

**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.gvardejskschool.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

ТЕХНОЛОГИЯ

Класс **6**

Срок реализации программы, учебный год

2017-2018

Рабочую программу составила

Ермолаева Ю.А.

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 | 15 стр. |
| 5. Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса | 16 стр. |

1. Планируемые результаты освоения учебной программы по предмету «Технология»

Предметные результаты

Раздел «Творческие проектные работы»

Обучающийся должен:

знать/ понимать:

- что такое учебный проект; основные компоненты проекта;
- с чего начинается технологический проект;

уметь:

- определять потребности людей и общества;
- проводить опрос (интервью) для определения потребностей; осуществлять дизайн-анализ изделий;
- обосновывать выбор изделия проекта;
- формировать задачу проекта; разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия; представлять результаты проектной деятельности;
- проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

Раздел «Технология изготовления швейных изделий»

Обучающийся должен:

знать/понимать

- классификацию текстильных волокон;
- виды швейных машин и их технические характеристики;
- технологию выполнения ручных и машинных швов;
- санитарно-гигиенические требования;

уметь

- подготавливать швейную машину к работе;
- организовывать рабочее место;
- выполнять ручные стежки и машинные швы;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;

Раздел «Интерьер жилого дома»

Обучающийся должен:

знать/ понимать

- виды ремонта: косметический, капитальный, евроремонт;
- материалы и инструменты для ремонта;
- общие требования к покрытию стен, потолка, пола;
- различные покрытия, применяемые в отделке жилища;
- технологии выполнения ремонта;
- декоративное оформление помещения;
- требования к освещению жилого помещения;
- основные виды бытовых домашних работ;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям;

уметь

- выполнять эскизы помещения при косметическом ремонте.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и

обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Кулинария»

Обучающийся должен:

знать/ понимать:

- роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека;
- понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов;
- технологии первичной и тепловой обработки продуктов;
- влияние способов обработки на питательную ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- правила безопасной работы;
- виды оборудования современной кухни;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- организация рабочего стола для работ по приготовлению блюд;
- соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования;
- оказывать первую помощь при отравлениях и ожогах;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращение времени и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирование и заготовка пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформления приготовленных блюд.

Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»

- Изучить классификацию текстильных химических волокон. Исследовать свойства тканей из химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей.
- Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Изучить виды машинных операций, технологию их выполнения.
- Уметь выбрать способы обработки деталей и узлов изделия в соответствии с модельными особенностями, технологическим оборудованием.
- Ознакомление с понятием «плечевая одежда» и видами плечевой одежды, одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Знать особенности конструкции русской рубахи.
- Уметь выполнить моделирование плечевого изделия в фольклорном стиле.
- Расширить кругозор учащихся о видах рукоделия на Руси. Ознакомиться с историей вязания, характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания вязанных вещей.
- Ознакомить учащихся с историей вязания крючком; инструментами, материалами и приспособлениями; сформировать навыки по организации рабочего места; научить правильным приемам работы; с правилами работы при вязании крючком, прививать интерес к культуре и искусству.

- Уметь понимать и объяснять целостность образного строя традиционного городского дома на Руси.
- Изучить традиции и особенности русской национальной кухни. Ознакомиться с традициями связанными с употреблением рыбы. Разнообразием рыбных блюд в питании разных сословий русского народа. Знать способы приготовления рыбы русским народом.
- Ознакомиться с традицией употребления мяса на Руси. Знать что такое посты и мясоеды, рецепты приготовления традиционных блюд из мяса.
- Знать историю появления первых блюд на Руси, рецепты приготовления традиционных русских супов.

Метапредметные результаты

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

В трудовой сфере:

- овладение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

в мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
 - художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
 - презентация и защита проекта изделия
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности
 - соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций.

Личностные результаты

- 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

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; формированием культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

3. Содержание учебного предмета, коррекционной работы и внутрипредметного модуля

Вводный урок

Охрана труда при работе ручными инструментами, электрическим утюгом.

Раздел «Творческие проектные работы»

Теоретические сведения.

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»:

«Русский наряд для семейного обеда».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»:

«Вяжем пояс для русской рубахи».

