

Государственное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Верхнепышминская школа – интернат имени С.А. Мартиросяна, реализующая  
адаптированные основные общеобразовательные программы»

*согласовано:*

*протокол ШМО № 1  
« 23 » августа 2023г*

*утверждено:*

*приказ № 132/2  
от « 30 » августа 2023г*

Рабочая программа  
(обслуживающий труд)  
6А класс  
2 часа в неделю

*Составитель:*

*Учитель Ларина Л.А.*

Верхняя Пышма 2023

## Пояснительная записка

Адаптированная основная образовательная программа по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», составлена на основе:

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021г. , № 287 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования»
- приказа Министерства просвещения РФ от 16.11.2022 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»
- приказа 1025 от 24.11.2022 «Об утверждении ФАОП ООО для обучающихся с ОВЗ»
- адаптированной основной образовательной программы основного общего образования (АООП ООО) для слепых обучающихся. Приказ №118 от 31.08.2022 г.

Основной методический принцип современного курса «Технология» заключается в том, что освоение сущности и структуры технологии идет неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создает инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Коррекционно-развивающий потенциал учебного предмета «Технология» в основной школе определяется его профориентационной направленностью и способствует преодолению обучающимися следующих специфических трудностей, обусловленных глубокими нарушениями зрения:

- отсутствие у подавляющего большинства обучающихся возможности выявлять пространственные признаки объектов: положение, направление, расстояние, величина, форма - с помощью зрения;
- замедленность и неточность восприятия;
- низкий уровень развития мелкой моторики, зрительно-моторной координации;
- несформированность или искаженность ряда представлений;
- отсутствие социального опыта, низкий уровень самостоятельности;
- трудности в профессиональном самоопределении, выборе доступной и востребованной профессии.

Преодоление указанных трудностей должно осуществляться на каждом уроке учителем в процессе специально организованной коррекционной работы.

*Цели и задачи учебного предмета «Технология»:*

Основными целями курса технологии являются:

- овладение технологической грамотностью как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

В Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. В процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определенных масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определенных условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Коррекционные задачи:

- Развитие осязательного, зрительно-осязательного и слухового восприятия.
- Развитие произвольного внимания.
- Развитие и коррекция памяти.
- Развитие критического и технологического мышления.
- Преодоление вербализма знаний.
- Обогащение активного и пассивного словаря, формирование новых понятий в различных сферах применения современных технологий и основ профессиональной деятельности.
- Формирование навыков осязательного, зрительно-осязательного и слухового анализа.
- Изучение различных материалов труда и их применении, трудовых операций и технологических процессов, выполняемых без визуального контроля.
- Обучение приемам осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий.
- Изучение основных видов механизмов (выполняемые ими функции, их рабочие части).
- Обучение использованию при выполнении работ рельефных инструкционно-технологических карт.
- Формирование представлений в области получения профессионального образования и последующего трудоустройства слепого человека, планирования карьерного роста.

- Изучение современных бытовых приборов и особенностей их эксплуатации в повседневной жизни без визуального контроля.
- Развитие и коррекция навыков алгоритмизации деятельности (работа по заданным алгоритмам и создание собственных алгоритмов).
- Формирование навыков алгоритмизации трудовых операций с использованием специального оборудования.
- Формирование специальных приемов обследования и изображения изучаемых объектов доступным способом.
- Формирование, уточнение или коррекция представлений о предметах и процессах окружающей действительности.
- Развитие и коррекция умений планирования, программирования и контроля собственной деятельности.
- Развитие мотивационно-потребностной сферы.
- Формирование мотивации к профессиональному самоопределению.
- Воспитание технологической культуры и грамотности.
- Воспитание любви к труду, формирование активной жизненной позиции, преодоление негативных установок на иждивенчество и инвалидность, коррекция самооценки.
- Формирование системы межпрофессиональных навыков (моделирование, проектная деятельность, коммуникативные навыки, навыки работы с информацией, навыки критического мышления и поиска нестандартных решений трудных ситуаций, выполнение творческих работ).
  - Развитие и коррекция мелкой моторики.
  - Совершенствование умения ориентироваться в микро и макространстве.
  - Развитие способностей в доступных видах деятельности.

