

**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города  
Калининграда  
средняя общеобразовательная школа № 2**

**Приложение к АООП ООО  
для обучающихся с ЗПР 2018-2023 г. г.**

**Адаптированная рабочая программа  
для учащихся с ЗПР  
по технологии  
направление «Технологии ведения дома»  
5 класс**

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с ЗПР по технологии в 5 классе разработана на основании АООП ООО для обучающихся с ЗПР; на основании авторской программы по технологии 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы предмета «технология», 5 класс**

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

Учащийся должен обладать

- ответственным отношением к учебе;
- опытом участия в социально значимом труде;
- осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению;
- коммуникативной компетентностью в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- основами экологической культуры.

**Метапредметными результатами** является формирование универсальных учебных действий (УУД).

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» заключаются в формировании и развитии посредством технологических знаний:

- умение ставить учебную задачу под руководством учителя;
  - планировать свою деятельность под руководством учителя;
  - работать в соответствии с поставленной учебной задачей;
  - работать в соответствии с предложенным планом;
  - выделять главное, существенные признаки понятий;
  - участвовать в совместной деятельности;
  - высказывать суждения, подтверждая их фактами;
  - искать и отбирать информацию в учебных и справочных пособиях, словарях; составлять описания объектов;
  - составлять простой план;
  - работать с текстом и нетекстовыми компонентами;
  - оценивать работу одноклассников.
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
  - оценивать свою познавательно-трудовую деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

**Предметными результатами** освоения программы по технологии 5 класса являются: Учащийся должен уметь:

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
- выбирать средства и виды технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- документировать результаты труда и проектной деятельности.

### **Содержание программы**

Содержание программы соответствует требованиям программы ФГОС ООО.

Рабочая программа ориентирована на усвоение обязательного минимума технологического образования, позволяет работать без перегрузок, создавать условия для технологического развития обучающихся с ОВЗ, совершенствовать возможности и способности каждого ученика разного уровня обучения и интереса к технологии.

Рабочая программа по технологии в 5 классе рассчитана на 70 часов (2 учебных часа в неделю).

В соответствии с учебным планом внутри предмета реализуется внутрипредметный модуль «Русские умельцы» - 18 часов и межпредметный модуль «Метапредметные дни» - 4 часа.

### **Раздел: Технологии домашнего хозяйства (2 часа)**

**Тема: Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества (1 час).**

*Теоретические сведения.* Школьные учебные мастерские - правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструмента. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов.

Демонстрация проектов и изделий, ранее изготовленных учащимися. Распределение общественных обязанностей между учащимися.

Основная цель данной темы - формирование у школьников понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества. Рассмотрение технологии как процесса преобразования вещества: перегонка нефти (получение бензина и других продуктов), энергии (солнечные батареи), информации (обработка информации многочисленных приборов и датчиков).

Следует показать учащимся, что технология помогает решать не только технологические (производственные), но и человеческие житейские проблемы. Результатом технологической деятельности являются продукты, соответствующие определенным характеристикам, заранее заданным на стадии проектирования.

**Тема: Интерьер кухни, столовой (1 час)**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Раздел «Электротехника» (1 часа)**

**Тема: Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Раздел «Кулинария» (16 часов)**

**Тема: Санитария и гигиена на кухне (1 час)**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема: Физиология питания (1 час)**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема: Блюда из овощей и фруктов (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема: Блюда из яиц (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 часа)**

**Тема: Свойства текстильных материалов (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема: Конструирование швейных изделий (1 часа)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки изделия.

**Тема: Моделирование швейных изделий (1 часа)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы отдельных деталей изделия. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

**Тема: Швейная машина (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (11 часов)**

**Тема: Декоративно-прикладное искусство (2 час)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 час)**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема: Лоскутное шитьё (7 часа)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 часа)**

### **Модуль «Русские умельцы» (18 ч.)**

#### **Тема: Традиции русского гостеприимства (3 ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Гостеприимство русского человека. Хлебосольство и связанные с ним обычаи, традиции, поговорки, сказки. Образы и традиции, связанные с хлебом и солью. Рачительность и заправистость хозяйки дома, изобретательность в угощении неожиданного гостя.

*Практические работы.* Ролевые игры: «Неожиданный гость», «Встреча гостей хлебом-солью». Сервировка стола для гостей, подача чая и бутербродов. Организация рабочего места, правила безопасной работы, мытье посуды.

#### **Тема: Особенности русской кухни (5ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Ритуал еды в быту крестьян. Особое отношение к хлебу (Хлеб – дар Божий). Традиции приготовления пищи: готовить в добром расположении духа, с молитвой, окропление пищи святой водой. Основные блюда русской кухни: холодные напитки (мед, квас, морс, травяные чаи), каши, пироги, уха, щи, кисели. Яйцо в обрядах восточно – славянских народов. Окрашивание и дарение яиц на Пасху. Пасхальный стол (пасха, кулич, крашеные яйца и др.) и его оформление.

Поведение за столом (отношение к столу в доме, как к престолу Божию в алтаре храма), размещение за столом по старшинству, молитва перед трапезой, недопустимость спешки, пустословия и смеха, недопустимость присутствия за столом в верхней одежде и головном уборе. Разумное отношение к принятию пищи («не объедайтесь», «не упивайтесь вином»).

*Практические работы.* Ролевая игра «Поведение за столом». Приготовление русского травяного чая из ягод и трав (шиповника, липы, земляники, мяты, смородины, зверобоя, малины и т.д.). окрашивание яиц к Пасхе. Сервировка пасхального стола. Приготовление пасхальных блюд.

#### **Тема: Декоративно-прикладное творчество русского народа (3ч.).**

*Основные теоретические сведения.* Народные промыслы России. Отображение русского национального характера в произведениях народно – декоративного творчества. Древние образы в народном искусстве: символы солнца, земли, плодородия, воды в народной резьбе и росписи по дереву, в вышивках и элементах быта. Христианская символика в предметах быта.

Вышивка – традиционный вид рукоделия в России. История народной вышивки. Сюжет и образы природы в изделиях русских мастериц. Особенности техники выполнения и цветовая гамма русских вышивок.

*Практические работы.* Зарисовка орнаментов и вышивок. Выбор и перевод рисунка на ткань. Отделка вышивкой изделий. Изготовление украшений и предметов быта с использованием древних символов.

#### **Тема: Русские народные игрушки (2ч.).**

*Основные теоретические сведения.* История появления куклы на Руси. Традиционные тряпичные куклы на Руси: Младенчик, Куватка, Кукла-нянюшка, Жонка, Параскева, Многоручка, Покосница и

др. Роль тряпичной куклы в воспитании девочек, подготовки их к будущему материнству. Технология изготовления тряпичной куклы - закрутки.

Практические работы. Изготовление тряпичной куклы – закрутки.

**Тема: Традиционные народные костюмы (2ч.).**

Основные теоретические сведения. Общие сведения о русском народном костюме: основные элементы народной одежды, материалы, обувь, головные уборы. Мужской костюм русского крестьянина. Отличительные особенности женского костюма северных и южных областей России. Народный праздничный костюм. Христианская символика в орнаментах народного костюма. Роль народного костюма в сохранении нравственных устоев, воспитании скромности и целомудрия у женщин и мужественности у мужчин.

Практические работы. Выполнение эскизов народного женского костюма севера и юга России. Раскрой и изготовление женской и мужской рубахи, сарафана для тряпичной куклы.

**Тема: Домашний быт, семейный уклад наших предков (2ч.).**

Основные теоретические сведения. Архитектура русской деревни. Православные храмы как лучшие образцы зодчества. Постройка дома, его освящение.

Интерьер и убранство русской избы (печь, стол, лавка). Иконы в доме. Культ печи в русском доме. Традиционная мебель, посуда, инвентарь и другие предметы быта русского крестьянина. Уклад жизни крестьянской семьи. Нравственные устои семьи. Взаимоотношения между членами семьи. Роль мужчины в семье (глава). Роль женщины в семье. Почитание старших. Родительское благословение и родительское проклятие. Место детей в христианской семье. Власть родителей. Многодетность русских семей. Память о предках: сохранение и передача культурных традиций, поминовение усопших. Семейные реликвии и святыни.

Практические работы. Изготовление изделий в русском стиле для украшения интерьера дома.

**Тема: Обычай, традиции, правила поведения русских людей (1ч.).**

Основные теоретические сведения. Благотворительность и милосердие на Руси. Отношение к сиротам, нищим, калекам, погорельцам, старикам. Правила соседских взаимоотношений и взаимопомощи на Руси.

Практическая работа. Ролевая игра «Поможем ближнему».

**Межпредметный модуль (4 часа) «Метапредметные дни»**

Коррекционная работа с обучающимися ОВЗ осуществляется с применением различных форм и методов работы. Используются сигнальные карточки и образцы изделий.

№	Тема	Количество часов			
		Всего	Практические работы	Контрольные работы	Эксперсии
1.	<b>Технологии домашнего хозяйства</b> 1. Технология в жизни человека и общества. 2. Традиции русского гостеприимства (м). 3. Образы и традиции, связанные с хлебом, солью (м). 4. Обычай, традиции, правила поведения русских людей(м). 5. Домашний быт, семейный уклад наших предков (м). 6. Интерьер кухни, столовой.	<b>8</b> 1 1 2 1 2 1	<b>5</b>  1 1 1 1		
2.	<b>Электротехника</b> 1. Бытовые электроприборы. 2. Особенности русской кухни (м).	<b>2</b> 1 1	<b>1</b>  1		
3.	<b>Кулинария</b> 1. Санитария и гигиена кухни 2. Физиология питания 3. Бутерброды и горячие напитки 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 5. Блюда из овощей и фруктов	<b>20</b> 1 1 2 4 4	<b>18</b>  2 4 4		



