




МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА №3 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

<p>«Согласовано» Руководитель кафедры учителей предметов гуманитарного цикла</p> <p> /Н.Б. Филипенко/ Протокол № 1 от 30.08.2021 г.</p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УВР</p> <p> / О.А. Соляник/</p>	<p>«Утверждаю» Директор MAOY «Школа №3 города Белогорск»</p> <p> /Т.С.Мохова/ Приказ № 131 от 30.08.2021 г.</p>
--	---	--

**Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования для обучающихся с задержкой психического развития вариант 7.1 учебного предмета (курса) «Технология»**

**для 5 класса на 2021-2022 учебный год**

**Разработала: учитель технологии Негру Инна Николаевна**

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол №1  
от 30.08. 2021 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования для обучающихся с задержкой психического развития вариант 7.1 учебного предмета (курса) «Технология», Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе документов:  
- Федерального уровня:

1. Конвенции о правах ребёнка (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);

2. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 06 февраля 2020 года);

3. Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее – СанПиН 2.4.3648-20) (с изменениями и дополнениями) зарегистрированного 18.12.2020 года № 61573;

4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);

5. Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 N 1/15) (ред. от 04.02.2020);

6. Приказа Минпросвещения России от 20.05.2020 N 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (с изменениями и дополнениями);

7. Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 октября 2015 года № 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов»;

10. ФГОС ООО (второго поколения) «Примерная программа основного общего образования по ИЗО». Москва «Просвещение» 2011.

- Муниципального уровня

Приказа МКУ «Комитет по образованию и делам молодежи администрации города Белогорск» от 18.08.2021 № 336 «Об организации работы в образовательных организациях г. Белогорск в 2021/2022 учебном году».

- Школьного уровня:

1. Устава школы.

2. Адаптированная образовательная общеобразовательная программа основного общего образования для обучающихся с задержкой психического развития вариант 7.1 на 2017-2021 годы, утвержденная приказом МАОУ "Школа № 3 города Белогорск" №174 от 21.06.2017года.

3. Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) МАОУ «Школа №3 города Белогорск», утвержденного приказом № 95 от 30.05.2020 года.

4. Приказа № 131 от 30.08.2021 года «Об утверждении учебного плана МАОУ «Школа №3 города Белогорск».

### **Учёт особенностей обучающегося:**

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с задержкой психического развития разработана на основе рабочей программы основного общего образования по Технологии. Данная программа сохраняет основное содержание образования общеобразовательной школы по Технологии, но отличается коррекционной направленностью обучения. Это обусловлено особенностями усвоения учебного материала детьми, испытывающими стойкие трудности в обучении. При адаптации программы основное внимание обращено на овладение детьми практическими умениями и навыками, на уменьшение объема теоретических сведений, включение отдельных тем или целых разделов, материалов обзорного, ознакомительного характера. ЗПР проявляется в замедлении темпа психического развития, обнаруживается недостаточность общего запаса знаний, ограниченность представлений об окружающем мире, незрелость мыслительных процессов, недостаточная целенаправленность интеллектуальной деятельности, быстрая утомляемость, преобладание игровых интересов. В одних случаях (различные виды инфантилизма) у детей преобладает задержка развития эмоционально-волевой сферы. В других случаях ЗПР преимущественно проявляется в замедлении развития познавательной деятельности, поэтому в данной программе сохраняется основное содержание образования информатики, но дополняется своеобразием, предусматривающим коррекционную направленность обучения. Важнейшими коррекционными задачами курса Технологии являются: развитие логического мышления и речи учащихся, формирование у них навыков умственного труда — планирование работы, поиск рациональных путей ее выполнения, осуществление самоконтроля. Школьники должны научиться грамотно и аккуратно делать записи, уметь объяснить их. Дети с ЗПР из-за особенностей своего психического развития трудно усваивают программу учебного предмета по биологии. В связи с этим в рабочую программу по информатике внесены некоторые изменения: увеличено количество упражнений и заданий, связанных с практической деятельностью учащихся; некоторые темы даются как ознакомительные; исключаются задания повышенной сложности; теоретический материал преподносится в процессе выполнения заданий наглядно-практического характера, учебный материал дается небольшими дозами, включается ежедневно материал для повторения и самостоятельных работ. Учащиеся должны уметь показать и объяснить все, что они делают, решают, рисуют, чертят, собирают. Домашнее задание - дифференцированное, в соответствии с индивидуальными возможностями.

