

Жигулёвск 2018

ГБОУ санаторная школа-интернат №3 г.о. Жигулёвск

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>принято</b><br>на заседании методического<br>объединения учителей-<br>предметников<br>Протокол № <u>1</u><br>от « <u>2</u> » <u>сентября</u> 2018 г.<br>Руководитель<br>МО <u>Жуф</u> | <b>согласовано</b><br>Заместитель директора<br>по учебно – воспитательной<br>работе<br><u>Ярукова Л.В.</u><br>« <u>1</u> » <u>сентября</u> 2018г. | <b>утверждаю</b><br>Директор<br><u>Телегин А.В.</u><br>Приказ № <u>108</u><br>от « <u>04</u> » <u>09</u> 2018 г. |
|--|---|--|

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По \_\_\_\_\_ технологии  
учебный предмет  
2018 – 2019 учебный год  
учебный год  
5 класс (2 часа в неделю)  
класс, количество часов в неделю  
I ч. – 16 ч.; II ч. – 16 ч.; III ч. – 16 ч.; IV ч. – 20 ч. За год – 68 ч.  
количество учебных часов по четвертям, за год

### Учебно-методический комплект:

Планирование составлено на основе общеобразовательной программы

Технология. Трудовое обучение: 5-11 классы. М: Просвещение, 2012г под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д.Симоненко с учетом рекомендаций ПМПК для детей с ЗПР  
автор, название, издательство, год издания

Обеспечена учебниками: \_\_\_\_\_ Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений ; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф. 2012  
автор, название, издательство, год издания

Составил:

Киселева Н.И., учитель  
технологии

### **Пояснительная записка**

Данная рабочая программа по технологии предназначена для обучающихся 5 класса основного общего образования, среди которых есть дети с ЗПР, которым ПМПК рекомендовало обучение по адаптированной рабочей программе для детей с ЗПР.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- ООПНОО ГБОУ санаторной-школы-интерната №3 г. о. Жигулевск
- Учебного плана ГБОУ санаторной школы-интерната № 3
- Программы по технологии и трудовому обучению для 5-11 классов под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д.Симоненко. М: Просвещение, 2012г

Программа направлена на достижение планируемых результатов, реализацию программы формирования универсальных учебных действий учащихся, в том числе с ОВЗ, основной общей школы.

### **Коррекционно-развивающие задачи для учащихся с ЗПР**

Программа составлена с учётом специфики обучающихся с **ОВЗ ЗПР**. Для данной категории обучающихся характерны:

1. Незрелость эмоционально-волевой сферы;
2. Сниженный уровень познавательной деятельности;
3. Недостаточная сформированность предпосылок к усвоению новых знаний и предметных понятий;
4. Отсутствие у большинства обучающихся словесно-логической памяти;
5. Совершенство мыслительных операций: мышление, память, внимание, восприятие;
6. Отсутствие умения самостоятельно сравнивать, обобщать, классифицировать новый учебный материал без специальной педагогической поддержки;
7. Трудности при составлении письменных ответов. У многих обучающихся недостаточно развиты навыки чтения, образно-эмоциональная речевая деятельность.

Обучение для детей с ОВЗ обучающихся в классах организуется по учебникам массовых общеобразовательных классов.

Фронтальное коррекционно-развивающее обучение осуществляется учителем на всех уроках и должно обеспечить усвоение учебного материала в соответствии с государственным образовательным стандартом.

### **Основными задачами коррекционно-развивающего обучения являются:**

- активизация познавательной деятельности учащихся;
- повышение уровня их умственного развития;

- нормализация учебной деятельности;
- коррекция недостатков эмоционально-личностного и социального развития;
- социально-трудовая адаптация.

### **Среди коррекционных задач особо выделяются следующие:**

- развивать познавательную активность детей (достигается реализацией принципа доступности учебного материала, обеспечением «эффекта новизны» при решении учебных задач);
- развивать общеинтеллектуальные умения: приемы анализа, сравнения, обобщения, навыки группировки и классификации;
- осуществлять нормализацию учебной деятельности, воспитывать навыки самоконтроля, самооценки;
- развивать словарь, устную монологическую речь детей в единстве с обогащением ребенка знаниями и представлениями об окружающей действительности;
- осуществлять психокоррекцию поведения ребенка;
- проводить социальную профилактику, формировать навыки общения, правильного поведения.

