МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя школа поселка Борское Гвардейского городского округа»

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол педагогического совета
МБОУ «СШ пос. Борское»
№ 10 от 20.06.2019 года

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ «СШ пос. Борское»
_____ Т.Н. Литвинчук

Приказ № 60 от 26.06.2019 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета (курса)

ТЕХНОЛОГИЯ (девочки)

6 класс

адаптированная основная общеобразовательная программа для детей с задержкой психического развития
основное общее образование

на 2019-2020 учебный год

2019
Борское

СОДЕРЖАНИЕ

1 раздел Планируемые результаты освоения учебного материала 3 стр.
2 раздел Содержание учебного предмета 8 стр.
3 раздел Тематическое планирование 10 стр.

1 раздел
Планируемые результаты освоения учебной программы по курсу «Технология»

Данная рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе примерной программы по учебному предмету технология (Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010).

Рабочая программа разработана в соответствии с учебником Синица Н.В. Технология: 6 класс. Вентана-Граф 2015

Программа предусматривает возможность изучения курса «Технология» в объеме 2 учебных часа в неделю. Количество учебный часов в год – 70 ч.

Личностные результаты − это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты − освоенные обучающимися на базе одного, нескольких или всех учебных предметов способы деятельности, применимые как в рамках образовательного

процесса, так и в других жизненных ситуациях. Основными метапредметными результатами, формируемыми при изучении информатики в основной школе, являются:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательнотрудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры груда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты включают: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научноготипа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с Федеральным

государственным образовательным стандартом основного общего образования основные предметные результаты изучения информатики в основной школе отражают:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации,
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре 'труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательнотрудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения: определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Выпускник научится:

- 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 и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последователь-

ность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия;
- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- удалять пятна с одежды.
- ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 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, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

2 раздел
Содержание учебного предмета

Рабочая программа рассматривает следующее содержание учебного материала

КУЛИНАРИЯ

Физиология питания. Сервировка стола.

Приведение интерьера кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

Блюда из молока.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Хлеб в жизни человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

Блины, оладьи, блинчики.

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их кстолу.

Сладкие блюда, сахар.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Способы тепловой обработки. Блюда из рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Заготовка продуктов.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.

Правила ухода за одеждой и обувью. Правила хранения одежды из шерсти и меха, обуви. Виды фурнитуры, способы ремонта одежды.

Эстетика и экология жилища.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера. Разделение на зону приготовления пищи и зону столовой.

СОЗДАНИЕ ИДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов.

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства волокон, а также нитей и тканей из них. Сравнительные характеристики свойств тканей из растительных и животных волокон. Ассортимент тканей.

Дефекты ткани.

Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты.

Свойства тканей из растительных волокон, подготовка их к работе.

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте х/б и льняных тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.

Композиция, ритм, рапорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете.

Технология выполнения счетных швов.

Технология выполнения счетных швов (роспись, набор, крест, счетная гладь, косая стежка).

Свободная вышивка.

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

Окончательная отделка изделия.

Технология выполнения различных вышивальных швов.

Изготовление шарфа или манишки.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, основных видах петель. Прибавление петель.

Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, технике вывязывания столбика без накида, с накидом. Вязание изделий из отдельных мотивов.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.

Ознакомить с направлениями по выбору темы проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательность выполнения проекта.

Работа над проектом.

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте. Содержание экономической главы пояснительной записки.

Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

Защита проекта.

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

3 раздел
Тематическое планирование

№ п/п	№ урока по теме	Название темы, урока	Кол-во часов	Кол-во проверочных, контрольных работ	Количество практических работ	Количество часов внутрипредметного модуля
1-2	1	Вводный урок	2			
Кулинария (14 ч.)						
3-4	1-2	Физиология питания. Сервировка стола. **Вводная контрольная работа**	2	1		
5-6	3-4	Блюда из молока.	2			
7-8	5-6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			
9-10	7-8	Блины, оладьи, блинчики. Практическая работа №1	2		1	
11-12	9-10	Сладкие блюда, сахар.	2			
13-14	11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2			
15-16	13-14	Заготовка продуктов.	2			
Технология ведения дома (8 ч.)						
17-18 19-20	1-2 3-4	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	4			
21-22	5-6	Эстетика и экология жилища.	2			
21-24	7-8	Эстетика и экология жилища. Практическая работа №2	2		1	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч.)						
25-26	1-2	Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов. (в/м 1-2)	2			2
27-28	3-4	Дефекты ткани	2			
29-30	5-6	Свойства тканей из растительных волокон, подготовка их к работе.	2			
31-32	7-8	Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг. Практическая работа №3	2		1	
33-34	9-10	Технология выполнения счетных швов. Практическая работа №4 (в/м 3-4)	2		1	2
35-36 37-38	11-12 13-14	Свободная вышивка. (в/м 5-6)	2			2
39-40	15-16	Окончательная отделка изделия. (в/м 7-8)	2			2
41-42	17-18	Окончательная отделка изделия. Практическая работа №5	2		1	
43-44 45-46 47-48	19-20 21-22 23-24	Изготовление шарфа. (в/м 9-14)	6			6

49-50	25-26	Изготовление шарфа. Практическая работа №6 (в/м 15-16)	2		1	2
51-52 53-54	27-28 29-30	Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов. (в/м 17-20)	4			4
55-56	31-32	Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов. Практическая работа №7 (в/м 21-22)	2		1	2
Творческие, проектные работы (12 ч.)						
57-58 59-60	1-2 3-4	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	4			
61-62	5-6	Работа над проектом. Практическая работа №8	2		1	
63-64	7-8	Рекламный проспект. Заключительная глава проекта. Практическая работа №9	2		1	
65-66	9-10	Защита проекта.	2			
67-68	11-12	**Итоговая контрольная работа в форме выполнения и защиты итогового проекта**	2	1		
Резерв учебного времени (2 ч.)						
69-70	1-2	Резерв учебного времени	2			