Коррекционно-развивающая работа с детьми, испытывающими трудности в усвоении биологии, строится в соответствии со следующими основными положениями:

- Восполнение пробелов школьного развития детей путем обогащения чувственного опыта, организации предметно-практической деятельности
- Пропедевтический характер обучения: подбор заданий, подготавливающих учащихся к восприятию новых тем
- Дифференцированный подход к детям – с учетом сформированности знаний, умений и навыков, осуществляемый при выделении следующих этапов работы: выполнение действий в материализованной форме, в речевом плане без наглядной опоры, в умственном плане
- Формирование операции обратимости и связанной с ней гибкости мышления
- Развитие общеинтеллектуальных умений и навыков – активизация познавательной деятельности: развитие зрительного и слухового восприятия, формирование мыслительных операций
- Активизация речи детей в единстве с их мышлением;
- Выработка положительной учебной мотивации, формирование интереса к предмету;
- Формирование навыков учебной деятельности, развитие навыков самоконтроля

Для организации работы с детьми ОВЗ предусмотрены следующие методы работы:

- Использование индивидуальной шкалы оценок в соответствии с успехами и затраченными усилиями;

- возможность переделать задание, с которым ученик не справился;
- создание ситуации успеха на уроке;
- использование игровых методов и форм; • частое переключение с одного вида деятельности учащихся на другой;
- использование красочного наглядного и дидактического материала;
- использование заданий с опорой на образец;
- многократное, поэтапное повторение, частое обращение к «старым» знаниями;
- обсуждение на уроках интересных фактов;
- акцентирование внимания на изучении технологии.

### **Учёт особенностей обучающегося:**

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с задержкой психического развития вариант 7.1 разработана на основе рабочей программы основного общего образования по Технологии. Данная программа сохраняет основное содержание образования общеобразовательной школы по Технологии, но отличается коррекционной направленностью обучения. Это обусловлено особенностями усвоения учебного материала детьми, испытывающими стойкие трудности в обучении. При адаптации программы основное внимание обращено на овладение детьми практическими умениями и навыками, на уменьшение объема теоретических сведений, включение отдельных тем или целых разделов, материалов обзорного, ознакомительного характера.

ЗПР проявляется в замедлении темпа психического развития, обнаруживается недостаточность общего запаса знаний, ограниченность представлений об окружающем мире, незрелость мыслительных процессов, недостаточная целенаправленность интеллектуальной деятельности, быстрая утомляемость, преобладание игровых интересов. В одних случаях (различные виды инфантилизма) у детей преобладает задержка развития эмоционально-волевой сферы. В других случаях ЗПР преимущественно проявляется в замедлении развития познавательной деятельности, поэтому в данной программе сохраняется основное содержание образования технологии, но дополняется своеобразием, предусматривающим коррекционную направленность обучения.

Дети с ЗПР из-за особенностей своего психического развития трудно усваивают программу учебного предмета по технологии. В связи с этим в рабочую программу внесены некоторые изменения: увеличено количество упражнений и заданий, связанных с практической деятельностью учащихся; некоторые темы даются как ознакомительные; исключаются задания повышенной сложности; теоретический материал преподносится в процессе выполнения заданий наглядно-практического характера, учебный материал дается небольшими дозами, включается ежедневно материал для повторения и самостоятельных работ. Учащиеся должны уметь показать и объяснить все, что они делают, решают, рисуют, чертят, собирают. Домашнее задание - дифференцированное, в соответствии с индивидуальными возможностями.