### **Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе основного общего образования в 5 классе 68 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

### **Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

#### **в 5 классе.**

В результате изучения курса учащиеся должны овладеть определенными знаниями и умениями по темам:

#### **Технология ведения дома**

*Ученик научится:*

Знать содержание работ на новый учебный год; требование к уроку, правила санитарии и ТБ.  
Знать, как ухаживать за одеждой и обувью, выполнять мелкий ремонт одежды.  
 Хлопчатобумажные и льняные ткани. Их свойство (физические, технологические). Создание изделий из текстильных материалов

*Ученик получит возможность научиться*

Значение символов на ярлыках одежды, Товарный ярлык, символы, маркировочная лента, профессия дизайнер.

## **Создание изделий из текстильных материалов**

*Ученик научится:*

Узнает: текстильные волокна растительного происхождения (лён, хлопок). Сырье для производства волокна. Производство пряжи. Отделка тканей, полотняное переплетение нитей. Их свойство (физические, хлопок). История создания швейной машинки, виды машин. Устройство швейной машины с ручным приводом; Организация рабочего места. Правила ТБ при работе на швейной машине. Заправка нитей, приемы работы. Назначение и виды машинных швов. Приемы выполнения стачного шва, шва в подгибку. Требования к их качеству. Назначение и виды одежды, эксплуатационные и эстетические требования к ней. Правила снятия мерок, приемы измерения фигуры. Мерки для построения чертежа и их условно обозначения. Чертежные инструменты, линии чертежа; линейка закройщика. Построение чертежа в масштабе 1:4. Понятие о моделировании. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Последовательность раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Организация рабочего места. Правила ТБ при раскрое. Последовательность обработки боковых срезов и низа фартука. Влажно-тепловая обработка. Виды карманов. Последовательность обработки карманов и соединение их с фартуком. Влажно-тепловая обработка карманов. Требования к качеству работ. Окончательная обработка изделия; ее значение при изготовлении швейного изделия.

*Ученик получит возможность научиться*

Познакомится с производством хлопчатника, льна. Пряжа, прядение, ткань, ткачество, ткачиха, лицевая сторона, основа, уток. Ручной привод, детали машин, регулятор, шпулька, шпульный колпачок. Верхняя нить, нижняя нить, строчка, стежок, длина стежка. Машинные швы, шов в подгибку, стачной шов, шов, ширина шва. Машинные швы. Расчет конструкции изделия. Построение чертежа в масштабе 1:1 по своим меркам. Измерение формы детали. Приемы выполнения эскизов. Моделирование. Правила раскроя, контур, Контрольные линии, «Силки». Требования к качеству обработки и соединению пояса с фартуком. Карман накладной, шов накладной.

## **Кулинария**

*Ученик научится:*

Правила санитарии, гигиены при приготовлении и хранении продуктов. Сервировка стола. Правила поведения за столом, пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом. Значение хлеба в питании человека, бережное обращение с хлебом. Продукты для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Горячие напитки, значение их в питании человека. Технология приготовления чая, какао, кофе. Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей. Технология приготовления винегрета. Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила санитарии при приготовлении блюд из яиц. Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления замороженных, соленных и квашеных овощей.

*Ученик получит возможность научиться*

Кулинария, питание, культура питания, питательные вещества. Сервировка, столовые приборы, столовая посуда, складывание салфеток. канапе, сэндвич, гамбургер. Формы нарезки. Варка, жарение, запекание, тушение, пассированные. Омлет, глазунья, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Виды яиц по срокам хранения (диетические, столовые). Консервирование, стерилизация, пастеризация.

## **Декоративно-прикладное творчество**

*Ученик научится:*

История лоскутного шитья. Подготовка ткани, техника выполнения лоскутного шитья, уход за изделиями. Технология выполнения лоскутного шитья «Шахматка». правила раскроя деталей, соединение деталей между собой. Технология соединений деталей прихватки между собой, оформление ее. ВТО (влажно-тепловая обработка) Виды вышивки. Инструменты, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой. Простейшие швы (тамбурный, стебельчатый и др.). Технология их выполнения. Перевод рисунка на ткань, запаривание ткани, закрепление нитки. Применение вышивки в быту. Украшение изделий вышивкой. Уход за изделиями с вышивкой

*Ученик получит возможность научиться*

Пэчворк, лоскутная техника цветовой круг. Изготовление шаблона, История развития вышивки. Вышивальные промыслы.

## **Проектирование и изготовление изделия**

*Ученик научится:*

обоснование выбора проектного изделия. Технологическая карта. План работы над проектом. Этапы проектной работы. Товарный знак. Реклама. Работа над проектным изделием.

*Ученик получит возможность научиться*

Банк проектов Технология, план работы. Товарный знак, реклама. Экономический расчет.

## **Содержание программы 5 класс (68ч)**

### **Тема 1.Технология ведения дома (4 часа)**

Инструментами и принадлежностями, требованиями к уроку, санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности, правилами и средствами по уходу за одеждой и обувью, символами на ярлыках одежды. Научить мелкому ремонту одежды. Ознакомить с понятием «интерьер», интерьером кухни и столовой, декоративными украшениями. Развивать творческий подход к украшению кухни и столовой. Воспитывать аккуратность, опрятность, эстетический вкус и чувство меры.

### **Тема 2. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)**

Свойства волокон, нитей, тканей растительного происхождения; о производстве и отделке тканей. Ознакомить учащихся с устройством и работой основных узлов и регуляторов швейной машины с ручным приводом; с правилами измерения фигуры, построения чертежа выкройки, с процессом моделирования, технологией изготовления швейного изделия. Научить определять направление нитей основы и утка, лицевую сторону ткани, заправлять нити швейной машинка,

выполнять машинные швы; снимать мерки и правильно и записывать, строить чертеж выкройки в масштабе и натуральную величину; изготавливать и изменять выкройку, экономному раскрою и пооперационному изготовлению (фартука). назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук.

### **Тема3. Кулинария (12 часов)**

«кулинария», «питание», «культура питания», значение питания в жизни человека; сервировка стола, кухонной утварью и посудой, санитарно-гигиеническими требованиями и ТБ при работе на кухне; с технологией приготовления бутербродов блюд из овощей, яиц, горячих напитков; со способами заготовки продуктов впрок. бутерброды и напитки, холодные блюда и овощей, блюд из яиц, сервировать стол к завтраку. влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов, санитарно-гигиенические требования помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов, виды оборудования современной кухни, виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияние на здоровье человека продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; заготовки их в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам; включать блюда национальной кухни; сервировки стола и оформление приготовленных блюд из яиц.

### **Тема4. Декоративно-прикладное творчество (10 часов)**

Ознакомить с историей и видами вышивки, инструментами и приспособлениями для вышивки, подготовки ткани, правилами ухода за изделиями с вышивкой. Научить изготавливать изделие (прихватка) в технике лоскутного шитья; вышивать по контуру простейшими швами. Развивать творческие способности и художественный вкус. виды традиционных народных промыслов;

### **Тема5. Проектирование и изготовление изделия (10 часов)**

самостоятельность и инициативность выбора проекта, ответственность при выполнении проекта, доведения начатого дела до конца, умение презентовать свою работу. применять полученные знания и умения на практике и в повседневной жизни.

### **Виды деятельности учащихся**

самостоятельная работа, практическая работа, работа с учебником, знакомство с образцами, выполнение теста, решение контрольной работы, работа в группе, самостоятельная работа, просмотр презентации, работа с журналом мод, построение чертежей, работа на швейной машине, расчеты конструкций, творческая работа, выполнение рисунков и эскизов, вышивание, работа с бытовыми приборами и инструментами.

### **Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

#### **Дополнительная литература**

С.Э. Макруцкая «Технология и обслуживающий труд» тесты, 5 – 7 класс, Экзамен, Москва, 2006.

С.Э. Макруцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2008.

Научно-методический журнал Школа и производство.

Журналы: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина» и др.

#### **Список литературы для ученика**

##### **Обязательная литература**

Технология. Обслуживавший труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева и др./под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.

Технология. Обслуживавший труд: 5 класс; Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.