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»:

«Комнатное цветоводство в России».

Творческий проект по разделу «Кулинария»:

«Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Материаловедение

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства

Теоретические сведения.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Машиноведение

«Машинная игла»

Теоретические сведения.

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практические работы:

Устранение дефектов машинной строчки. Замена машинной иглы.

Машинные швы

Теоретические сведения.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку), отделочные, краевые. Технология выполнения краевого обтачного шва.

Практические работы:

Изготовление образцов машинных швов: обтачной с расположением шва на стиге и в кант.

Конструирование и моделирование

Снятие мерок

Теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.

Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Изготовление выкроек в М 1:4, М 1:1.

Теоретические сведения.

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 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 швейных изделий

Теоретические сведения.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

3. Моделирование выкройки проектного изделия.

4. Подготовка выкроек к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Раскрой плечевой одежды

Теоретические сведения.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.

Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Практические работы:

Раскрой швейного изделия.

Обработка деталей кроя, ручные работы

Теоретические сведения.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Практические работы:

1. Временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Подготовка и проведение первой примерки изделия. Устранение дефектов после примерки.

Теоретические сведения.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Практические работы:

1. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

2. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Теоретические сведения.

Обработка среднего шва спинки, плечевых срезов соединительным стачным швом или двойным. Нижних срезов рукавов – швом вподгибку с открытым или закрытым срезом, в зависимости от выбранной модели. Учет свойств и характера ткани при выполнении машинной обработки и соединения деталей изделия.

Практические работы:

Обработка деталей проектного изделия.

Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология дублирования деталей.

Теоретические сведения.

Обработка срезов подкройной обтачкой. Способы обработки пройм, и швов в зависимости от формы, толщины ткани и вида отделки изделия. Обработка горловины и застёжки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Практические работы:

1. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

2. Соединения детали с клеевой прокладкой.

Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.

Теоретические сведения.

Учет свойств и характера ткани при выполнении машинной обработки и соединения деталей изделия. Соединение лифа с юбкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка срезов швом зигзаг. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.

Практические работы:

Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка застёжки подбортом.

Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО.

Теоретические сведения.

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Практические работы:

1. Окончательная отделка изделия.

2. Влажно – тепловая обработка изделия.

3. Творческий проект «Русский наряд для семейного обеда»

Раздел. Художественные ремесла **Материалы и инструменты для вязания.**

Теоретические сведения.

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком.

Теоретические сведения.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Тема «Основные виды петель при вязании крючком»

Теоретические сведения.

Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель.

Практические работы:

1. Приемы вязания основных петель, условные обозначения для вязания крючком.

Вязание полотна. Вязание по кругу.

Теоретические сведения.

Схемы для вязания крючком, выполнение основных видов петель.

Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Практические работы:

1. Вязание полотна.

2. Вязание по кругу.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.

Теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

Практические работы:

1. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.

2. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3. Творческий проект «Вяжем пояс для русской рубахи»

Раздел «Интерьер жилого дома»

Планировка и интерьер жилого дома.

Теоретические сведения.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.

Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.

Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное

оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Практические работы:

1. Зонирование жилых помещений дома, правила композиции, подбор отделочных материалов, декоративное оформление интерьера

Комнатные растения в интерьере.

Теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы.

Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Практические работы:

1. Размещение комнатных растений в интерьере.

2. Составление информационной карты по уходу за растением.

Технология выращивания комнатных растений.

Теоретические сведения.

Разновидности комнатных растений. Солнцелюбивые и теневыносливые растения.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы:

1. Эскиз интерьера с комнатными растениями.

2. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

3. Тематический проект «Комнатное цветоводство в России».

Раздел «Кулинария»

Технология первичной обработки рыбы

Теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря, блюда из них.

Теоретические сведения.

Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы:

1. Составление технологической карты по приготовлению блюда из рыбы.

Технология первичной обработки мяса.

Теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы:

1. Составление технологической карты по приготовлению блюда из мяса

Технология приготовления блюд из птицы. «Блюда из птицы».

Теоретические сведения.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Рецепты блюд из птицы.

Технология приготовления первых блюд.

Теоретические сведения.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы:

1. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Сервировка стола к обеду. Этикет.

Теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Практические работы:

1. Творческий проект «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Химическое производство в России.

Теоретические сведения

Современные химические предприятия в России. Автоматизированное оборудование и нанотехнологии позволяющие выпускать новые виды продукции с улучшенными свойствами. Процесс производства химических волокон.

Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.

Теоретические сведения.

Приспособления малой механизации для бытовых швейных машин. Современные приспособления к швейным машинам: лапки выполняющие много операций. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; обметывание петель; пришивание пуговиц; лапка – запошиватель; лапка для выполнения сборок; лапка для потайного стежка; лапка – линейка и др.

Образцы машинных швов для изготовления русской рубахи.

Теоретические сведения.

Обработка горловины русской рубахи подкройной декоративной обтачкой на лицевую сторону. Боковые срезы обрабатываем соединительным бельевым двойным швом. Нижние срезы рукавов и низ изделия – швом вподгибку с закрытым срезом.

Творческий проект. «Русский наряд для семейного обеда».

Теоретические сведения.

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.

Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Русская рубаха.

Теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. История рубахи, особенности русской рубахи. Конструктивные приемы, применяемые при построении чертежей рубах.

Моделирование сорочки в фольклорном стиле.

Теоретические сведения.

Моделирование традиционных женских рубах. Способ кроя горловины рубахи. Рубаха туникообразного кроя. Рубахи на кокетках. Рубаха с рукавом реглан. Рубаха со вставками (поликами – плечевыми вставками).

Декоративно-прикладное искусство. «История вязания на Руси».

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного русского рукоделия — вязания. Традиционные вязанные вещи: носки, варежки. Особенности вязания в разных областях России.

Появление ажурного вязания – Оренбургские пуховые платки. Вязанные изделия в современной моде.

Вязание крючком: традиции и современность.

Теоретические сведения.

Историей вязания крючком; инструментами, материалы и приспособления сформировать для вязания. Навыки по организации рабочего места; правильные приемы работы крючком; правилами работы при вязании крючком. Кружевное вязание.

Творческий проект «Вяжем поясok для русской рубахи».

Теоретические сведения.

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.

Внутреннее убранство городского дома на Руси.

Особенности архитектуры старинных русских городов. Двор и дом (хоромы) зажиточного горожанина 16-18 в.в. Внутреннее убранство городского дома: мебель, предметы быта, посуда.

Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».

Творческий проект «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

Теоретические сведения.

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.

Рыба в питании русского народа

Теоретические сведения.

Традиции питания на Руси. Рыба православная пища в великие церковные праздники, как Благовещение Пресвятой Богородицы, Вербное воскресенье, Успение богородицы, является основным блюдом. Значение рыбы в питании русского человека.

Блюда русской кухни из рыбы.

Теоретические сведения.

Повседневный и праздничный стол русского народа. Популярны рыбные блюда: Заливное; отварная, запечённая и жареная рыба; котлеты. Стерляжья уха, солянка с осетриной, белуга в рассоле, белорыбьи и осетровые балыки, налимы печенки, лососина, рыбные расстегаи, кулебяки с рыбой— любимые блюда русского купечества.

Пять разновидностей вторых рыбных блюд: отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припускаемая) в воде целиком или крупными кусками; паровая рыба (по-старинному подпарная), отвариваемая на пару, как правило, целиком; тельная рыба, приготовляемая в филированном виде (бескостном) и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой - мучной, яичной; жареная рыба, приготовляемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны (фактически такое жарение близко запеканию). томленая рыба, приготовляемая путем длительного томления в духовке в сметанной среде.

Мясные блюда русской кухни.

Теоретические сведения.

Традиции употребление мяса на Руси. Соблюдение христианских постов и мясоедов. История появления мясных блюд на русском столе. Способы приготовления мяса. Рецепты блюд из мяса.

Первые блюда русской кухни.

История появления супов в рационе питания русского народа. Ассортимент национальных русских супов - щи, заливухи, похлебки, уха, рассольников, солянок, ботвинья, окрошка, тюря. Рецепты традиционных первых блюд.

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.

3. Поурочно - тематическое планирование

| № п/п | Название раздела (с указанием общего количества часов, отводимых на освоение этого раздела) |
|---|---|
| <u>Раздел 1. Творческие проектные работы (4 часа)</u> | |
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования. |
| 2 | Этапы выполнения проекта. |
| 3-4 | Разработка конструкторско - технической документации. Описание проекта. Как защитить творческий проект |
| <u>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)</u> | |
| Материаловедение (2 часа) | |
| 5-6 | Входной мониторинг. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства <i>Модуль 1</i> Производство текстильных материалов. Урок – путешествие «Химическое производство». |
| <u>Машиноведение (4 часа)</u> | |
| 7-8 | <i>Модуль 2</i> История развития швейных машин в России. Урок - презентация Машинная игла. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций. |
| 9-10 | Машинные швы. <i>Модуль 3</i> Образцы машинных швов для изготовления русской рубахи. Урок – лаборатория. |
| Конструирование швейных изделий (8 часов) | |
| 11-12 | <i>Модуль 4-5</i> <i>Творческий проект.</i> «Русский наряд для семейного обеда». |
| 13-14 | <i>Модуль 6</i> Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Русская рубаха. Урок – презентация. Снятие мерок. |
| 15-16 | Изготовление выкроек в М 1:4, М 1:1 |
| 17-18 | <i>Модуль 7</i> «Моделирование сорочки в фольклорном стиле» Урок - лаборатория Моделирование швейных изделий. |
| Технология изготовления швейных изделий (14 часов) | |
| 19-20 | Раскрой плечевой одежды. |
| 21-22 | Обработка деталей кроя, ручные работы. |
| 23-24 | Подготовка и проведение первой примерки изделия. Устранение дефектов после примерки. |
| 25-26 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. |
| 27-28 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология дублирования деталей. |
| 29-30 | Контрольная работа за I полугодие. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. |
| 31-32 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО. |
| <u>Раздел 3. Художественные ремесла (12 часов)</u> | |
| 33-34 | <i>Модуль 8</i> Декоративно-прикладное искусство. «История вязания на Руси». Урок - путешествие Материалы и инструменты для вязания. |
| 35-36 | Основные виды петель при вязании крючком. <i>Модуль 9</i> «Вязание крючком: традиции и современность». |
| 37-38 | Вязание полотна. Вязание по кругу. |

| | |
|--|--|
| 39-40 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. |
| 41-42 | Вязание цветных узоров. |
| 43-44 | <i>Модуль 10-11 Творческий проект «Вяжем поясок для русской рубахи».</i> |
| <u>Раздел 4. «Интерьер жилого дома» (8 часов)</u> | |
| 45-46 | Планировка и интерьер жилого дома. <i>Модуль 12 « Внутреннее убранство городского дома на Руси».</i> |
| 47-48 | Комнатные растения в интерьере. <i>Модуль 13 « История комнатного цветоводства в России». Урок - путешествие</i> |
| 49-50 | Технология выращивания комнатных растений. <i>Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».</i> |
| 51-52 | <i>Модуль 14 Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».</i> <i>Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».</i> |
| <u>Раздел 5. «Кулинария» (16 часов)</u> | |
| 53-54 | <i>Модуль 15-16 Творческий проект «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».</i> |
| 55-56 | <i>Модуль 17 «Рыба в питании русского народа».</i> Технология первичной обработки рыбы. |
| 57-58 | Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря, блюда из них. <i>Модуль 18 «Блюда русской кухни из рыбы».</i> |
| 59-60 | Технология первичной обработки мяса. <i>Модуль 19 «Мясные блюда русской кухни». Урок-экскурсия</i> |
| 61-62 | Технология приготовления блюд из птицы. «Блюда из птицы». |
| 63-64 | Промежуточная аттестация <i>Модуль 20 «Первые блюда русской кухни». Урок – презентация</i> |
| 65-66 | Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. |
| 67-68 | Сервировка стола к обеду. Этикет. |
| Всего: 68 часов, модульных занятий – 20 часов | |

4. Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса

Учебник Технология «Технологии ведения дома» 6 класс, под ред. Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко, Москва Издательский центр «Вентана – Граф» 2015 год