

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1 имени К. К. Грота
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании методического
объединения учителей коррекционных
предметов.

Протокол № от
25 августа 2014 г.

Председатель МО

_____ Н.А.Дмитриева

СОГЛАСОВАНО:

25 августа 2014 г.

Зам. директора по УВР

_____ С.А.Никитина

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № _____

от 25 августа 2014 г.

Директор школы-интерната № 1 им.
К.К.Грота

_____ А.В.Мухин

Рабочая программа
по предмету «Технология. Обслуживающий труд» для 6б класса
на 2014-2015 учебный год

Разработана на основе программы для общеобразовательных учреждений
(автор: О.А. Кожина)

Составитель: Медведева Л.Б,
учитель труда

Санкт-Петербург
2014г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основа рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, и Программы «Технология. Обслуживающий труд». 5–8 классы. Автор О.А.Кожина - М., Дрофа, 2011г. Данная рабочая программа ориентирована на учебник О.А.Кожина «Технология. Обслуживающий труд». 6 класс, М., Дрофа, 2011 г.

Данная рабочая программа выполняет функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса;
- организационно-плановое построение содержания;
- общеметодическое руководство

Данная рабочая программа включает разделы: пояснительная записка, результаты изучения курса, содержание курса, учебно-тематическое планирование, перечень учебно-методического обеспечения.

Общая характеристика курса

Основным предназначением предмета технология в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент курса включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ в конце учебного года. В результате обучения учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, приспособлений, бытовых машин; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Для проведения занятий по предмету технология базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

Значительное снижение зрения или его полное отсутствие накладывает специфические особенности на ориентировку человека в бытовой и социальной сферах жизни. Кроме того, овладение необходимыми для жизни навыками также имеет свои особенности, которые связаны с

невозможностью слепых и слабовидящих действовать по подражанию ввиду глубокого дефекта зрения. Недооценка значения знаний, навыков и умений, позволяющих человеку быть независимым в быту, отрицательно сказывается на всей жизни учащихся.

Целью всей работы по освоению программы «Технология. Обслуживающий труд» учащимися специальных (коррекционных) образовательных учреждений 3 и 4 вида является формирование у каждого ребенка того необходимого запаса знаний, навыков и умений, которые позволят ему уверенно начать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум.

Цели изучения курса:

дидактические:

- дать знания в области технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- формировать общетрудовые и специальные умения и навыки, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасных приёмов труда, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности, научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов, необходимых в быденной жизни;
- совершенствовать навыки самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём;

воспитательные:

- содействовать воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, гражданских и патриотических качеств личности;
- развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать чувство коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда;
- коррекционные:
- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладевать навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма.

Содержательные линии:

- основы кулинарии;
- создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- технология ведения дома;
- электротехнические работы, бытовые электроприборы
- основы проектирования (творческие проекты).

Основные виды деятельности учащихся

- участие в беседе;
- выполнение практической работы;
- работа с натуральными объектами (пищевые продукты);
- использование бытовой кухонной техники и приспособлений;
- обработка поделочных материалов, создание изделий декоративно прикладного характера;
- самостоятельная работа;
- работа с текстом учебника или иного учебного пособия;
- воспроизведение учебного материала по памяти
- работа с определениями, свойствами и другими утверждениями;
- работа с технологическими картами, рисунками, работа с раздаточным и справочным материалом;
- работа с Интернет-ресурсами;
- анализ проблемных ситуаций, ошибок, самоконтроль;
- устные сообщения,
- создание и защита презентаций, защита проектов, рефлексия , самооценка

Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слепых и слабовидящих:

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества. Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти;
- методических приёмах, используемых на уроках: метод сопряжённых действий;
- принцип полисенсорности восприятия (подключение слуха, осязания, обоняния, температурной чувствительности и др.) к определению изучаемых объектов и процессов; формирование активного зрительного восприятия у слабовидящих учащихся. Это может быть достигнуто за счёт психофизической активации зрительной системы, а также в результате формирования мотивации видеть и установок на рациональное использование оставшегося зрения;

- коррекционной направленности каждого урока;

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки (при шитье, вышивке, вязании) 20 минутами в зависимости от патологии зрения.

