

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Богдановская средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области**

«Утверждаю»
Директор МБОУ Богдановской СОШ
Приказ от «31» августа 2021г № 170
_____ Т.А.Рай

**АДАПТИРОВАННАЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ СИДОРОВОЙ ТАТЬЯНЫ**

по технологии

Уровень общего образования(класс) 6 «А»

Основное общее образование

Количество часов 66 часов

Учитель Слепцова Г.Н.

Рабочая программа учебного курса по технологии для 6 класса разработана на основе ФГОС ООО обучающихся с ЗПР и слабовидящих обучающихся, программы для обучающихся с задержкой психоречевого развития, вариант 7.1, 4.1 для слабовидящих обучающихся, на базе программы основного общего образования по технологии (базовый уровень) и авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница Технология 5—9 классы: М.: «Вента-Граф», 2017. Программа ориентирована на использование учебника «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница 6 класс—М.:Просвещение,2021.—254с.

Пояснительная записка

Программа курса по технологии составлена в соответствии с ФГОС образования для обучающихся с задержкой психоречевого развития, вариант 7.1, 4.1 для слабовидящих обучающихся, 6.1 для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата. и предназначена для учащихся 6 класса. Данная рабочая программа разработана на основе следующих документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ЗПР (задержка психического развития) от 2014 г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования для слабовидящих обучающихся от 29.12.2014 г.;
- Адаптированной основной общей образовательной программы общего образования обучающихся с ЗПР МБОУ Богдановской СОШ;
- Адаптированной основной общей образовательной программы общего образования для слабовидящих обучающихся МБОУ Богдановской СОШ;
- Учебного плана МБОУ Богдановской СОШ на 2021-2022 учебный год;
- Положения о порядке разработки и утверждения рабочих программ в МБОУ Богдановской СОШ;
- Рекомендаций ПМПК от 18.05.2018г протокол №225

Адресат: Сидорова Татьяна Ивановна.

Рекомендации ПМПК от 18.05.2018г протокол №225

Коллегиальное заключение: парциальная недостаточность когнитивного и регуляторного компонента деятельности. ОНР3 уровень ДЦП. Является ребёнком ОВЗ и нуждается в специальных условиях обучения.

Рекомендации:

обучение по адаптированной основной общеобразовательной программе основного общего образования для обучающихся с задержкой психоречевого развития, вариант 7.1, 4.1 для слабовидящих обучающихся, 6.1 для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата.

Очная форма. Полный день.

В обеспечении архитектурной доступности образовательной организации, в том числе учебного пространства нуждается.

В получении услуг ассистента (помощника, тьютора) не нуждается.

В использовании специальных методов и приёмов обучения нуждается.

В специальных технических средствах обучения нуждается – специальные учебники, отпечатанные увеличенным шрифтом и имеющие учебно – методический аппарат, адаптированный под их зрительные возможности.

В занятиях с педагогом-психологом нуждается по развитию когнитивной, коммуникативной и эмоционально- волевой сферы.

В занятиях с учителем-логопедом нуждается по коррекции грамматического строя речи, связной речи, по обогащению словарного запаса, по развитию крупной и мелкой моторики.

В занятиях с учителем-дефектологом не нуждается.

Наблюдение психиатра – нуждается.

Вероятностный прогноз развития – благоприятный.

Скорость восприятия информации на уроке замедленна. Осознает и принимает учебную задачу только с помощью взрослого (педагога).

Не всегда способна удержать учебную задачу, так как теряет цель, требуется постоянная организующая помощь педагога.

При планировании нуждается в помощи педагога, так как не может самостоятельно организовать свою деятельность. Стремится идти по пути наименьшего сопротивления – отказывается в случае затруднений, при решении учебных.

Присутствует доминирующий вид контроля – пошаговый, который сформирован частично. Слабо развит уровень понимания смысла прочитанного.

Счетные операции, вычислительные, измерительные умения развиты слабо.

Путается в применении знаний при умножении, делении, вычитании и сложении многозначных чисел

Материал осознает частично, знания поверхностны, неустойчивы; действует по аналогии, применения на практике помощь педагога.

Внимание неустойчивое с трудом переключается, наибольшие затруднения испытывает при извлечении информации из текстов.

Работоспособность неустойчивая, утомляемость быстрая, 2-3 задания, выполняет за урок.

Восприятие выборочное, особенности пространственной ориентировки выражены с затруднениями.

Доминирующий тип памяти - механическая, процесс запоминания непродуктивный, доминирует процесс забывания.

Особенности мыслительной деятельности заключаются в следующем, что преобладает наглядно-образное мышление, не сформирована аналитико-синтетическая деятельность, нет умения устанавливать причинно-следственные связи, особенности формирования и оперирования понятиями происходят с большими затруднениями.

