

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
"Екатеринбургская школа-интернат №13,  
реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"  
ул. Республиканская, 1, Екатеринбург, 620042  
тел/факс 330-87-00, internat126@mail.ru

Согласовано  
Зам. директора по УВР  
Т. С. Созонтова  
« 30 августа » 2021 года

Утверждаю  
Директор  
Т. В. Щербакова  
« 31 августа » 2021 года



## Рабочая программа

**Учебный предмет: Технология**

**Учитель: Борноволокova Елена Анатольевна**

**Класс: 6**

Рассмотрено на заседании МО:  
протокол № 1  
от « 27 » 08.2021  
Руководитель МО  
Е.А. Борноволокova Е.А.

г. Екатеринбург  
2021- 2022 учебный год

## Пояснительная записка

### 1. Основание для составления рабочей программы

Рабочая программа по технологии составлена на основе фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования с учётом особых образовательных потребностей обучающихся с нарушениями слуха, получающих образование на основе АООП ОО (вариант 2.2) и в соответствии с

- Законом «Об образовании в РФ»;
- примерной основной программой основного общего образования по направлению «Технология»;
- на основе программы «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015.

**Цели** технологической подготовки на этапе основной школы: формирование у обучающихся технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений.

Курс технологии ориентирован на приобретение обучающимися умений в прикладной творческой деятельности, а также на социально-трудовую адаптацию и реабилитацию в непрерывном процессе профессионального самоопределения обучающихся.

Основными **задачами** изучения учебного предмета «Технология» являются:

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе;
- формирование трудовых навыков и умений, а также технических, технологических и начальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, созидательном труде;
- обучение использованию в трудовой деятельности знаний основ наук;
- расширение и углубление политехнического кругозора, ознакомление их с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства; ознакомление с отраслями народного хозяйства и массовыми рабочими профессиями, побуждение к сознательному выбору профессии;
- развитие творческих способностей и технического мышления обучающихся в процессе их практической деятельности и сельскохозяйственного опытничества;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;
- повышение уровня речевого и общего развития обучающихся на основе реализации принципа речевой коммуникации в процессе деятельности;

– коррекция недостатков развития познавательной и речевой деятельности, обучающихся с нарушенным слухом в процессе труда.

## **2. Общая характеристика предмета «Технология».**

Курс технологии позволяет ознакомить обучающихся с нарушенным слухом (слабослышащих, позднооглохших, кохлеарно имплантированных) с основными технологическими процессами современного производства материальных ценностей и обеспечить подготовку для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Учебный курс «Технология» предусматривает преемственность и реализацию межпредметных связей с общеобразовательными дисциплинами, что способствует совершенствованию теоретической и трудовой компетентности обучающихся с нарушенным слухом.

Учебный предмет «Технология» предусматривает включение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения и дизайна;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- проектная деятельность.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности. У обучающихся развивается техническое и художественное мышление, творческие способности, экологическое мировоззрение, формируются навыки делового общения.

Процесс обучения технологии строится в соответствии с фундаментальными основами, дидактическими принципами, методами и методиками трудового специального обучения, что предусматривает:

- оптимальное сочетание общетрудовых навыков, технологических и специальных знаний и умений;
- воспитывающий, развивающий и профориентационный характер трудового обучения; творческую направленность процесса формирования технико-технологических знаний и выполнение практических заданий;

– практически значимый характер работ, направленных на создание полезной продукции;

– формирование опыта деловых и предпринимательских отношений в процессе индивидуального и коллективного труда;

– выработку у обучающихся готовности осознанно и самостоятельно осуществлять перенос политехнических и профессиональных знаний, навыков и умений в новые трудовые и производственные условия и в другие виды деятельности.

Основные формы урока: урок усвоения нового материала, урок усвоения знаний, комбинированный урок, урок совершенствования знаний, урок применения знаний на практике, урок формирования новых знаний, урок актуализация знаний.

Методы обучения: беседа, работа с книгой, практическая деятельность, самостоятельная (практическая) работа, работа по карточкам, работа по плакатам, составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Работа с технической документацией:

– черчение: построение, нанесение размеров, отличие чертежа от технического рисунка;

– рисунок детали изделия: назначение, выполнение, обозначение размеров;

– чертёж: назначение (основной документ для выполнения изделия);

– технологическая карта: назначение.

Методы стимуляции:

– демонстрация натуральных объектов;

– ИТК;

– дифференцирование, разноуровневое обучение;

– наглядные пособия, раздаточный материал;

– создание увлекательных ситуаций;

– занимательные упражнения;

– экскурсии;

– участие в конкурсах;

– участие в выставках декоративно-прикладного творчества.

Основу курса составляют разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Художественные ремёсла», «Электротехника», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

### 3. Место предмета в учебном плане

На изучение курса технологии отводится 2 часа в неделю (68 часов в год).

### 4. Контрольно-измерительные мероприятия

Так как уроки технологии носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, тематический, итоговый.

Формы контроля: тестирование, практическая работа, лабораторно-практическая работа, проверочная работа, контрольная работа.

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволяет осуществлять контроль уровня усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Их оценка производится по 5-бальной системе.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Тема	Вид контроля	Форма контроля
Кулинария	Текущий	Тест, проверочная работа
Рукоделие. Художественные ремёсла	Текущий	Контроль выполнения практической работы
Материаловедение	Текущий	Лабораторно - практическая работа
Конструирование и моделирование	Текущий	Практическая работа по выполнению раздела проекта «Конструирование», выкройка
Машиноведение	Текущий	Тест.
Технология изготовления швейного изделия	Текущий	Тест. Практическая работа по выполнению образцов машинных швов, технологических узлов.
Технология изготовления швейного изделия	Итоговый	Изделие.

## 5. Контрольно-измерительные материалы

### Стартовая диагностика 6 класс (девочки)

#### 1. Что такое стежок

- а) законченный процесс переплетения нити
- б) расстояние между проколами иглы
- в) место соединения двух деталей

#### 2. Какие нити проходят вдоль кромки?

- а) уточные
- б) основные

#### 3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет?

- а) отбелённая
- б) окрашенная
- в) гладкокрашенная
- г) однотонная

#### 4. Какие виды работ включает в себя конструирование?

- А. изготовление выкроек
- Б. построение чертежей деталей одежды
- В. снятие мерок
- Г. раскрой изделия
- Д. выполнение эскиза изделия.

#### 5. Выкройка – это:

- А. плоское изображение деталей одежды
- Б. вырезанный чертеж
- В. эскиз изделия

#### 6. У диетических яиц срок хранения

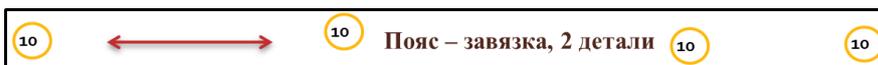
- а) более 7 суток
- б) не более 7 суток

#### 7. В машинной игле ушко находится

- а) в середине иглы
- б) рядом с остриём

в) там, где у иглы для ручного шитья

### 8. Что обозначают числа в кружочках?



- А. размеры детали
- Б. величину припусков на швы
- В. толщину линии чертежа

9. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них? Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

### 10. Предложи варианты украшения фартука.

Ответы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	В	А, Б, В,	Б	Б	Б	Б	предлагают свои варианты ответов	

## Промежуточная диагностика 6 класс

### Часть 1 (А)

Выберите правильный ответ

1. Кулинария – это

- А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи
- Б) наука о вкусной и питательной пище
- В) покупка вкусной и питательной пищи