При работе с иллюстрациями, макетами следует:

- выполнять дидактический и раздаточный материал в увеличенном масштабе в соответствии с особенностями зрительного восприятия учащихся класса.

Таким образом, полностью сохраняя структуру документа, поставленные цели и задачи, а также содержание рабочей программа составлена в расчете на обучение слабовидящих детей в основной школе в 6 классе.

Краткая характеристика контингента учащихся

В 6Б классе обучается 5 девочек. По зрительному диагнозу это группа слабовидящих учащихся, разноуровневая по степени обученности и готовности к обучению. Основными особенностями контингента являются:

- Надежда П. В связи с многочисленными пропусками занятий по болезни наблюдаются пробелы в знаниях, неотработанные навыки (нуждается в дополнительных занятиях).
- Особое внимание следует уделять Алине М., у которой зрение сильно ослаблено. Однако благодаря сформированным положительным качествам таким как активность, ответственность, исполнительность, перфекционизм, ученица мотивирована на выполнение заданий повышенной трудности с высоким уровнем самостоятельности выполнения.
- Валерия Г. и Ксения И. требуют постоянного контроля со стороны учителя, мотивированы на положительные результаты учебы.
- Анна Д. отличается неусидчивостью, отсутствием терпения в преодолении трудностей, что сказывается на результатах учебы.

Необходим контроль и мотивация.

Дидактический материал (карточки-задания и др.) следует печатать шрифтом не менее №18.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- ученик должен знать/понимать технологию выполнения ручных швов; традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;;
- знать и выполнять санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы;
- определять нить основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани, направления долевой нити в ткани;
- организовывать рабочее место;
- выполнять ручные стежки, швы;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять простейшие вышивальные швы;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из подделочных материалов, выполнения креативного оформления изделий.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- понятие о процессе пищеварения;
- общие сведения о питательных веществах и витаминах;
- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда.
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- технологию влажно-тепловой обработки;

- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей;
- правила сервировки стола к завтраку;
- правила столового этикета.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.
- В физико-психологической сфере:
 - развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Раздел 1. Кулинария (18 ч)

Тема 1. Вводное занятие. Физиология питания (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

- Составление меню ужина
- Расчёт калорийности блюд, подаваемых на ужин
- Работа с таблицами калорийности продуктов

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

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 подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы:

- Кипячение и пастеризация молока.
- Приготовление молочного супа или молочной каши.
- Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

- Суп молочный рисовый.
- Молочная лапша.
- Манная каша.
- Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
- Каша пшенная молочная с тыквой.
- Сырники со сметаной.
- Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
- Запеканка творожная.
- Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, 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.

Практические работы

- Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
- Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

- Каша гречневая с грибами.
- Пшенная каша с тыквой.
- Овсяная каша с фруктами.
- Рисовая каша с маслом.
- Спагетти с соусом

- Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

- Определение свежести рыбы органолептическим методом.
- Определение срока годности рыбных консервов.
- Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
- Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
- Разделка соленой рыбы.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

- Треска отварная с картофелем.

- Лещ вареный цельный.
- Суп рыбный.
- Крупные ерши в кляре.
- Вареные раки (креветки).
- Камбала, жаренная во фритюре.
- Караси, жаренные со сметаной.
- Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
- Салат из крабов или кальмаров.
- Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Столовый этикет (2 ч.)

Правила сервировки стола к ужину. «Сезонный стол». Правила столового этикета.

Практическая работа

- Приготовление блюд для ужина по выбору.
- «Сезонная сервировка стола».

Тема 6. Заготовка продуктов (2 ч)

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.

Практические работы

- Засолка огурцов или томатов.
- Квашение капусты с клюквой.

Тема 8. Итоговая контрольно-практическая работа по разделу «Кулинария» (2 ч.)

Проведение итоговой контрольно-практической работы по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч.)

ТЕМА 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (14 ч.)

Вязание. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. . Вязание крючком. Условные обозначения, схемы. Вязание по схеме. Работа с журналами по рукоделию, Интернет-ресурсами. Виды отделки трикотажа: кисти, бахрома, помпоны. Вязание изделия по выбору.

Практические работы

- Вязание салфетки
- Вязание шарфика
- Вязание шапочки
- Обвязка трикотажного изделия

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч.)

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).