Коррекционно-развивающая работа с детьми, испытывающими трудности в усвоении технологии, строится в соответствии со следующими основными положениями:

- Восполнение пробелов школьного развития детей путем обогащения чувственного опыта, организации предметно-практической деятельности
- Пропедевтический характер обучения: подбор заданий, подготавливающих учащихся к восприятию новых тем
- Дифференцированный подход к детям – с учетом сформированности знаний, умений и навыков, осуществляемый при выделении следующих этапов работы: выполнение действий в материализованной форме, в речевом плане без наглядной опоры, в умственном плане
- Формирование операции обратимости и связанной с ней гибкости мышления

- Развитие общеинтеллектуальных умений и навыков – активизация познавательной деятельности: развитие зрительного и слухового восприятия, формирование мыслительных операций
  - Активизация речи детей в единстве с их мышлением;
  - Выработка положительной учебной мотивации, формирование интереса к предмету;
  - Формирование навыков учебной деятельности, развитие навыков самоконтроля

Для организации работы с детьми ОВЗ предусмотрены следующие методы работы:

- Использование индивидуальной шкалы оценок в соответствии с успехами и затраченными усилиями;
- возможность переделать задание, с которым ученик не справился;
- создание ситуации успеха на уроке;
- использование игровых методов и форм;
- частое переключение с одного вида деятельности учащихся на другой;
- использование красочного наглядного и дидактического материала;
- использование заданий с опорой на образец;
- многократное, поэтапное повторение, частое обращение к «старым» знаниями;
- обсуждение на уроках интересных фактов.

## **Содержание учебного предмета «Технология» 5 класс.**

### **1. Основы производства**

#### *Теоретические сведения*

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

#### *Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

### **2. Общая технология**

#### *Теоретические сведения*

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности.

Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

#### *Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда.

### 3. Техника

#### *Теоретические сведения*

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

#### *Практическая деятельность*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники

### 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

#### ДРЕВЕСИНА

##### *Теоретические сведения*

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волоконистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

#### МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ

##### *Теоретические сведения*

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

##### *Практическая деятельность*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

#### ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

##### *Теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

#### *Практическая деятельность*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### 5. Технологии обработки пищевых продуктов

#### *Теоретические сведения*

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

#### *Практическая деятельность*

Сервировка стола.

### 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

#### *Теоретические сведения*

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

7. Технологии получения, обработки и использования информации

*Теоретические сведения*

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации.

*Практическая деятельность*

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

8. Технологии растениеводства

*Теоретические сведения*

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

*Практическая деятельность*

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

9. Технологии животноводства

*Теоретические сведения*

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

*Практическая деятельность*

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

10. Социально-экономические технологии

*Теоретические сведения*

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

*Практическая деятельность*



Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

## 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

### *Теоретические сведения*

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

### *Практическая деятельность*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft Power Point.

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».**

#### Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве 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. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

*В познавательной сфере:*

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

*В трудовой сфере:*

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физиолого-психологической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

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

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание

### Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Количество часов
1	01.09		Что такое технология?	1
2	06.09		Коррекция знаний: Технология Что такое техносфера	1
3	08.09		Коррекция знаний: Технология Что такое потребительские блага	1
4	13.09		Коррекция знаний: Технология Общая характеристика производства. Материальное и нематериальное производство.	1
5	15.09		Коррекция знаний: Технология Общая характеристика производства. Профессии и производство. Вводный контроль	1
6	20.09		Коррекция знаний: Технология Проектная деятельность. Анализ вводного контроля	1
7	22.09		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Проектная деятельность	1
8	27.09		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Что такое творчество	1
9	29.09		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Что такое технология	
10	04.10		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Классификация производств и технологий.	1
11	06.10		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Классификация производств и технологий.	1
12	11.10		Коррекция знаний: Общая характеристика производства. Что такое техника	1
13	13.10		Коррекция знаний: Что такое техника Инструменты и механизмы, технические устройства	1
14	18.10		Коррекция знаний: Что такое техника Инструменты и механизмы, технические устройства	1
15	20.10		Коррекция знаний: Что такое техника Виды материалов	1
16	25.10		Коррекция знаний: Что такое техника Виды материалов	1
17	27.10		Коррекция знаний: Виды материалов Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
18	08.11		Коррекция знаний: Виды материалов Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
19	10.11		Коррекция знаний: Виды материалов Конструкционные материалы	1
20	15.11		Коррекция знаний: Виды материалов	1

