

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа пос. Борское  
муниципального образования «Гвардейский городской округ»**

Рассмотрено на заседании  
МО Учителей старших  
классов  
протокол № 5

от 12 июня 2016 г

Руководитель МО Лисиченко Т.А.

Утверждена на заседании  
МС  
Протокол № 5

от 24 июня 2016 г

Председатель МС Н.П.  
Бондарева

Разрешена к применению  
приказом директора школы  
Приказ № 62

от 27 июня 2015 г

Директор школы Литвинчук Т.Н.



**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология»**

**(по адаптированной образовательной программе для учащих-  
ся с задержкой психического развития)**

**в 6 классе на 2016-2017 учебный год**

**Разработчик  
Саркисова О.В., учитель технологии**

пос. Борское  
2016 год

## **1. Планируемые результаты изучения курса технологии**

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида универсальных учебных действий: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

### **Личностные УУД:**

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

### **Регулятивные УУД:**

- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие корректизы в их выполнение.

### **Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют общими приемами решения задач.

### **Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

## **2. Содержаниеучебного предмета**

### **Вводный урок.**

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

### **КУЛИНАРИЯ (18 ч.)**

#### **Физиология питания. Сервировка стола.**

Приведение интерьера кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

#### **Блюда из молока.**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах в витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

#### **Блюда из круп, бобовых и химакаронных изделий.**

Хлеб в жизни человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки яичных и трав.

#### **Блины, оладьи, блинчики.**

Первичная обработка камуки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача на стол.

#### **Сладкие блюда, сахар.**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сущеных, мороженых фруктов и ягод.

Виды крахмала и его свойства.

Приготовление киселей различных консистенций.

Условия сохранения витаминов при первичной тепловой обработке фруктов и ягод.

#### **Блюда из рыб и рыбных продуктов моря.**

Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Способы тепловой обработки. Блюда из рыбы. Правила подачи рыбных блюд на стол.

#### **Заготовка продуктов.**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочных кислых бактерий. Сохранность витаминов в соленных квашеных овощах.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)**

#### **Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.**

Правила ухода за одеждой и обувью. Правила хранения одежды из шерсти и меха, обуви. Виды фурнитуры, способы ремонта одежды.

#### **Эстетика и экология жилища.**

Рациональное размещение оборудования кухни и других помещений. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды.

Отделка интерьера.

Разделение на зоны приготовления пищи из зон столовой.

### **РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (32 ч)**

#### **Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов.**

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение шелка из этих волокон в условиях прядильного производства в домашних условиях.

Свойства волокон, а также влияние на них факторов.

Сравнительные характеристики свойств тканей из растительных и животных волокон. Ассортимент тканей.

#### **Дефекты ткани.**

Саржевое и атласное переплетение, рапортное переплетение, драпированость ткани и ее дефекты.

#### **Свойства тканей из растительных волокон, подготовка к их работе.**

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте технических и бытовых тканей. Личевая и изнаночная стороны тканей.

## **Композиция, ритм, рапортвышивке. Цветовойкруг.**

Композиция, ритм, рапорт, орнамент.  
Симметричное построение узоров художественной отделки вышивкой. Определение места и размера узоров на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете.

## **Технология выполнения счетных швов.**

Технология выполнения счетных швов (роспись, набор, крест, счетная гладь, косая стежка).

## **Свободная вышивка.**

Выбор рисунка. Способы перевода рисунков на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

## **Окончательная отделка изделия.**

Технология выполнения различных вышивальных швов.

## **Изготовление шарфа и лиманишки.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах длявязания спицами, основных видах петель. Приведение петель.

## **Вязание крючком. Изготовление этапек из шестиугольных мотивов.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах длявязания спицами, техники вязывания столбиков без накида, снайдом. Вязание изделий из отдельных мотивов.

## **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)**

### **Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.**

Ознакомиться с направлениями и способами выполнения проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательностью выполнения проекта. Содержание пояснительной записки, требования ко формированию технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия.

Требования к инструкционно-технологической карте.

### **Работа над проектом.**

Содержание пояснительной записки, требования ко формированию технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия.

Содержание экономической главы пояснительной записки.

### **Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.**

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

### **Защита проекта.**

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

## **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название темы	Коли- чество часов	Количе- ство кон- троль- ных ра- бот, со- чине- ний, диктан- тов, из- ложений	Количест- во лабора- торных, практиче- ских работ, развитие речи, вне- классное чтение	Количе- ство ча- сов вну- три пред- метного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	4
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища			1	
6	Уход за одеждой и обувью	4			
7	Оформление интерьера	4			
8	Элементы материаловедения	6			
9	Вышивание	12		3	4
10	Вязание спицами	8		1	2

11	Вязание крючком	8		1	2
12	Творческие, проектные работы	9		2	4
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
	<i>Итого</i>	<b>68</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>20</b>