Аннотация к рабочей программе дисциплины «Труды. Девочки».

Рабочая программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- «Стандарт общего образования обучающихся с ОВЗ».

- Базисный учебный план (БУП) 2010г.

- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций. – М.: Просвещение, 2020.-64с.

- Технология. Методическое пособие. 5-9 классы. В.М.Казакевич и др.-М.: Просвещение, 2020. -96стр.

Цели и задачи программы:

- Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями.

- овладение навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Содержание программы представлено следующими разделами: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Технология ведения дома. Финансовая грамотность», «Электротехнические работы. Бытовая техника».

В соответствии с учебным планом школы на изучение данной программы выделено 68 часов в 9 классе.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Обслуживающий труд».

Рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

- Закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012г №273-ФЗ;

- Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений РФ;

-Концепция специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 г.

- Базисный учебный план (БУП) 2010г.

Цели и задачи программы:

- овладение учащимися необходимыми теоретическими и практическими навыками по ведению домашнего хозяйства, уходу за одеждой и обувью, знакомятся с бытовой техникой и правилами ее использования;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Программа включает в себя основные разделы: «Технологии ведения дома. Финансовая грамотность», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Личная гигиена», «Рукоделие (вышивка крестом, атласными лентами, пайетками, вязание спицами, крючком)».

В соответствии с учебным планом школы на изучение данной программы выделено 372 часа в 9 классе.