Цели и задачи образования с учетом специфики учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).

Цель программы:

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда подрастающих поколений;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

□ приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

□ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

□ овладение способами деятельности:

□ умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

□ способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

□ умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся

Место учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в инвариантной и (или) вариативной частях учебного плана.

Согласно учебному плану МБОУ Богдановской СОШ на изучение технологии в 6 классе отводится 2 часа в неделю по Федеральному государственному образовательному стандарту.

В соответствии с календарным учебным планом-графиком МБОУ Богдановской СОШ на 2021-2022 учебный год, расписанием школы, исключив праздничные и выходные дни, 07.03.2021, 02.05.2021, 09.05.2021, данная программа рассчитана на 66 часов при нормативной продолжительности учебного года 35 учебных недель.

Классы. 6а (девочки)

Раздел 1

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательной –трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной–трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- 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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты, характеризующие систему учебных действий в отношении знаний, умений, навыков, расширяющих и углубляющих опорную систему, размещены в рубрике «Выпускник получит возможность научиться ...». Эти результаты достигаются отдельными мотивированными и способными учащимися; они не отрабатываются со всеми группами учащихся в повседневной практике, но могут включаться в материалы итогового контроля.

Раздел 1 Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- осваивать технику обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

Выпускник получит возможность научиться

- получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получить и проанализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

Раздел 2 Технологии в сфере быта

Выпускник научится:

анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

выполнять эскизы механизмов, интерьера;

Выпускник получит возможность научиться

- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 3 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.

Выпускник научится:

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

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.

Раздел 4 Технологии изготовления текстильных изделий

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел 5 Технологии растениеводства и животноводства

Выпускник научится:

- правильно убирать урожай овощных культур
- проводить простейшие опыты по возделыванию с/х культур
- подготавливать семена к посеву
- определять чистоту и всхожесть семян

Выпускник получит возможность научиться:

- определять группы сорняков и меры борьбы с ними
- наиболее распространенных вредителей и болезни с/х культур

- приемам агротехнической обработки почвы
- иметь понятие о севообороте.

Раздел 6 Исследовательская и созидательная деятельность

Выпускник научится:

- называть инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получит опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта, может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- сумеет разделять технологический процесс на последовательность действий;

Выпускник получит возможность научиться:

- анализировать опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения),
- производить отбор решений, проектировать и конструировать с учетом заданных свойств.

Раздел 2. Содержание учебного предмета, курса, дисциплины

Раздел 1 Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии возведения зданий и сооружений

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

Ремонт и содержание зданий и сооружений

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями. Самостоятельная работа. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.

Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

Раздел 2 Технологии в сфере быта

Планировка помещений жилого дома.

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона).

Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера. Практическая работа. Планировка помещения

Освещение жилого помещения

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. Самостоятельная работа. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников

Экология жилища

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии. Самостоятельная работа. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.

Раздел 3 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов

Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч) Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Практические работы. Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.

Тепловая обработка овощей

Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч) Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значениях слова «винегрет».

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача

готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Пищевая ценность рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч) Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина».

Нерыбные продукты моря и блюда из них.

Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Раздел 4 Технологии изготовления текстильных изделий

Классификация одежды

Понятие «одежда». История одежды. Классификация одежды. Признаки одежды. Требования, предъявляемые к одежде.

Конструирование одежды и аксессуаров

Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч) Понятие «аксессуары». Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Практическая работа. Снятие мерок. Изготовление выкройки швейного изделия (2 ч) Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер. Практическая работа. Изготовление выкроек

Текстильные материалы и их свойства

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов

Технология раскроя одежды

Понятие «Декатирование». Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Практическая работа «Выкраивание деталей для образцов швов».

Швейная машина

Подготовка швейной машины к работе (2 ч) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины. Приёмы работы на швейной машине (2 ч) Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины

Машинные швы

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ.

Основные операции при машинной обработке изделия

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. Практическая работа. Изготовление образца машинных работ. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории создания швейной машины

Технология изготовления швейных изделий

Последовательность изготовления изделия(юбки). Технологии раскроя, обработки швов, накладных карманов, кулиски. Влажно-тепловая обработка изделия. Правила техники безопасности.

Материалы и инструменты для вязания.

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании.

Основные виды петель при вязании крючком

Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Вязание полотна.

Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч) Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Практическая работа. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами

Вязание по кругу.

Плотное вязание по кругу. Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Практическая работа.

Раздел 5 Технологии растениеводства и животноводства

Технологии обработки почвы

Обработка почвы. Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Самостоятельная работа. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы. Практические работы. Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. Самостоятельная работа. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. Технологии уборки урожая (2 ч) Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. Практическая работа. Уборка урожая корнеплодов

Технологии подготовки семян

Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч) Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.

