

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Средняя школа № 8»**

«Рассмотрено»  
на заседании МО  
учителей «Технология.  
ИЗО. Музыка. Физическая  
культура»  
школы протокол  
№ 1 от 30.08.2022 г.  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Халикова Н.Х.

«Согласовано»  
зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ Л.А. Валиева  
« 1 » 31.08.2022 г.

Утверждена педагогическим  
советом школы  
Протокол  
от 31.08.2022 г. № 1  
Приказ директора школы  
от 31.08.2022 г. № 368  
\_\_\_\_\_ О.С.Серебренникова

**АДАптированная  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»  
6 «Г» КЛАСС**

**(ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ)**

**Составитель:** учитель технологии  
МБОУ «СШ №8» г. Нижневартовска  
Халикова Н.Х.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Адаптированная рабочая программа по технологии составлена в соответствии с федеральным базисным учебным планом и с учетом примерной программы основного общего образования по технологии «Обслуживающий труд» для обучающихся 5 класса.

Актуальность программы определяется прежде всего тем, что учитывает следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объем памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа; синтеза, сравнения, обобщения, нарушения речи. Для детей данной группы характерны слабость нервных процессов, нарушения внимания, быстрая утомляемость и сниженная работоспособность.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. Темы изучаются таким образом, чтобы ученики могли опознавать их, опираясь на существенные признаки. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление. Ряд сведений познается школьниками в результате практической деятельности.

В связи с этим определена цель обучения – *формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем детям с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности.*

### **Личностные результаты** изучения предмета:

- ✓ Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ Мотивация учебной деятельности;
- ✓ Овладение установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда;
- ✓ Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- ✓ Смислообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- ✓ Самооценка умственных и физических способностей для труда в разных сферах с позиций будущей специализации;
- ✓ Нравственно-эстетическая ориентация;
- ✓ Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- ✓ Развитие способности к самостоятельным действиям;
- ✓ Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ Гражданская идентичность знание своей этнической принадлежности. Освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- ✓ Проявление технико-технологического и экономического мышления;
- ✓ Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

### **Метапредметные результаты** изучения курса:

#### *Познавательные УУД:*

- ✓ Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✓ Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- ✓ Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- ✓ Выявление потребностей, проектирование и создания объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- ✓ Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✓ Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- ✓ Исследовательские и проектные изделия;
- ✓ Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- ✓ Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- ✓ Формирование определений понятий;
- ✓ Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✓ Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*Коммуникативные УУД:*

- ✓ Умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- ✓ Владение речью;

*Регулятивные УУД:*

- ✓ Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- ✓ Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- ✓ Саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформировать следующие умения:

- ✓ Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ Разработать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- ✓ Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить обед из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- ✓ Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- ✓ Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- ✓ Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- ✓ Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- ✓ Выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- ✓ Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

## 2. Содержание учебного предмета.

### **Оформление интерьера 8 ч**

#### *Основные теоретические сведения*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

#### *Практическая работа*

Творческий проект «Растение в интерьере комнаты».

### **Кулинария 12ч**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

#### *Практическая работа*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

#### **Блюда из мяса и мясных продуктов 4ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятия о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

#### *Практическая работа*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

#### **Приготовление первых блюд 1 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

#### *Практическая работа*

Приготовление заправочного супа.

#### **Сервировка стола к обеду. Этикет 3 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

#### *Практическая работа*

Творческий проект «приготовление воскресного обеда».

### **Создание изделий из текстильных материалов 30 ч.**

#### **Элементы материаловедения 1 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

#### *Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Конструирование швейных изделий 11 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).

Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

#### *Практическая работа*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

#### **Швейные ручные работы 2 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды

