

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
естественно-математического цикла
Протокол № 1 от «19» августа 2018 г.
Руководитель МО
 С.А.Соловьёва

ПРОВЕРЕНО
ответственным за УМР


УТВЕРЖДЕНО
Директор школы
А.М.Еркина
Приказ № 151/1 – ОД
«30» августа 2018г.



**Адаптированная рабочая программа
учебного предмета
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Уровень образования: ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Классы 5

Разработал: учитель технологии
ГБОУ СОШ с.Сколково
Сырова Вера Леонидовна

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к адаптированной рабочей программе по технологии в 5-м классе ГБОУ СОШ с.Сколково

Программа предназначена для обучающихся с задержкой психического развития и учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию. В соответствии с данной программой обучающиеся с ЗПР получают образование, сопоставимое по итоговым достижениям к моменту завершения обучения с образованием обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья.

Данная рабочая программа обеспечивает специфические образовательные потребности обучающихся с ЗПР, а именно:

- учитывает необходимость коррекции психофизического развития;
- особую пространственную и временную организацию 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.);
- организацию процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ЗПР с учетом темпа учебной работы («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи учителя, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);
- учитывает актуальные и потенциальные познавательные возможности, обеспечивает индивидуальный темп обучения и продвижения в образовательном пространстве для обучающихся с ЗПР;
- обеспечивает непрерывный контроль за становлением учебно-познавательной деятельности обучающегося с ЗПР, продолжающегося до достижения уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно.

Сведения о ребёнке, его актуальное состояние, проблемы.

Учебная мотивация не сформирована, руководствуется сиюминутными желаниями. Осознает и принимает учебную задачу только с помощью взрослого (педагога). Не всегда способен удержать учебную задачу, так как теряет цель и замыкается в себе, требуется постоянная организующая помощь педагога. При планировании нуждается в помощи педагога, так как не может самостоятельно организовать свою деятельность. Стремится идти по пути наименьшего сопротивления – отказывается отвечать в случае затруднений, при решении учебных задач не способен к выбору из предложенных вариантов без участия педагога. При возникновении затруднений активно идет на контакт с педагогом. Присутствует доминирующий вид контроля – пошаговый, который сформирован частично.

Учащийся не ориентирован на познавательную активность, по предметам успевает очень слабо. Уровень обучаемости низкий.

Воспринимает учебную словесную инструкцию, но работать по ней самостоятельно не может, приходится несколько раз повторять, подсказывать и контролировать. На уроке не активен, не включается в учебный процесс, не может ответить на поставленные вопросы. Испытывает трудности в переходе с устных форм работы на письменные. Не понимает учебной задачи. Не может найти и исправить самостоятельно ошибку в своей работе. Ученику трудно высказать своё суждение, сделать простой логический вывод.

У мальчика недостаточно сформированы умения и навыки для усвоения учебного материала

Плохо развита мелкая моторика рук. Ведущая рука правая. Двигательные умения, связанные с самообслуживанием, выработаны очень хорошо. У ребенка бедный

словарный запас. Уровень развития связной речи не соответствует программным требованиям, ребенок испытывает сложности при написании творческих письменных работ.

В чем вероятная причина недостатков в обучении? Ограничения психических и познавательных возможностей не позволяют ребёнку успешно справиться с учебными задачами. Как правило, он не проявляет заинтересованности в приобретении знаний, не умеет распределять свою работу во времени, не умеет рационально организовать и соблюдать режим дня, много времени тратит зря.

Мальчик не понимает материал. Даже дополнительные занятия, индивидуальная работа, опорные карточки, заучивание вместе с учителем (это быстро забывается, утром уже не помнит) всё это не дает положительной динамики.

Со сверстниками общается, но вспыльчив, часто устраивает драки, даже бывает агрессивен. Никогда не признает своей вины, постоянно обвиняет других, обманывает, очень часто в разговоре с одноклассниками употребляет нецензурную лексику. В школу часто приходит с невыполненными домашними заданиями. В игровой деятельности нарушений нет, ребёнок умеет подчиняться общим правилам игры.

Таким образом, неспособность к устойчивой целенаправленной деятельности, преобладание игровых интересов и игровой мотивации, неустойчивость и выраженные трудности при переключении и распределении внимания, неспособность к умственному усилию и напряжению при выполнении серьёзных школьных заданий, недоразвитие произвольных видов деятельности и недостаточный, несистематический контроль и помощь со стороны родителей, явились причиной больших пробелов в знаниях по основным школьным предметам в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры учащихся, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Данная программа разработана и предназначена для работы в неделимых классах, с учётом интересов, как мальчиков, так и девочек.

Исходя из условий образовательного учреждения: материально – технических возможностей школы, отсутствия возможностей выполнять некоторые практические работы, разделы: Кулинария, Создание изделий из текстильных и поделочных материалов, Технологии создания изделий из древесных и поделочных материалов на основе конструкторской и технологической документации, Технологии создания изделий из металлов на основе конструкторской и технологической документации целесообразно преподавать по теоретическим основам, практические задания перенести в домашние условия с дальнейшим отчетом о проделанной работе в классе.

В реализации программы должно место отводиться методу проектов для вовлечения учащихся в исследовательскую деятельность.

Цели изучения технологии в 5 классе

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основой для разработки данной программы стали:

- основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ СОШ с.Сколково;
- рабочая программа по технологии для 5 класса ГБОУ СОШ с.Сколково;
- рабочая программа по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко / авторы Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова 5-8 класс.– Волгоград.: «Учитель», 2017.
- рекомендации по организации детей с ЗПР;
Изучение курса технологии в 5 классе входит в обязательную часть учебного плана школы. Программа рассчитана на 1 год – 5 класс. Общее число учебных часов в 5 классе - 68 (2ч в неделю).
УМК включает следующие пособия:
Учебники: А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко Индустриальные технологии М.: «Вентана-Граф», 2017; Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Технологии ведения дома М.: «Вентана-Граф», 2017

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ КУРСА

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты обучения

- сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода;
- готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности;
- проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

Метапредметные результаты обучения

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, *интернет-ресурсы* и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Предметные результаты обучения

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания продукта труда;
 - оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
 - ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания продукта труда;
 - подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
 - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда
 - разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
 - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда

из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы

Выпускник научится

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов
- выявлять и формулировать проблему
- планировать этапы выполнения работ;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- 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.

III. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения. Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ (14ч)

Санитария и гигиена Основные 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.

Физиология питания Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. 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.

Технология приготовления пищи Бутерброды, горячие напитки Основные теоретические сведения Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку Приготовление блюда из яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку Блюда из яиц Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Практические работы. Приготовление блюда из яиц Варианты объектов труда. Вареные яйца. Приготовление блюд из овощей Основные теоретические сведения Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества

нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Практические работы Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей. Варианты объектов труда Вареные овощи, свежие овощи.

Сервировка стола Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки. Практические работы Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Заготовка продуктов Основные теоретические сведения. Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов. Практические работы. Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника. Варианты объектов труда. Ягоды, пряные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36Ч)

Рукоделие. Художественные ремесла Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись 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. Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Разновидности экологически чистых материалов и красителей. Подбор красителей и материалов. Технология выполнения изделия в стиле «батик». Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Практические работы. Подготовка к окраске изделия в технике узелкового батика. Формирование ткани для получения рисунка. Приготовление раствора из натуральных компонентов. Изготовление салфетки. Варианты объектов труда. Ткань натуральные красители.

Создание изделий из поделочных материалов Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ. Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья.

Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен. Древесина.

Элементы материаловедения Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту. Практические работы. «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон». «Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам» Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения. Пиломатериалы. Древесные материалы Основные теоретические сведения Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака. Практические работы Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.) Варианты объектов труда Образцы древесных пород

Элементы машиноведения Основные теоретические сведения. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО. Практические работы. Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей» Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)». «Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)». «Намотка нижней нитки на шпульку». «Регулировка длины стежка» Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

Конструирование и моделирование швейных изделий Основные теоретические сведения. Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки. Практические работы. Классификация по назначению представленных эскизов одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

Технология изготовления швейных изделий Основные теоретические сведения. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком. Практические работы. «Эскиз изделия» «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». «Раскрой изделия и подготовка к обработке». «Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)». «Обработка деталей кроя и изготовление рабочего

фартука». «Выполнение различных видов художественного оформления фартука». Варианты объектов труда. Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)

Эстетика и экология жилища Основные теоретические сведения. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Практические работы. Эскиз интерьера кухни. Уход за одеждой, её ремонт Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов. Практические работы. Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов). Варианты объектов труда. Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона. Практические работы. Составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию. Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (4ч) Основные теоретические сведения. Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней». Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Практические работы. Выполнение эскиза планировки пришкольного участка. Выполнение эскиза ландшафта

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№п/п	Тема раздела	Кол-во часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария	14
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
4	Технологии ведения дома	4
5	Электротехнические работы	2

6	Творческие проектные работы	6
7	Дизайн пришкольного участка	4
	Всего	68