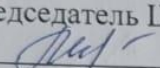
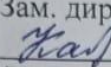


РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Председатель ШМО

/Пинтяшкина О.Ф./
Протокол №4
от 30.08.2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР

/Кабенкова В.Н./
« 31 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

/Палаева Н. А./
« 31 » 08.2023 г.
Приказ № 31
31.08.2023 г.



Адаптированная рабочая программа
учебного курса «Технология»
(надомное обучение для детей с ОВЗ, вариант 6.2)
в 6 «Б» классе на 2023 - 2024 учебный год

Составитель: Пинтяшкина О.Ф.

г. Ковылкино

Адаптированная рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для детей с ОВЗ (вариант 6.2), обучающихся на дому с нарушениями опорно-двигательного аппарата и реализуется на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в текущем учебном году.
- При планировании использован материал учебника сельскохозяйственного труда для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы. Авторы: Е.А. Ковалева (М.: Просвещение, 2020).

Согласно Федеральному базисному учебному плану на изучение курса «Технология» (вариант 6.2) отводится 17 часов (0,5 ч в неделю, 34 учебные недели).

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты учебного предмета.

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предметные результаты включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для учебного предмета «Технология», характеризуют опыт по получению нового знания, достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, возможности их применения в практической деятельности и должны отражать:

- 1) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 2) выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 3) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- 4) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 5) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 6) готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Готовность применения предметных результатов определяют два уровня: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Предполагается, что к концу обучения в 6 классе учащиеся будут иметь:

Минимальный уровень:

- 1) знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- 2) знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;
- 3) овладеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, вязание, валяние, вышивание, литье, пиление, строгание и т. д.);
- 4) составлять стандартный план работы;
- 5) иметь представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, прикладные работы, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
- 6) понимать значение и ценность труда;
- 7) понимать красоту труда и его результатов;
- 8) заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;
- 9) эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- 10) выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

Достаточный уровень:

- 1) осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно - практической деятельности;
- 2) экономно расходовать материалы;
- 3) планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;
- 4) самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;
- 5) осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- 6) прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения;
- 7) понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;

2.Содержание учебного предмета «Технология».

Введение в предмет. Правила ТБ.

Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

Оформление интерьера (2 часа)

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации. Проектирование кухни-столовой. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Кулинария (7 часов)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую

Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.

Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка

Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.

Сервировка, салфетка, этикет:

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона.

Разработка меню завтрака.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 часов).

Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

История создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика.

3. Календарно-тематическое планирование по технологии (ОВЗ, вариант 6.2)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Кол-во часов	Виды самост. работы	Дата проведения по плану	Дата проведения фактически
1.	Введение в предмет. Правила ТБ.	УФЗ	1			
	Оформление интерьера					
2.	Эскиз кухни-столовой.	УФиСЗ	1			
3	Планирование кухни-столовой					
	Кулинария	УСЗУ Н	1			
4.	Здоровое питание.	УФиСЗ	1			
5.	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц					
6.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	УФЗ	1			
7.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.					
8.	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	УФЗ	1			
9.	Тепловая кулинарная обработка овощей.					
10.	Сервировка стола к завтраку	УФЗ	1			
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	УФиСЗ	1			
11.	Текстильные материалы и их свойства.					
12.	Швейные ручные работы	УПКЗ у	1			
13.	Изготовление сувенира					
14.	Влажно – тепловая	УПКЗ	1			

	обработка ткани.	У				
15.	Основы композиции	УПКЗ У	1			
16	Орнамент.					
17.	Лоскутное шитье	УПКЗ У	1			
	Итого		17			