#### **Предметные результаты:**

- планирование последовательности операций и составление технологической карты (изготовление фартука).
- контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- документирование результатов труда и проектной деятельности.
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в процессе трудовой деятельности;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
- определение видов и свойств и тканей из растительных волокон.
- выполнение соединительных швов на швейной машине;
- соблюдение правил безопасной эксплуатации бытовой техники,
- выполнение мелкого ремонта изделий(брюк),
- соблюдение правил техники безопасности при проведении влажно- тепловой обработки тканей.
- выбор вида ткани для изготовления фартука
- подбор лоскутков по цветам
- уметь выполнять ручные швы

- соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из овощей и яиц.
- соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке пищевых продуктов.
- выполнение механической тепловой обработки овощей, яиц, определение доброкачественности пищевых продуктов.

### ***Место учебного предмета «Технология» в учебном плане:***

В соответствии с учебным планом освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5—9 классах из расчета: в 5—7 классах — 2 часа в неделю.

## **Содержание тем учебного курса**

Технология приготовления бутербродов и горячих напитков

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе.

Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Технология приготовления какао, подача

. Приготовление блюд из яиц. Способы варки яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ (Предметные) результаты**

планирование последовательности операций и составление технологической карты (изготовление юбки)

уметь определять лицевую и изнаночную стороны ткани;

снимать мерки с фигуры человека, рассчитывать количество ткани;  
выполнять раскладку на ткани. выполнять соединительные швы;  
планировать последовательность изготовления юбки;  
обрабатывать боковые и верхние срезы соединительными швами, низ изделия швом вподгибку с закрытым срезом;  
уметь использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования;  
изготовить планируемое изделие;  
оформить пояснительную записку к проекту;  
соблюдать правила эксплуатации бытовой техники(бытовая швейная машина; электрическая плита, холодильника, электрический утюг);  
определять виды и оценивать свойства тканей из волокон животного происхождения;  
выполнять декоративную заплатку на изделий;  
определять доброкачественность пищевых продуктов;  
соблюдать технологическую последовательности приготовления блюд из рыбы ( заправочный суп с рыбными консервами) ;  
соблюдать технологическую последовательность приготовления блюд из макаронных изделий (макароны с сыром) и круп (каша рисовая);  
соблюдать санитарно-гигиенических требования к обработке пищевых продуктов;  
использовать способ безузлового закрепления рабочей нити;

## **Содержание тем учебного курса**

### **Технология обработки пищевых продуктов(16ч)**

#### **Физиология питания**

Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Заготовка продуктов.

Блюда из молока.

Блюда из круп и макаронных изделий.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.

Способы приготовления домашних запасов.

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 молочного супа

## Раздел « Технологии

### получения, обработки, преобразования и использования материалов »(18ч)

Краткие сведения из истории создания изделий подкладкой из лоскутков

Возможности лоскутного шитья. Материалы для лоскутного шитья. Технология соединения деталей между собой. Изготовление образцов в технике лоскутного шитья.

### Свойства текстильных волокон

Классификация текстильных волокон. Животного происхождения Способы их получения. Виды и свойства шелковых и шерстяных тканей.

Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Понятие о поясной одежде. Одежда и требование к ней.

Конструирование одежды. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления юбки Приёмы изготовления выкроек. . Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму

Понятие о моделировании одежды. Моделирование прямой юбки.

Технология изготовления юбки. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Обработка боковых швов. Обработка пояса.

Обработка нижнего среза изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### Раздел «Технологии проектной, творческой и опытнической , исследовательской деятельности(26) ч.

Исследовательская созидательная деятельность

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы

Разработка вариантов решения проблемы.

Технология изготовления проектной работы.

Испытания проектных изделий.