2. В кулинарии рыба по месту обитания делится

- А) морскую
- Б) речную
- В) океаническую
- Г) копченую

3. Доброкачественное мясо

- А) упругое
- Б) имеет желтый жир
- В) имеет белый жир
- Г) не упругое

4. По способу приготовления супы бывают

- А) заправочные
- Б) холодные
- В) летние
- Г) молочные

5. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) упитанная
- б) не ошипанная
- в) потрошёная
- 6. Ткань – это переплетение нитей
  - А) нити основы и утка
  - Б) нити основы
  - В) нити для шитья
- 7. В бытовой швейной машине имеются регуляторы
  - А) длины стежка
  - Б) высоты стежка
  - В) натяжения верхней нити
  - Г) ослабления нижней нити
- 8. Установите соответствие

А. Закрепить подогнутый край изделия строчкой постоянного назначения	1. Сметать
Б. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой постоянного назначения	2. Застрочить
В. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой временного назначения	3. Стачать

Ответ: \_\_\_\_\_

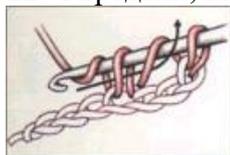
- 9. Конструирование – это

### Часть 2 (В)

- 10. Расставьте номера в последовательности пошива ночной сорочки

- \_\_\_\_\_ Обработать нижний срез
- \_\_\_\_\_ Обработать боковые срезы
- \_\_\_\_\_ Обработать нижние срезы рукавов
- \_\_\_\_\_ Отутюжить изделие.
- \_\_\_\_\_ Обработать срез горловины.
- \_\_\_\_\_ Обработать плечевые срезы

- 11. Определи, какой вид петли провязан крючком, запиши ответ



- 12. Дайте правильные ответы на месте знака вопроса

Сш	?	Сг	Ди	Оп
?	Длина спины до талии	Полуобхват груди	?	Обхват плеча

- 13. Установите соответствия между видами волокон и их названием

1	Минеральные волокна		Асбест
2	Искусственные волокна		Шерсть
3	Растительные волокна		Капрон
4	Волокна животного происхождения		Вискоза
5	Синтетические волокна		Лен

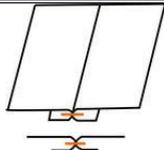
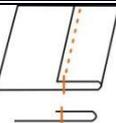
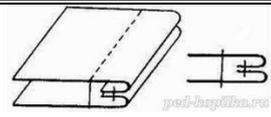
Ответ: 1- ,2- , 3- ,4- , 5-

- 14. Хорошо, если у школьника есть своя, достаточно просторная комната, в которой могут быть размещены несколько зон. Укажите их

- 1.
- 2.
- 3.

4.

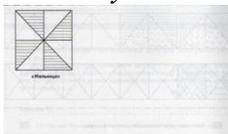
15. Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением

1. Краевой обтачной в раскол	 <p>А.</p>
2. Стачной шов в разутюжку	 <p>Б.</p>
3. Шов краевой вподгибку с открытым срезом	 <p>В.</p>

Ответ: \_\_\_\_\_

16. Творческое задание.

Предложи свои варианты узоров из треугольников для изготовления прихватки в технике «Лоскутное шитье» и дай им названия.



Ответы

№ задания	Правильный ответ
1	А
2	А Б
3	А В
4	А
5	В
6	А
7	А В
8	1В 2А 3Б
9	Процесс построения чертежа выкройки изделия
10	5 Обработать нижний срез 4 Обработать боковые срезы 2 Обработать срезы рукавов 6 Отутюжить изделие 3 Обработать срез горловины 1 Обработка плечевых срезов
11	Столбик с накидом
12	Полуобхват шеи, Дтс, Длина изделия
13	1А 2Г 3Д 4Б 5В
14	Зона учебная Зона сна и отдыха Зона хранения Зона игровая
15	1В 2А 3Б
16	Обучающиеся самостоятельно формулируют ответ

## 6.Содержание учебного предмета

### 6 КЛАСС

#### Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
<b>Кулинария</b>	<b>10</b>
Санитария и гигиена.	2
Бутерброды.	2
Блюда из яиц.	2
Блюда из овощей.	2
Горячие напитки. Сервировка стола.	2
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>44</b>
Элементы материаловедения.	10
Элементы машиноведения.	2
Ручные работы.	2
Конструирование и моделирование швейных изделий.	8
Технология изготовления швейных изделий.	22
<b>Итого:</b>	<b>54</b>

#### Условия эффективности выполнения образовательной программы

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Основным дидактическим средством обучения технологии является творческая учебно-практическая деятельность учащихся: упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников, а также его общественная или личная значимость.

Образовательного процесса на уроках технологии строится на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Формы организации обучения предмету:

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: работа с учебником.
  2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
  3. Практические методы: упражнения, графические работы.
- Средства обучения: учебники, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;
- Используемый учебно-методический комплект: Технология. 5, 6,7 кл.: учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др., 2016.

## **Критерии оценки**

### Технико-технологические знания

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

### Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

### Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

### При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

### **Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Изучение технологии по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

#### Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

#### Метапредметные результаты

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 потребностей, 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 личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### Предметные результаты

##### В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

##### В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из овощей, яиц и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

14) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

15) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

16) документирование результатов труда и проектной деятельности.

#### В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности;

3) осознание ответственности за качество результатов труда;

4) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

1) моделирование художественного оформления объекта труда;

2) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

4) развитие пространственного художественного воображения;

5) развитие композиционного мышления;

6) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

7) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

8) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

9) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

10) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

11) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

12) соблюдение правил этикета.

#### В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

4) способность к коллективному решению творческих задач;

5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

6) способность прийти на помощь товарищу;

7) способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

### **Раздел «Кулинария»**

#### Обучающиеся научатся:

- самостоятельно готовить блюда из сырых и вареных овощей, молока и молочных продуктов, яиц, из различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### Обучающиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты, организовывать питание в домашних условиях, применять разные способы обработки пищевых продуктов;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Обучающиеся научатся:

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

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

**Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение.**

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе комбинированных мастерских (класс + кухня). Они имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией (плакаты по ТБ, огнетушитель).

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	Программа «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015.  <b>УМК «Технология. 5, 6, 7 класс»:</b> учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.,
2	Печатные пособия	<b>Таблицы:</b> <b>Машиноведение. Моделирование. Конструирование. Технология.</b> 1. Швейная машина 2-М класса Ш-МЗ. 2. Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ. 3. А. Детали и механизмы швейных машин. 3. Б. Детали и механизмы швейных машин. 4. Машинная игла и моталка. 5. Регуляторы строчки. 6. Регуляторы натяжения нитки. 7. Схема образования челночного стежка. 8. Заправка ниток. 9. Приспособление к швейным машинам. 10. Механизмы передачи вращательного движения. 11. Механизмы рабочих органов машины.

- 12.Правила безопасности при работе на швейной машине.
- 13.Приводное устройство.
- 14.Схема смазки швейной машины.
- 15.Правильная посадка при работе на швейной машине.
- 16.А.Виды ручных стежков и строчек.
- 16.Б. Терминология ручных работ.
- 17.Машинные швы.
21. А. Построение чертежа фартука.
21. Б. Обработка фартука.
- 22.Обработка шапочки, отделка шапочки и фартука.
- 23.Обработка застёжек Изготовление петель.
- 24.Раскрой швейных изделий. Раскладка деталей выкройки изделия.
- 25.Обработка юбки. Детали кроя. Обработка вытачек, боковых срезов юбки. Обработка застёжки.
- 26.Обработка нижнего среза юбки.
- 27.Обработка верхнего среза юбки (притачным поясом, корсажная тесьма, обработка поясов)
- 28.Дефекты в изделиях и способы их устранения:
  - А. Дефекты рукава.
  - Б. Дефекты юбки.
- 29.Обработка трусов.
- 30.Построение чертежа основы рукава.
- 31.Обработка рукава и соединение его с проймой.
- 32.Обработка ночной сорочки.
- 33.Обработка горловины и проймы в изделиях без воротника и рукавов.
- 34.Обработка воротников.
- 35.Соединение воротника, с горловиной.
36. Обработка накладных карманов. Виды карманов.
- 37.Обработка застёжек. -обработка бортов подбортами; - обработка бортов планками.
- 38.Отделка деталей изделия: оборками, рюшами, воланами.
- 39.Отделка деталей изделия: складками, бейками, защипами.