	6. Блюда из яиц	2	2		
	7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2		
	8. Особенности русской кухни (м). Приготовление блюд русской кухни.	4	4		
4.	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>20</b>	<b>16</b>		
	1. Свойства текстильных материалов	4	2		
	2. Конструирование швейных изделий	1	1		
	3. Моделирование швейных изделий	1	1		
	4. Швейные ручные работы	2	2		
	5. Швейная машина	4	3		
	6. Традиционные народные костюмы: выполнение эскизов народных костюмов, изделий и головных уборов (м).	2	1		
	7. Технология изготовления швейных изделий:	<b>6</b>	<b>6</b>		
	- Подготовка ткани и выкроек к раскрою;	1	1		
	- Раскрой изделий;	1	1		
	- Подготовка изделия к примерке, проведение примерки;	2	2		
	- Обработка изделия на швейной машине;	1	1		
	- Окончательная обработка и отделка изделия.	1	1		
5.	<b>Художественные ремесла</b>	<b>16</b>	<b>13</b>		
	1. Декоративно-прикладное искусство	2	1		
	2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	1		
	3. Лоскутное шитье:	<b>7</b>	<b>5</b>		
	- История возникновения и развития лоскутного шитья;	2	<b>1</b>		
	- Композиционные и цветовые решения в лоскутной технике;	1			
	- Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	4	4		
	4. Декоративно-прикладное творчество русского народа(м):	<b>3</b>	<b>2</b>		
	- Традиционные народные ремесла русского народа;	1			
	- Вышивка – традиционный вид рукоделия на Руси.	2	2		
	5. Русские народные игрушки (м).	<b>2</b>	<b>2</b>		
6.	<b>Межпредметный модуль:</b> Метапредметные дни.	4			
7.	<b>Итого:</b>	70	53		

### Тематическое планирование к рабочей программе по технологии для 5 классов.

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Примечание
1	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>8</b>	
	7. Технология в жизни человека и общества.	1	Работа с учебником
	8. Традиции русского гостеприимства (м).	1	Беседа
	9. Образы и традиции, связанные с хлебом, солью (м).	2	Беседа
	10. Обычаи, традиции, правила поведения русских людей (м).	1	Составление опорного конспекта
	11. Домашний быт, семейный уклад наших предков (м).	2	Составление опорного конспекта
	12. Интерьер кухни, столовой.	1	Выполнение эскиза по образцу
2	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>	
	3. Бытовые электроприборы.	1	Составление опорного конспекта
	4. Особенности русской кухни (м).	1	

<b>3 Кулинария</b> 9. Санитария и гигиена кухни 10. Физиология питания 11. Бутерброды и горячие напитки 12. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 13. Блюда из овощей и фруктов 14. Блюда из яиц 15. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 16. Особенности русской кухни (м). Приготовление блюд русской кухни.	<b>20</b> 1 1 2 4 4 2 2 4	Составление опорного конспекта Работа в бригаде Работа в бригаде Работа в бригаде Работа в бригаде Работа в бригаде Составление опорного конспекта, в бригаде
<b>4 Создание изделий из текстильных материалов</b> 8. Свойства текстильных материалов 9. Конструирование швейных изделий 10. Моделирование швейных изделий 11. Швейные ручные работы 12. Швейная машина 13. Традиционные народные костюмы: выполнение эскизов народных костюмов, изделий и головных уборов (м). 14. Технология изготовления швейных изделий: - Подготовка ткани и выкроек к раскрою; - Раскрой изделий; - Подготовка изделия к примерке, проведение примерки; - Обработка изделия на швейной машине; - Окончательная обработка и отделка изделия.	<b>20</b> 4 1 1 2 4 2 6 1 1 2 1 1	Составление опорного конспекта Выполнение эскизов По образцу пр. работа Изучение с помощью учителя Составление опорного конспекта Пр. работа по образцам с помощью учителя. 
<b>5 Художественные ремесла</b> 6. Декоративно-прикладное искусство 7. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 8. Лоскутное шитье: - История возникновения и развития лоскутного шитья; - Композиционные и цветовые решения в лоскутной технике; - Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. 9. Декоративно-прикладное творчество русского народа (м): - Традиционные народные русского народа; - Вышивка – традиционный вид рукоделия на Руси. 10. Русские народные игрушки (м).	<b>16</b> 2 2 7 2 1 4 3 1 2 2	Составление опорного конспекта Составление опорного конспекта Составление опорного конспекта Пр. работа с помощью учителя
<b>6 Межпредметный модуль:</b> Метапредметные дни.	4	Работа с проектами
Итого:	70	