Технологии посева, посадки и ухода за растениями

Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Самостоятельная работа. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. Отрасль растениеводства — семеноводство.

Содержание животных

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог. Самостоятельная работа. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего

технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

Раздел 6 Исследовательская и созидательная деятельность

Разработка и реализация творческого проекта

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта

Раздел 3.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Вид контроля	Дата
1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	6	<p>Знакомятся с технологиями возведения зданий и сооружений, строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).</p> <p>Ремонт и содержание зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий сооружений. Эксплуатационные работы жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).</p> <p>Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.</p>	Самостоятельная работа	06.09 – 20.09
2	Технологии в сфере быта	6	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной квартиры. Планировать комнату с помощью шаблонов и компьютера.. Подбирать материалы и цветовое решение. Знакомиться со способами декорирования и оформления интерьера. Выполнять электронную презентацию.</p>	Практическая работа	27.09 -11.10
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	14	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Готовить и оформлять блюда. □Определять вкусовые сочетания продуктов в</p>	Защита проекта	18.10– 06.12

			<p>рыбных и мясных блюдах. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных блюд. Выполнять кулинарную механическую обработку рыбы. Выполнять нарезку продуктов. Выполнять художественное украшение блюд. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для чистки продуктов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки продуктов. Готовить гарниры. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о необходимых продуктах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Определять свежесть рыбных продуктов</p>		
4	Технологии изготовления текстильных изделий	24	<p>Составлять коллекции тканей из химических волокон. Исследовать свойства синтетических тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Выполнение лабораторной работы по инструкции.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасной работы</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для вязания крючком. Выполнять образцы вязания крючком полотна и вязания по кругу.</p>	Защита проекта	13.12 – 14.03

			Создавать схемы цветных узоров с помощью компьютера.		
5	Технологии растениеводства и животноводства	8	<p>Обработка почвы. Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.</p> <p>Технология подготовки семян к посеву:</p> <p>Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и без рассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.</p> <p>Содержание животных. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.</p>	Презентация	21.03 – 18.04
6	Исследовательская и созидательная деятельность	8	<p>Этапы выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения.</p> <p>Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.</p> <p>Реклама. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.</p> <p>Разработка и реализация творческого проекта.</p> <p>Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации.</p> <p>Защита творческого проекта.</p>	Защита проекта	25.04 – 30.05
Всего 66 часов					

Раздел 4.

Учебно – методический комплект

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 – 9 классы. – М : Просвещение. 2010.

2. Авторская программа по технологии / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.-М.:Вентана-Граф,2014

3. Технология : 6 класс : учебник / А.Т. Тищенко , Н.В. Сеница - М :Просвещение2021-254.

Приложение №1 Календарно – тематический план 6а класс

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Количество часов	Тема контрольных и практических работ	Виды контроля	Дата	
						План	Факт
Раздел 1 Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений 6ч							
1.	1.	Технологии возведения зданий и сооружений	1			06.09	
2.	2.	Технологии возведения зданий и сооружений	1		Устный опрос и самоконтроль		
3.	3.	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1			13.09	
4.	4.	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1				
5.	5.	Энергетическое обеспечение зданий.	1		Сам.раб	20.09	
6.	6.	Энергосбережение в быту	1				
Раздел 2 Технологии в сфере быта 6ч							
7.	1.	Планировка помещений жилого дома.	1		Устный опрос и самоконтроль	27.09	
8.	2.	Планировка помещений жилого дома.	1	Поиск информации в интернете	Выполнение лабораторной работы		
9.	3.	Освещение жилого помещения	1		Устный опрос и самоконтроль	04.10	
10.	4.	Освещение жилого помещения	1	Презентация	Презентация		
11.	5.	Экология жилища	1		Устный опрос и самоконтроль	11.10	
12.	6.	Экология жилища	1		Практическая работа		
Раздел 3 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 14ч							
13.	1	Технология приготовления блюд из	1		Выполнение		