#### **Таблицы по кулинарии**

- 1.Санитарно - гигиенические правила.
- 2.Приёмы работы ножом и приспособлениями.
- 3.Пищевые вещества.
- 4.Классификация блюд.
- 5.Сервировка праздничного стола.
- 6.Сервировка стола.
- 7.Сервировка праздничного стола (к ужину, к чаю)
- 8.Правила пользования столовыми приборами.
- 9.Напитки (приготовления горячих напитков).

		<p>10.Сладкие блюда.  11.Приготовление изделий из теста.  12.Блюда из чёрного хлеба.  13.Холодные блюда.  14.Приготовление бутербродов.  15.Приготовление блюд из круп.  16.Рыбные полуфабрикаты.  17.Первичная обработка овощей.  18.Мясные полуфабрикаты.  19.Способы консервирования.  20.Консервирование.  21.Приготовление блюд из молочных продуктов.  22.Приготовление блюд из яиц.</p>
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений  Виды швов, вышивок, орнаментов  Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p>
4	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон  Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. помощи  Игрушки и развивающие игры  Набор круп  <b>Макеты, шаблоны:</b>  М 5-2 – Рамка для ткачества  М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий  М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования  М 6-2 – Макет шва</p>
5	Оборудование кабинета (мастерской)	<p>Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Машины швейные  Гладильная доска  Манекен учебный  Стенды с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц</p>

### Календарно-тематическое планирование 6

№	Тема урока	Часы	Дата	Речевой материал (Содержание урока)	Характеристика деятельности обучающихся
<b>Модуль 1. Технология домашнего хозяйства (3 часа)</b>					
<b>Модуль 5. Проектирование и выполнение проектов (3 часа)</b>					
1. 2.	<b>I триместр</b> Технология домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома.	2 2	02.09 09.09	Жилое помещение: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом, пространство жилого дома. Зоны приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Композиция, интерьер, стиль. Основные виды занавесей для окон.	Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон, выполнять макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» или др.
3.	Технология домашнего хозяйства. Комнатные растения в интерьере.	2	16.09 б/л 23.09	Фитодизайн. Разновидности комнатных растений. Садовник. Проект, этапы проекта, затраты на изготовление проекта.	Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и представляют информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Осваивают понятия, связанные с уходом за растениями. Знакомятся с профессией садовник.
<b>Модуль 2. Кулинария (14 часов)</b>					
4. 5.	Блюда из рыбы.	2 2	30.09 14.10	Пищевая ценность рыбы. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Свежая, мороженая рыба. Вымачивание солёной рыбы. Тепловая обработка рыбы. Приготовление рыбы, разделка рыбы. Доска разделочная для рыбы. Кляр, фритюр,	Определяют свежесть рыбы органолептическими методами, срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивают и

				панировка.	выполняют механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполняют механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделяют солёную рыбу. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из рыбы. Определяют качество термической обработки рыбных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находят при помощи интернет-ресурсов и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.
6.	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2	21.10	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.	Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят при помощи интернет-ресурсов и представляют информацию о блюдах из морепродуктов. Готовят блюда из нерыбных продуктов моря.
7. 8.	Блюда из птицы.	2 2	28.10 11.11	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы.

					Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят при помощи интернет-ресурсов и представляют информацию о блюдах из птицы.
9.	<b>II триместр</b>	2	25.11		