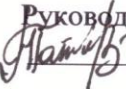



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ и НАУКИ РД  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №47» Г.МАХАЧКАЛЫ**

**РАССМОТРЕНО:**  
на заседании МО учителей  
эстетического цикла  
Протокол № 1  
От «31» августа 2019г.  
Руководитель МО:  
 /Тажутдинова С.Д./

**СОГЛАСОВАНО:**  
зам. директора по УВР  
 Нухбегова Р.А.  
«31» августа 2019г.



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по надомному обучению  
по учебному предмету «Технология»**

**Срок реализации: 2019-2020 учебный год**

**Составила: Абакарова А.М.**

Количество часов – 9 (0.25)

Учитель: Абакарова А.М.

Программа разработана на основе Федерального компонента государственного стандарта Основного общего образования по технологии, АООП, на основе рекомендаций ПМПК и ППК. и Положение о Рабочей программе МБОУ «СОШ № 47».

## **Программа обучения направлена на решение следующих задач:**

- Формирование начальных общетрудовых и специальных умений в сфере ручного и автоматизированного труда, основ трудовой и экологической культуры;
- Воспитание трудолюбия и навыков культуры труда;
- Развитие пространственных представлений, дизайнерских, конструкторских, творческих способностей и технологического мышления учащихся.

В процессе решения этих задач предполагается создание посильных объектов труда, полезных в жизни ребенка и взрослого (быт, досуг, праздники). При обработке материалов на разных этапах деятельности привлекается не только ручной, но и автоматизированный труд, происходит знакомство с новейшими достижениями в области обработки материалов и технологии изготовления изделий и компьютерной грамотности.

Программа включает 4 раздела (кулинарию, создание изделий из текстильных и поделочных материалов, технологии ведения дома, современное производство и профессиональное образование). Обязательным условием составления проектных документов является акцентирование на приёмах безопасного труда, энергосберегающих технологиях. Кроме этого на уроках неоднократно предлагается ознакомиться со сведениями по правилам безопасного труда при работе с бытовой техникой, а также как вести себя в случае экстремальных ситуаций.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Занятия по кулинарии способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьёзных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

Раздел «Кулинария» знакомит учащихся с видами домашней птицы и её кулинарным применением, сервировкой стола и украшением блюд. В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» учащиеся получают представление о работе в технике декупаж, выполняют посильное задание для отработки навыков и развития тактильных ощущений. При работе с коллекцией образцов древесины развивается кругозор, отрабатываются тактильные ощущения и навыки работы с древесными породами. В разделе «Технологии ведения дома» учащиеся получают навыки поисково-аналитической работы с каталогами продукции и информационными носителями. Знакомясь с экономикой семьи, учащиеся учатся планировать свой и семейный бюджет. В разделе «Современное производство и профессиональное образование» закладываются базовые знания и представления о профессии, специальности, оплате труда. Важное значение придается в программе воспитанию художественного вкуса и решению дизайнерской задачи. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

На уроках технологии обращается особое внимание на формирование универсальных учебных действий, что является возможным при индивидуальных занятиях.

Предлагаемое содержание программы является оптимальным при сокращении учебной нагрузки до 25% учебного времени.

## II. Содержание программы.

### ***Вводное занятие (1 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности на уроках.

### ***Кулинария. (2 часа)***

Блюда из птицы

#### **Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

#### **Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

#### **Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы.

Сервировка стола.

#### **Основные теоретические сведения**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

#### **Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

#### **Варианты объектов труда.**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

### ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (3 часа)***

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройке к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

### ***Технологии ведения дома. (2 часа)***

Интерьер жилых помещения и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запасов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательской способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынке.

### ***Современное производство и профессиональное образование. (0,5 ч.)***

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.

### **III. Учебно-тематический план**

Тема	Кол-во часов
1. Введение	1
1. Кулинария	2
1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	3
1. Технологии ведения дома	2
1. Современное производство и профессиональное образование	0,5

**Календарно-тематическое планирование по технологии – 8 класс – девочки (домашнее обучение)**

№ п/п	Тема и тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата проведения	
							По плану	фактически
<b>Введение</b>								
1	Содержание и задачи курса "Технология". Инструктаж по ТБ <i>Беседа</i>	Знакомство с целями и задачами курса "Технология". Правила внутреннего распорядка. Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по ТБ.	Знать правила ТБ. Уметь соблюдать правила по ТБ на практических занятиях	Вопросы. Опрос учащихся по ТБ.		Повторить общие правила по ТБ.		
<b>Кулинария (2 часа)</b>								

2	<p>Виды домашних птиц, их кулинарное применение.</p> <p><i>Комбинированный</i></p>	<p>Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования.</p>	<p><b>Знать</b> способы первичной и тепловой обработки кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов, соблюдать санитарно-гигиенические требования.</p>	<p>Определение качества птицы</p>	<p>Роль птицы в диетическом питании</p>	<p>Создать презентацию "Виды птиц, применяемых в домашнем питании"</p>		
3	<p>Сервировка стола <i>Комбинированный</i></p>	<p>Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчёт стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита.</p>	<p><b>Знать</b> способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета. <b>Уметь</b> пользоваться столовыми приборами; соблюдать правила приёма гостей и культуру поведения за столом; выполнить расчёт стоимости продуктов, меню.</p>	<p>Проверка практической работы, ответы на вопросы. Проверка расчётов количества и стоимости продуктов</p>	<p>Народные традиции и оформление стола</p>	<p>Выполнить эскиз сервировки стола</p>		
<p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (3 часа)</b></p>								