Лабораторно-практические работы

- Изучение свойств нитей основы и утка.
- Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. Ручные работы (8 ч.)

Рукоделие. Лоскутное шитье. Шитье из лоскутков. Ассортимент изделий. История и современность. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. Изготовление подарочного изделия. Подбор материалов, изготовление шаблонов, правила раскроя, раскрой ткани. Правила соединения деталей кроя с использованием ручных стежков. Техника безопасности при работе ножницами и иголкой.

Практические работы

- Салфетка
- Прихватка
- Подушка
- Игрушка
- Сумочка-косметичка

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. (8 ч.)

Тема 1. Уход за одеждой (4 ч.)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды.

Практические работы

- Выполнение ремонта накладной заплатой.
- Удаление пятен с одежды.

Тема 2. Семейные традиции и праздники (4 ч.)

Краткие сведения из истории семейных отношений. Связь поколений. Семейные ценности и их значение для современного человека. Традиционные праздники, подготовка и проведение.

Практическая работа

- Изготовление поздравлений и приглашений
- Оформление помещения
- Подготовка и изготовление сувениров

Раздел 4. Электротехнические работы. Бытовые электроприборы (2 ч.)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Лабораторно-практические работы

- Изучение современных ламп накаливания, их характеристик
- Замена ламп
- Чистка и дезинфекция холодильника, размораживание

Раздел 5. Творческие проекты (14 ч.)

Выбор идеи, темы проекта. Исследование и сбор информации о предмете с использованием ИКТ. Составление технологической карты изготовления изделия. Расчет себестоимости проекта (изделия). Реклама изделия, рекламный слоган. Оформление и презентация проекта. Оценка качества. Анализ и самоанализ проекта. Индивидуальные рекомендации.

Резервное время (2 ч).

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

1 четверть
9 недель, 18 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Кулинария						
1- 2	Вводное занятие. Физиология питания	2	Физиология, минеральные соли, килокалории, пищевое отравление	Комбинированный	Беседа, повторение правил ТБ, упражнения по ориентации в кабинете. Участие в беседе, получение новых и обобщение имеющихся сведений. Участие в дидактической игре. Расчёт калорийности блюд	
3-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	Молочно-кислые бактерии, закваска,	Практический	Приготовление блюд из молока (каши) и кисломолочных продуктов (сырники, запеканки и др.)	
7-	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	Консистенция, запеканка, спагетти	Практический	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	
11-	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	2	Кулинарная обработка, филе, пассированные, льезон	Практический	Приготовление блюд из рыбы и продуктов моря	
13-	Сервировка стола. Столовый этикет	2	Сервировка, меню, столовый этикет	Практический	Сервировка стола к ужину, упражнения по использованию столовых приборов	
15-	Заготовка продуктов	2	Консервирование,	Практический	Шинковка капусты, укладка продуктов	

			сушка, заморозка, квашение		для закваски, контроль качества нарезки	
17-	Итоговая контрольно-практическая работа по разделу «Кулинария»	2		Контрольно-обобщающий	Контрольная работа, анализ и индивидуальная коррекция результатов	

2 четверть
7 недель, 14 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов						
19-20	Рукоделие. Художественные ремёсла. Вязание крючком Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе. Необходимые инструменты и материалы. Правила подбора крючка и пряжи	2	Крючок, пряжа, вязание	Урок формирования знаний и умений. Комбинированный	Участие в беседе, просмотр натуральных образцов изделий, упражнения по набору петель. Повторение правил ТБ на уроках рукоделия	
21-22	Основные приёмы работы. Вязание воздушных петель, столбиков с накидом и без, закрепление нити	2	Воздушная петля, столбик, накид	Практический	Выполнение упражнений, вывязывание петель	
23-24	Вязание крючком. Вязание по кругу. Способы прибавки петель	2	Прибавка петель	Практический	Выполнение упражнений. Вязание украшающего изделия по кругу	
25-26	Способы отделки изделия. Отделка края изделия	2	Обвязка, пико, отделка	Практический	Выполнение упражнений. Обвязка края изделия, украшение изделия	
27-	Условные обозначения, схемы	2	Условные	Практический	Чтение и отображение схем вязания,	

28	вязания. Работа с журналами и Интернет-ресурсами. Вязание по схеме		обозначения, схема		просмотр журналов, иллюстраций, интернет-ресурсов	
29-30	Выбор узора вязания. Вязание по схеме	2	Узор, раппорт	Практический	Выполнение схемы узора в тетради, вязание по схеме	
31-32	Способы украшения прямого изделия. Изготовление кистей, помпонов. Контроль качества	2	Помпон, кисти, бахрома	Практический	Упражнения по изготовлению кистей, помпонов	
3 четверть 10 недель, 20 уроков						
33-34	Элементы материаловедения. Ткани из натуральных растительных волокон. Изучение свойств х/б и льняных тканей	2	Свойства, основа, уток, лицевая, изнаночная сторона	Лабораторно-практическая работа	Изучение свойств тканей и нитей в процессе лабораторной работы. Составление коллекции	
35-36	Лоскутное шитьё. Ассортимент изделий. История и современность. Инструменты, шаблоны, ткани. Правила раскроя. Раскрой. Правила ТБ	2	Печворк, инструменты, раскрой	Практический	Выбор изделия для работы. Подбор тканей, шаблонов; раскрой деталей изделия	
37-38	Соединение деталей кроя. Выполнение соединительных швов	2	Соединительные швы	Практический	Работа с булавками, иглками, нитками; соединение деталей кроя	
39-40	Обработка краевых швов изделия. Выполнение петельных и обметочных швов	2	Краевые швы, петельный, обметочный	Практический	Выполнение краевых швов	
41-42	Окончательная отделка изделия. Контроль качества	2	Качество, самоконтроль	Практический	Окончательная отделка изделия, контроль качества; украшение стразами, бисером, кружевом,	

					самоконтроль	
--	--	--	--	--	--------------	--

Технология ведения дома						
43-46	Уход за одеждой. Способы удаления пятен. Накладывание заплатки	4	Пятновыводитель, заплатка, пришивание	Практический	Упражнения по удалению пятен разными способами и средствами; пришивание заплатки	
47-50	Семейные традиции и праздники. Изготовление сувениров, украшений	4	Традиции, праздники, поздравления	Практический	Изготовление поздравлений, приглашений, сувениров к празднику	
51-52	Электротехнические работы. Бытовые электроприборы	2	Электроприборы, лампа накаливания, напряжение, электроэнергия	Комбинированный	Изучение характеристик ламп накаливания; упражнения по замене ламп; уход за холодильником (чистка, мытьё)	

4 четверть
8 недель, 16 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Творческие проекты						
53-54	Творческие проекты. Цели и назначение проекта. Выработка идей. Проблемная ситуация.	2	Творческий проект, идея, ситуация	Урок формирования новых знаний. Комбинированный	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	
55-56	Исследование. История предмета. Информация о предмете, формулировка	2	Исследование, информация, интернет	Урок индивидуального практического	Поиск необходимых материалов в библиотеке и в Интернет	

	задачи.			творчества. Применение ИКТ		
57- 5 8	Дизайн-анализ изделия. Составление технологической карты.	2	Дизайн-анализ, технологическая карта	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Упражнение по составлению плана работы; составление технологической карты	
59- 6 0	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися	
61- 6 2	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Работа по плану, составленному учащимися. Изготовление изделия	
63- 6 4	Оформление проекта. Расчёт себестоимости. Реклама изделия	2	Себестоимость, расчёт, реклама, слоган	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Сбор информации о ценах и расчёт себестоимости изделия. Составление рекламного слогана. Работа по оформлению проекта.	
65- 6 6	Защита проекта. Оценка качества, рекомендации	2	Себестоимость, расчёт, реклама, слоган	Урок индивидуального практического творчества. Применение ИКТ	Презентация изделия и проекта. Рассказ о работе. Ответы на вопросы	
67- 6 8	Резервное время	2				

КОНТРОЛЬНЫЕ И ТВОРЧЕСКИЕ РАБОТЫ

№	Тема урока (произведение)	Вид работы	Тема (содержание) работы	Место выполнения работы
1.	Кулинария	Контрольно-практическая работа	Кулинария в соответствии с программой	Рабочий кабинет

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебники	Учебные пособия	Методические пособия
Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая). М., Дрофа, 2011	Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова), М., Дрофа, 2011	Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая), М., Дрофа, 2011

Учитель _____ Л. Б. Медведева