




государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос. Приморский
муниципального района Ставропольский Самарской области

РАССМОТРЕНО На заседании МО учителей- предметников Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г. Руководитель МО: 	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  Лапина Е.Б. « <u>31</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.	Утверждаю Директор ГБОУ ООШ п.Приморский Приказ № <u>11</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.  Ширманова Н.М.
--	--	--

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ЗПР)

по учебному предмету «Технология»

6 класс

Срок реализации программы: 2017 - 2018 учебный год

Составитель: Савинова Ирина

Вячеславовна

учитель технологии

2017 г.

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану:

Всего - 34 урока/год; 0,5ч/ неделю

Программа разработана на основе:

- **Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, (Примерные программы основного общего образования. — 2-е изд. — М., 2010.),**
- **Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 6 класс (под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской – М.: Дрофа,2015.)**

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2014г.

УМК: «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
4. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
5. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения

- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей.
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации.
- 5) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности.
- 6) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда.
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда.
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда.
- 4) планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 5) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений.
- 6) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами.
- 7) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни.
- 8) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 9) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 10) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности.
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 12) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 13) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- 15) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия.
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- 3) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры.
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 7) развитие пространственного художественного воображения.
- 8) развитие композиционного решения.
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 10) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели.

- 11) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
- 12) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.
- 13) применение методов художественного проектирования одежды.
- 14)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
- 15)соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов.
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д
- 4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 5) способность бесконфликтного общения в коллективе

Содержание учебного курса

Кулинария (8ч.)

Основные теоретические сведения.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых вязких и жидких каш. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Разделка солёной рыбы. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Украшение стола. Способы подачи блюд. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов. Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах.

Практические работы

1. Приготовление молочной каши
2. Приготовление блюда из творога
3. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
4. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
6. Приготовление блюд для праздничного стола.
7. Расчет количества и состава продуктов для похода

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (13 ч)

Основные теоретические сведения

Получение нитей из волокон животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Назначение, устройство и принцип действия Регуляторов бытовой универсальной швейной машины. неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Выявление и исправление дефектов. Обработка деталей кроя. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей их хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Регулировка качества машинной строчки.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
4. Замена иглы в швейной машине.
5. Чистка и смазка швейной машины.
6. Снятие мерок и запись результатов измерений.
7. Построение основы чертежа юбки по своим меркам.
8. Моделирование юбки выбранного фасона.
9. Подготовка выкройки юбки..
10. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
11. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
12. Обработка деталей кроя, Скальвание и сметывание
13. Проведение примерки и исправление дефектов.
14. Стачивание деталей изделия.
15. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
16. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья

Технология ведения дома (6ч)

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Влажная уборка дома. Выбор технологий и средств ухода для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Электротехнические работы (2ч)

Общее понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды проводов. Электроустановочные изделия. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (5ч).

1. Сбор коллекции образцов декоративно - прикладного искусства.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тематическое планирование

Технология. 6 класс

№ /п темы (раздела)	Название темы (раздела)	Количество уроков
Раздел 1.	Кулинария.	8
Раздел 2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	13
Раздел 3.	Технология ведения дома.	6
Раздел 4.	Электротехнические работы.	2
Раздел 5.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности.	5

Календарно-тематическое планирование

Технология. 6 класс

№ урока	№ урока раздела (темы)	Тема урока	Дата проведения	
			план	факт
Раздел 1. Кулинария				
1	1	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты.		
2	2	Значение молока и молочных продуктов в питании. Приготовление молочной каши.		
3	3	Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Приготовление блюд из творога.		
4	4	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий. Приготовление гарнира из макаронных изделий.		
5	5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		
6	6	Сервировка стола. Этикет. Правила этикета.		
7	7	Приготовление обеда в походных условиях. Расчет количества и состава продуктов для похода.		
8	8	Заготовка продуктов.		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов				
9	1	<u>Элементы материаловедения.</u> Натуральные ткани животного происхождения		
10	2	<u>Машиноведение.</u> Швейная машина. Техника безопасности. Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани».		
11	3	<u>Конструирование и моделирование</u> поясных швейных изделий.		
12	4	Мерки необходимые для построения чертежа юбок.		
13	5	Практическая работа «Построение основы чертежа в масштабе 1:4»		
14	6	Построение чертежа юбки в натуральную величину.		
15	7	Построение чертежа юбки в натуральную величину.		

16	8	Практическая работа: «Моделирование выбранного фасона швейного изделия».		
17	9	<u>Рукоделие.</u> Лоскутное шитьё. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции.		
18	10	<u>Рукоделие.</u> Лоскутное шитьё. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции.		
19	11	Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.		
20	12	Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления. Приемы выполнения.		
21	13	Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления. Приемы выполнения.		
Раздел 3. Технология ведения дома				
22	1	Уход за одеждой и обувью.		
23	2	Уход за одеждой и обувью.		
24	3	Уход за одеждой и обувью.		
25	4	Уход за одеждой и обувью		
26	5	Уход за одеждой и обувью.		
27	6	Уход за одеждой и обувью.		
Раздел 4. Электротехнические работы				
28	1	Действия и правила эксплуатации бытовых приборов.		
29	2	Действия и правила эксплуатации бытовых приборов.		
Раздел 5. Творческие проекты				
30	1	Технология творческой и опытнической деятельности. Конструкторский этап. Технологический этап.		
31	2	Изготовления изделия.		
32	3	Изготовления изделия.		
33	4	Экономическое обоснование.		
34	5	Реклама, оформление работы. Защита проекта.		