4	Знакомство с техникой декорирования "Декупаж" <i>Комбинированный</i>	Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике "декупаж". Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе.	<b>Знать</b> современные направления декорирования, правила по ТБ. <b>Уметь</b> декорировать изделия в технике "декупаж", подбирать материал и цветовую гамму	Опрос	Интерьер и декупаж	Подготовить реферат о применении техники декорирования		
5	Выполнение отделки изделия в технике «декупаж». <i>Комбинированный</i>	Подготовка поверхности и выполнение основных работ	<b>Знать</b> способы обработки различных поверхностей для декорирования в технике «декупаж» <b>Уметь</b> подготавливать один из видов поверхностей.		Выполнение черновых работ по декорированию поверхности. Просушить заготовку	Презентация по теме урока.		
6	Окончательная отделка изделия в технике «декупаж» <i>Комбинированный</i>	Выбор покрытия для защиты декора поверхности. Нанесение акрилового лака	<b>Знать</b> виды лаков для декора. <b>Уметь</b> подбирать нужные материалы и инструменты для декорирования.	Работа с коллекцией образцов	Работа с полиграфическими изданиями по декупажу	Доделать декор изделия.		
<b>Технологии ведения дома (2 ч)</b>								
7	"Подбор строительных-отделочных материалов" <i>Комбинированный</i>	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдение правил ТБ и СГ требований.	<b>Знать</b> влияние применяемых материалов на экологическую среду. <b>Уметь</b> подбирать строительные материалы по каталогу; планировать ремонтно-строительные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования.	Поиск информации в Интернете	Соответствие композиционной зависимости.	Иллюстрации к теме урока		

		Экологическая безопасность.						
8	Расходы семьи и их планирование. <i>Урок усвоения новых знаний</i>	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки	<b>Знать</b> рациональное планирование расходов. <b>Уметь</b> определять возможности семейного бюджета, виды расходов семьи.	Работа с карточками	Между-народные сертификаты	Изучить потребности своей семьи		
<b>Современное производство и профессиональное образование (0,5 часа)</b>								
9	Понятие о профессии, специальности. Оплата труда. <i>Беседа</i>	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры	<b>Знать</b> о профессиональном делении работников. <b>Уметь</b> определять факторы , влияющие на уровень оплаты труда	Работа со справочником "Работа и зарплата"	Устав предприятия	Описать свою будущую профессию		

#### **IV. Требования к уровню подготовки учащихся**

Все без исключения учащиеся обучаются правилам сбережения своего здоровья и жизни при выполнении технологических операций, а также при возникновении экстремальных ситуаций.

При обучении в рамках программы перед учащимися ставятся задачи **ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ** свойства объекта изучения, **УМЕТЬ** применять свои знания и навыки на практике

- знать общие сведения по физиологии питания
- иметь представление о видах птиц , используемых в кулинарии
- первичную и тепловую обработку птицы
- органолептическим способом оценивать качество готовых блюд
- оформлять изделие декоративными элементами и вспомогательными материалами в технике «Декупаж»



- уметь применять знания по виду и свойствам древесины
- отличать натуральные древесные материалы от искусственных
- понимать и применять знания по работе с каталогами по подбору строительно-отделочных материалов
- уметь ставить посильные дизайнерские задачи и воплощать их решение в своей деятельности
- иметь представление о планировании семейного бюджета
- иметь базовые знания о специальностях, профессиях
- знать факторы. Влияющие на оплату труда

#### **V. Перечень учебно-методических средств обучения**

1. **Казакевич В.М.** Технология. Технический труд. 5- 7кл.: учеб. для общеобразовательных учреждений: в 3 книгах. Кн.1/ в.м. казакевич . Г.А. Молева.- М.: Баласс. 2012- 128 с. ил.( Образовательная система «Школа 2100»).
2. **Ермакова В.И. Основы кулинарии:** учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений В. И. Ермакова М. Просвещение, 2000, - 206, с.
3. **Технология:** 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [В.Д. Симоненко., А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др., под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2010.- 176 с.: ил.
4. **Шепель В.В.** Имиджология: секреты личного обаяния. - М.: ЛИНКА — ПРЕСС, 1997 — 168 с., илл.
5. **Петухова В.И.,** Ширшикова Е.Н. Мягкая игрушка — М.: издатель И.В. Балбанов, 1998.-120 с.: ил.
6. **Латохина Л.И.** Оздоровительные минутки. Простая и эффективная гимнастика для детей и взрослых / Л.И. Латохина — М.: АСТ: Астрель, 2009.-158, (2) с.: ил.
7. **Богданов В.В.** Попова С.Н. Истории обыкновенных вещей.- М.:Педагогика-Пресс,1992.- 208 с.: ил.
8. **Эмили Пост.** Этикет / Перевод с английского языка Гурвица М.М. - М.: Международная академическая компания «Наука», 1996.- 616 с.: ил.
9. **Л. Лобарёва.** Его величество этикет. Этикет как слагаемое имиджа.- М.: 163 с.: ил.

