 68 часов, модульных занятий -20 часов</b>	

### **5.Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса**

Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко Технология «Технологии ведения дома» 5 класс, учебник, Москва, Издательский центр «Вентана – Граф» 2015г.