		овощей		«Определение качества овощей»	лабораторной работы	
14.	2	Технология приготовления блюд из фруктов	1		Устный опрос и самоконтроль	18.10
15.	3	Тепловая обработка овощей	1		Выполнение практической работы	25.10
16.	4	Тепловая обработка овощей	1			
17.	5	Блюда из молока	1	Пр.раб. «Приготовление блюда из молока»	Выполнение практической работы	08.11
18.	6	Блюда из кисломолочных продуктов	1		Выполнение практической работы	
19.	7.	Изделия из жидкого теста	1		Устный опрос и самоконтроль	15.11
20.	8.	Изделия из жидкого теста	1	Творческий проект	Выполнение проекта	
21.	9.	Пищевая ценность рыбы.	1			22.11
22.	10	Пищевая ценность рыбы.	1			
23.	11	Технология приготовления блюд из рыбы	1			29.11
24.	12	Технология приготовления блюд из рыбы	1	Пр.раб. «Приготовление блюд из рыбы»	Выполнение лабораторной работы	
25.	13	Нерыбные продукты моря и блюда из них.	1		Выполнение практической работы	06.12
26.	14	Нерыбные продукты моря и блюда из них.	1		Устный опрос и самоконтроль	
Раздел 4 Технологии изготовления текстильных изделий 24ч						
27.	1.	Классификация одежды	1		Выполнение лабораторной работы	13.12
28.	2.	Классификация одежды	1		Устный опрос и	

					самоконтроль		
29.	3.	Конструирование одежды	1	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа».	Устный опрос и самоконтроль	20.12	
30.	4.	Конструирование аксессуаров	1		Выполнение практической работы		
31.	5.	Текстильные материалы	1			27.12	
32.	6.	Свойства текстильных материалов	1	Л/Р «Изучение свойств текстильных материалов»	Выполнение практической работы		
33.	7.	Технология раскроя одежды	1		Устный опрос и самоконтроль	12.01	
34.	8.	Технология раскроя одежды	1	Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой »	Выполнение практической работы		
35.	9.	Швейная машина	1		Устный опрос и самоконтроль	10.01	
36.	10.	Швейная машина	1	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»	Выполнение практической работы		
37.	11.	Машинные швы	1	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	Устный опрос и самоконтроль	17.01	
38.	12.	Машинные швы	1		Выполнение практической работы		
39.	13.	Основные операции при машинной обработке изделия	1	Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине»	Устный опрос и самоконтроль	31.01	
40.	14.	Основные операции при машинной обработке изделия	1	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	Устный опрос и самоконтроль		
41.	15.	Технология изготовления швейных изделий	1		Выполнение практической работы	07.02	
42.	16.	Технология изготовления швейных изделий	1	Практическая работа «Обработка мелких деталей»	Выполнение практической работы		

43.	17.	Материалы и инструменты для вязания	1		Устный опрос и самоконтроль	14.02	
44.	18.	Материалы и инструменты для вязания.	1		Устный опрос и самоконтроль		
45.	19.	. Основные виды петель при вязании крючком	1	Практическая работа «Вывязывание столбиков»	Устный опрос и самоконтроль	21.02	
46.	20.	Основные виды петель при вязании крючком	1		Выполнение практической работы		
47.	21.	Вязание полотна.	1	Практическая работа «Выполнение образцов вязок»	Устный опрос и самоконтроль	28.02	
48.	22.	Вязание полотна.	1		Выполнение практической работы		
49.	23.	Вязание по кругу	1		Выполнение практической работы	14.03	
50.	24.	Вязание по кругу..	1	Практическая работа «Выполнение образцов вязок»	Выполнение практической работы		
Раздел 5 Технологии растениеводства и животноводства 8ч							
51.	1	Технологии обработки почвы	1		Выполнение практической работы	21.03	
52.	2	Технологии обработки почвы	1	Самостоятельная работа. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке	Выполнение практической работы		
53.	3	Технологии подготовки семян	1		Устный опрос и самоконтроль	04.04	
54.	4	Технологии подготовки семян	1		Устный опрос и самоконтроль		
55.	5	Технологии посева, посадки растений	1		Устный опрос и самоконтроль	11.04	
56.	6	Технологии ухода за растениями	1		Устный опрос и самоконтроль		
57.	7	Содержание животных	1	Презентация «Мои любимые животные»	Выполнение практической работы		

58.	8	Содержание животных	1		Презентация	18.04	
Раздел 6 Исследовательская и созидательная деятельность 8ч							
59.	1.	Разработка творческого проекта	1		Устный опрос и само - контроль	25.04	
60.	2.	Реализация творческого проекта	1		Выполнение практической работы		
61.	3.	Техническое задание	1		Устный опрос и самоконтроль	16.05	
62.	4.	Разработка электронной презентации	1	Презентация	Выполнение практической работы		
63.	5.	Реализация творческого проекта	1		Устный опрос и самоконтроль	23.05	
64.	6.	Реализация творческого проекта	1		Выполнение практической работы		
65.	7.	Защита проекта	1		Защита проекта	30.05	
66.	8.	Защита проекта	1	Защита проекта	Защита проекта		

Всего 66 часов

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Методического совета
МБОУ Богдановской СОШ
от «31» августа 2021 года
Е.С.Верхова

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
_____ Е.В.Буракова
«31» августа _____ 2021