

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Хлебниковская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»
на педагогическом совете
школы

«Согласовано»
зам.директора по УВР
_____ О.Ю. Сидоркина
____ августа 2023г

«Утверждаю»
директор МБОУ
«Хлебниковская средняя
общеобразовательная
школа»
_____ Н.В.Бадретдинов

Приказ от ____ августа 2023г
№ ____ -ОД

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии для 6 класса на 2023-2024 учебный год

Количество часов на год: 34; в неделю: 1 час

Ответственный за реализацию программы

Сунцова И.И.

учитель-дефектолог

С. Хлебниково

2023

Пояснительная записка

Индивидуальная образовательная программа для обучающегося с нарушением зрения по технологии для 6 класса составлена на основе:

- Фундаментального ядра содержания общего образования;
- Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения;
- Примерная программа по учебным предметам (Технология 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2010.
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Хлебниковская СОШ»
- Учебного плана МБОУ «Хлебниковская СОШ» на 2023-2024 учебный год

Адаптированная образовательная программа предназначена для изучения технологии в 6 классе средней общеобразовательной школы. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2012. Учебник соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, входит в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Обоснование выбора авторской программы для разработки рабочей программы

Адаптированная образовательная программа обучения по технологии направлена на удовлетворение как общих, так и особых образовательных потребностей ребёнка с ОВЗ. Представленная рабочая программа рассчитана на обучающегося, имеющего слабое зрение, влекущее за собой быструю утомляемость, низкую работоспособность, затруднения при воспроизведении учебного материала, плохо развитые навыки чтения, устной и письменной речи что, в свою очередь, ведет к нарушению внимания, восприятия. Процесс обучения такого школьника имеет коррекционно-развивающий характер, направленный на коррекцию имеющихся у обучающегося недостатков в развитии, пробелов в знаниях и опирается на субъективный опыт школьников и связь с реальной жизнью.

Программа учитывает особенности ребёнка с нарушением зрения:

1. Нарушение зрения затрудняет пространственную ориентировку, задерживает формирование двигательных навыков, координации; ведёт к снижению двигательной и познавательной активности.
2. При нарушении зрения зрительное восприятие резко отличается от восприятия нормально видящих людей по степени полноты, точности и скорости отображения
3. Информация, получаемая слабовидящими детьми с помощью остаточного зрения, становится более полной, если поступает в комплексе с сенсорной и осязательной информацией
4. Необходимо четко дозировать зрительную нагрузку: не более 10–20 минут непрерывной работы. На занятиях следует обращать внимание на количество комментариев, которые будут компенсировать обедненность и схематичность зрительных образов

Образовательная область «Технология» также призвана решать задачи социальной реабилитации слабовидящих обучающихся, обеспечить формирование у обучающихся с нарушениями зрения политехнических и общетрудовых знаний и умений, вооружить их опытом самостоятельной практической деятельности, творческого отношения к работе, стремления к созиданию, проявлению индивидуальности у каждого обучающегося.

Специфической особенностью трудового обучения слабовидящих является: большая индивидуализация в процессе организации трудовой деятельности, которая предусматривает коррекцию пространственных представлений обучающегося, развитие его сенсорных функций, формирование трудовых навыков протекает сопряжено с уточнением, коррекцией и обогащением представлений о качествах и свойствах предметов, возникает необходимость в индивидуальной коррекционной работе по формированию трудовых навыков.

Применяемые технологии

Содержание программы реализуется в рамках системно-деятельностного подхода с использованием инновационных педагогических технологий: проблемных, проектных, игровых, здоровьесберегающих способов трудовой деятельности.

Информация о количестве учебных часов:

Индивидуальная образовательная программа по технологии в 6 классе, согласно учебному плану МБОУ «Хлебниковская СОШ» рассчитана на 34 часа, т.е. предусматривает обучение по технологии в объёме 1 час в неделю в течение 1 учебного года.

Индивидуальная образовательная программа составлена с учётом психофизических особенностей ученика.

Программа предусматривает изучение следующих разделов:

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4час).

Раздел 2. Кулинария (12 час).

Раздел 3. Создание изделий из текстильного материала (10 час)

Раздел 4. Художественные ремёсла (2 час)

Раздел 5. Растениеводство (3час)

Раздел 6 .Животноводство (3 час)

Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу. Темы творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома » ;«Приготовление воскресного семейного обеда»;«Наряд для семейного обеда»; «Вяжем аксессуары крючком и спицами» "Макет цветочной клумбы» «Моё личное подсобное хозяйство»

Целями изучения технологии в основной школе являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Целью изучения технологии в основной школе для обучающихся с ОВЗ является: реализация минимума стандарта содержания образования по технологии за курс основной школы;

формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. *Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др*

Задачи коррекционной работы:

- Формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков;
- Выявлять особые образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья, обусловленные особенностями их физического и (или) психического развития;
- осуществлять индивидуально ориентированную психолого-медико- педагогическую помощь детям с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей детей (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии).