			Конструкционные материалы. Профессии и производство	
21	17.11		Коррекция знаний: Виды материалов Текстильные материалы	1
22	22.11		Коррекция знаний: Виды материалов Текстильные материалы	1
23	24.11		Коррекция знаний: Свойства материалов Механические свойства конструкционных материалов	1
24	29.11		Коррекция знаний: Свойства материалов Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
25	01.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
26	06.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Профессии и производство	1
27	08.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Технологии механической обработки материалов	1
28	13.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Технологии механической обработки материалов	1
29	15.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Графическое отображение формы предмета. Полугодовой контроль	1
30	20.12		Коррекция знаний: Свойства материалов Кулинария. Основы рационального питания. Анализ полугодического контроля.	1
31	22.12		Коррекция знаний: Рациональное питание. Витамины и их значение в питании	1
32	27.12		Коррекция знаний: Рациональное питание. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
33	29.12		Коррекция знаний: Рациональное питание. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
34	10.01		Коррекция знаний: Рациональное питание. Овощи в питании человека	1
35	12.01		Коррекция знаний: Рациональное питание Технология механической кулинарной обработки овощей	1
36	17.01		Коррекция знаний: Рациональное питание. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1
37	19.01		Коррекция знаний: Рациональное питание. Технология тепловой обработки овощей	1
38	24.01		Что такое энергия	1
39	26.01		Коррекция знаний: Энергия. Виды энергии	1
40	31.01		Коррекция знаний: Энергия. Накопление механической энергии	1
41	02.02		Коррекция знаний: Энергия. Информация	1

42	07.02		Коррекция знаний: Энергия. Профессии и производство	1
43	09.02		Коррекция знаний: Информация. Каналы восприятия информации человеком	1
44	14.02		Коррекция знаний: Информация. Способы материального представления и записи визуальной информации	1
45	16.02		Коррекция знаний: Информация. Растения как объект технологии	1
46	21.02		Коррекция знаний: Растениеводство. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1
47	28.02		Коррекция знаний: Растениеводство. Общая характеристика и классификация культурных растений	1
48	02.03		Коррекция знаний: Растениеводство. Общая характеристика и классификация культурных растений	1
49	07.03		Коррекция знаний: Растениеводство. Профессии и производство	1
50	09.03		Коррекция знаний: Растениеводство. Исследования культурных растений и опыты с ними	1
51	14.03		Коррекция знаний: Растениеводство. Животные и технологии 21 века	1
52	16.03		Коррекция знаний: Животноводство. Животноводство и материальные потребности человека	1
53	28.03		Коррекция знаний: Животноводство. Животноводство и материальные потребности человека. Повторение по теме «Производство»	1
54	30.03		Коррекция знаний: Животноводство. Профессии и производство. Повторение по теме «Производство»	1
55	04.04		Коррекция знаний: Животноводство. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Птицеводство	1
56	06.04		Коррекция знаний: Животноводство. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животноводство. Повторение по теме «Производство»	1
57	11.04		Коррекция знаний: Животноводство. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Скотоводство. Повторение по теме «Производство»	1
58	13.04		Коррекция знаний: Животноводство. Профессии и производство. Повторение по теме «Производство»	1
59	18.04		Коррекция знаний: Животноводство. Животные - помощники человека. Повторение по теме «Технология»	1
60	20.04		Коррекция знаний: Животноводство.	1

			Животные на службе безопасности жизни человека. Повторение по теме «Технология»	
61	25.04		Коррекция знаний: Животноводство. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Повторение по теме «Технология»	1
62	27.04		Коррекция знаний: Животноводство. Человек как объект технологии Повторение по теме «Технология»	1
63	04.05		Коррекция знаний: Что такое технология. Человек как объект технологии. Повторение по теме «Технология»	1
64	11.05		Коррекция знаний: Что такое технология. Потребности людей. Повторение по теме «Здоровое питание» Итоговый контроль	1
65	16.05		Коррекция знаний: Что такое технология. Содержание социальных технологий. Повторение по теме «Здоровое питание» Анализ итогового контроля	1
66	18.05		Коррекция знаний: Что такое технология. Профессии и производство Повторение по теме «Здоровое питание»	1
67	23.05		Коррекция знаний: Что такое технология. Обобщающий урок. Повторение по теме «Здоровое питание»	1
68	25.05		Что такое технология?	1