Особенности развития детей указанной категории, прежде всего недостаточная сформированность мыслительных операций, обуславливают дополнительные коррекционные задачи, направленные на развитие мыслительной и речевой деятельности, на повышение познавательной активности детей, на создание условий осмысление выполняемой учебной работы. В связи с особенностями поведения и деятельности этих обучающихся (расторженность, неорганизованность) необходим строжайший контроль за соблюдением правил техники безопасности при проведении практических работ.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

- 1.Рабочие программы «Технология 5-8 классы» - М. Дрофа, 2012 г.
 - 2.Примерная образовательная программа «Алгоритм успеха» М., «Вентана-Граф» 2012
 - 3.Учебник Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Учебник для уч-ся 6 класса общеобразовательных учреждений — М.: Вентана - Граф, 2013
 - 4.Учебник «Технология. Индустриальные технологии», 6 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко; М.: Вентана - Граф, 2013
 - 5.Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО
 - 6.Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Сеница Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г
- Образовательные сайты
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%20OO/mi/4.22/p/page.html>
- <https://chem-ege.sdangia.ru/methodist> - образовательный портал
- http://easyen.ru/index/olimpiady_po_vsem_predmetam/0-18?utm_source=file&utm_medium=olimpiady – современный учительский портал

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование для швейной мастерской: швейная машина, утюг.

Оборудование для кухни: электрическая плита, холодильник, микроволновая печь, шкаф пекарный, электрический чайник-термос.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса технологии в целом.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного / письменного опроса / выполнения творческого проекта. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными заданиями и выполнением творческих проектов

Планируемые результаты обучения

Объективность оценки деятельности обучающихся с ограниченными возможностями базируется на следующих требованиях:

- организация рабочего места, ориентировка в пространстве;
- соблюдение правил техники безопасности, офтальмо – гигиенических требований;
- правильность выполнения трудовых приёмов, активное включение сохранных анализаторов в деятельность;
- знание материала;
- умение анализировать, сопоставлять, сравнивать, синтезировать; точность, качество обработки, достижение положительных результатов.

Личностные результаты обучения

- ✓ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ формирование мотивации учебной деятельности;
- ✓ формирование ответственного отношения к учению;
- ✓ развитие готовности к самостоятельным действиям;
- ✓ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- ✓ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ освоение социальных норм и правил поведения в группе;
- ✓ формирование экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- ✓ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- ✓ развитие технико-технологического и экономического мышления;
- ✓ формирование основ гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности)

Метапредметные результаты обучения:

Регулятивные УУД

- удерживать цель деятельности до получения ее результата;

- планировать решение учебной задачи: выстраивать под руководством учителя алгоритм действий;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи;
- осуществлять итоговый контроль деятельности («что сделано») и пооперационный контроль («как выполнена каждая операция, входящая в состав учебного действия»);
- оценивать (сравнивать с эталоном) результаты деятельности (чужой, своей)

Познавательные УУД

- осуществлять поиск и выделять необходимую информацию;
- применять методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов;
- осуществлять логические действия (анализ, синтез, классификация; наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

Коммуникативные УУД

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- уметь договариваться;
- проявлять инициативу;
- соблюдать нормы речевого этикета;
- доносить свою позицию до других, владея приемами монологической и диалогической речи

Предметные результаты:

Раздел	основная группа обучающихся	обучающиеся с ОВЗ
--------	-----------------------------	-------------------

<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> Осуществлять зонирование помещений жилого дома, разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения; использовать и размещать комнатные растения в интерьере квартиры; ухаживать за комнатными растениями <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> работать с журналами по дизайну жилого дома; определять стили в интерьере жилого дома; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области дизайна жилых помещений; проектировать интерьер с помощью графического редактора</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о зонировании помещений жилого дома, о размещении комнатных растений и способах ухода за комнатными растениями</i> <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области дизайна</p>
<p>Раздел «Кулинария»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> рационально организовывать свое рабочее место; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; определять доброкачественность мяса, птицы и рыбы по внешним признакам; проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы и самостоятельно готовить из них для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания; соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления блюд; готовить заправочные супы; составлять меню обеда; сервировать стол к обеду <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление об организации рабочего места, соблюдении санитарно-гигиенических требований и правилах безопасной работы, о приготовлении простых блюд из мяса, птицы, рыбы.</i> <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.</p>

	<p>питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; соблюдать правила этикета за столом; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии</p>	
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> различать ткани и виды нетканых материалов из химических волокон; заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачной и двойной швы; снимать мерки и записывать результаты измерений, читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом; выполнять моделирование; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать изделие; пользуясь технологической документацией выполнять обработку горловины, застежки, срезов рукавов, боковых срезов и низа изделия, определять качество готового изделия; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования плечевого изделия; определять и исправлять дефекты плечевого изделия; выполнять художественную отделку швейных изделий; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей для проектирования и создания объектов труда</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> различных видах нетканых материалов ; выполнении на универсальной швейной машине элементарных швов;о выполнении влажно-тепловой обработки швейных изделий <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования,выполнять влажно-тепловую обработку .</p>

<p>Раздел «Художественные ремесла»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами; читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами; вязать образцы узоров крючком и спицами; вязать несложное изделие крючком и спицами <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> работать с журналами по рукоделию; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области декоративно-прикладного искусства</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> различных видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и традиционных видах рукоделия <i>Обучающийся получит возможность научиться</i> работать с журналами по рукоделию; осуществлять поиск традиций, обрядов, семейных праздников</p>
<p>Раздел « Растениеводства»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> убирать и учитывать урожай; отбирать и хранить семенники; правильно перекапывать землю, подготавливать семена к посеву, ухаживать за рассадой, вносить органические, минеральные удобрения, бороться с вредителями сельскохозяйственных культур; правилам безопасного труда при уборке урожая и обработке почв <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> способам повышения почвенного плодородия; способам размножения овощных культур и ягодных кустарников; обнаруживать вредителей сельскохозяйственных культур, собирать их; применению новых технологий на школьном участке, в личном приусадебном хозяйстве</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> подготовке семян к посеву, об уходе за рассадой, о правилах безопасного труда при уборке урожая и обработке почв <i>Обучающийся получит возможность научиться</i> способам размножения овощных культур и ягодных кустарников.</p>
<p>Раздел «Животноводства»</p>	<p><i>Обучающийся должен уметь:</i> распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</p>	<p><i>Обучающийся должен иметь представление о</i> основных типах животных в сельском хозяйстве, о различных рационах для домашних животных <i>Обучающийся получит возможность научиться:</i> приводить рассуждения, содержащие</p>

	<p>собирают информацию и описывают технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</p> <p>составляют рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;</p> <p>составляют технологические схемы производства продукции животноводства;</p> <p>собирают информацию и описывают работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;</p> <p>выполняют на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.</p> <p><i>Обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <p>приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</p>	<p>аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства</p>
--	--	---

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Тема 1. Интерьер жилого дома-1ч

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.

Тема 2.Зонирование пространства жилого дома.-1ч

Организация зон приготовления и приёма пищи, сна, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере-1ч

Роль комнатных растений в интерьере.Требования растений к окружающим условиям.

Тема 4. Технологии выращивания комнатных растений.

Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Профессия садовник.

Раздел 2. «Кулинария» (12 часов)

Тема 1. Рыба и нерыбные продукты моря-1ч

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбных продуктов.

Признаки доброкачественности рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря.

Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Тема 2. Приготовление блюд из мяса-1ч

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа «Блюдо из мяса»

Тема 3. Блюда из птицы-1ч

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Практическая работа «Блюдо из птицы»

Тема 4. Заправочные супы-2ч

Значение супов в рационе питания. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей

Практическая работа «Борщ»

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов-2ч

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без по^Арева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ-2ч

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшениной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ-1ч .

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола

Тема 8. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду-1ч

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Тема 9. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»-1ч

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»(10 часов)

Тема 1. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон-1ч

Классификация текстильных химических волокон. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практическая работа « Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»

Тема 2. Элементы машиноведения-1ч

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Устранение неполадок при работе на швейной машине. Уход за швейной машиной.

Тема 3. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.-2ч

Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практическая работа « Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ»

Тема 4. Моделирование плечевой одежды-1ч

Понятие о моделировании одежды. Профессия художник по костюму.

Тема 5. Раскрой плечевого изделия-1ч

Последовательность подготовки ткани к раскрою.

Тема 6. Ручные швейные работы-3ч

Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов ручных швов.

Тема 7. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ-1ч

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Правила ухода за изделиями из натуральных растительных волокон (льна, хлопка).

Раздел 4.«Художественные ремёсла»(2 часа)

Тема 1. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.

Тема 2. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, страны. Практическая работа «Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия»

Раздел 5. «Растениеводство»(3 часа)

Тема 1. Понятие о плодородии почвы.

Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений.

Тема2. Растительные препараты для борьбы с вредителями

Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ. при работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Тема 3. Практическая работа «Изготовление макета цветочной клумбы»

Раздел 6. «Животноводство»(3 часа)

Тема 1. Основы животноводства в сельском поселении,

Основные типы животных их роль в сельскохозяйственном производстве.Примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Контроль и оценка качества продукции животноводства.

Тема 2 Основы животноводства в домашнем хозяйстве

Технология разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, села. Рацион для домашних животных в семье, участвовать в организации их кормления. Технологические схемы производства продукции животноводства. Проблемы и профилактические мероприятия бездомных животных на селе.

Тема 3. Практическая работа : Разработка проекта на тему: «Мое личное подсобное хозяйство»

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема, разделы	Количество часов	Формы контроля
1.	Технологии домашнего хозяйства	4	Устный опрос
2.	Кулинария	12	Выполнение проекта «Воскресный семейный обед ».Оформление технико-технологических карт.
3.	Создание изделий из текстильных материалов	10	Выполнение творческой поделки»Ручные швы»
4.	Художественные ремёсла	2	Фотографии наиболее интересных образцов рукоделия.
5.	Растениеводство	3	Макет цветочной клумбы
6.	Животноводство	3	Выполнение проекта: «Мое личное подсобное хозяйство»
Итого		34	Проекта-2 Творческая поделка-3 Устный опрос-1