Подготовка презентаций, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

## **Раздел «Технологии растениеводства»8ч.**

Технология выращивания овощных и цветочных декоративных культур Направления растениеводства. Технология производства продукции растениеводства. Ведущие овощные культуры Урала.

Общая технология выращивания культурных растений .Строение растений моркови, роение корнеплодов. Подготовка свеклы. Стпочвы, обработка почвы, посевы свеклы, капусты на рассаду. Высадка рассады в открытый грунт. Подготовка почвы на рассаду томатов и огурцов. Уход за рассадой. Высадка рассады томатов и огурцов в открытый грунт, уход . Правила ТБ.

### **Форма организации учебных занятий: урок.**

Характеристика Реализуются различные типы уроков: урок усвоения новых знаний, урок –повторение, урок обобщения и систематизации, урок контрольного учёта и оценки ЗУН. Систему форм учебной деятельности учащихся на уроке составляют фронтальная, индивидуальная и групповая работа. Этим формам также присущи все компоненты процесса обучения. Они отличаются друг от друга количеством учащихся и способами организации работы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Основным методом обучения слепых и слабовидящих учащихся технологическим навыкам является демонстрация приемов работы учителем с последующим индивидуальным подходом к каждому ученику и постоянная корректировка их практических действий.

### **Виды деятельности по освоению содержания курса «Технологии»:**

1. выполнение творческих проектов
2. самостоятельная работа по технологическим картам
3. решение тестовых заданий
3. выполнение лабораторно - практических заданий
4. работа с ручными инструментами
5. работа на швейных машинах
6. работа с пищевыми продуктами

**Коррекционная направленность предмета** существенной чертой коррекционно-развивающего образовательного процесса являются групповая и индивидуально-ориентированная работа, направленная на коррекцию проблем развития каждого ребенка. При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:



1. чередование видов деятельности учащихся;
2. введение гигиенических пауз (упражнения для глаз).
3. увеличение размеров дидактического и раздаточного материала

Программа включает методические принципы, направленные на обеспечение освоения учебного материала обучающимися детьми с нарушением зрения.

1. усиление практической направленности изучаемого материала
2. выделение существенных признаков изучаемых явлений
3. опора на жизненный опыт ребенка
4. соблюдение в определении объема изучаемого материала, принципа необходимости и достаточности

**Тематическое планирование  
6 класс, технология.**

Разделы темы	Ко л- во	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» 16ч.</b>			
Физиология питания. Правила ТБ	2	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	Беседа и записи в тетради
Заготовка продуктов.	2	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов.	Сушка фруктов. Замораживание овощей.
Блюда из молока.	2	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. Профессия мастер производства молочной продукции.	Приготовления молочной каши
Блюда из круп и	4	Виды макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Соотношение макаронных изделий и жидкости при варке.	Приготовление отварных макарон.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4 2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление заправочного супа из рыбной консервы и салата из морской капусты.
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.
<b>Раздел Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(18)</b>			
Лоскутное шитье.	2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков Возможности лоскутного шитья. Материалы для лоскутного шитья. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой	Выполнение образцов изготовление трафаретов
Лоскутное шитье (изготовление подушки прихваток)	4	Правила раскроя изделия , обработки бокового , верхнего среза	Раскрой образцов и шитьё
Свойства текстильных материалов	2	Классификация текстильных волокон. Животного происхождения Способы их получения. Виды и свойства шелковых и шерстяных тканей.	Изучение свойств текстильных материалов из волокон из животного происхождения

Швейная машина.	2	Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.	Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов швов.
Конструирование швейных	1	Понятие о поясной одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления юбки.	Снятие мерок .
Моделирование юбки	1	Понятие о моделировании одежды. Моделирование юбки. Приёмы изготовления выкроек. . Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.	Моделирование юбки на бумаге. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
Технология изготовления швейных изделий Раскрой изделия Сметывание и стачивание	2 2 2 2	Технология изготовления юбки. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.. Критерии качества края. Способы переноса линий выкройки на детали края с помощью прямых копировальных стежков.  Обработка боковых швов. Обработка верхнего среза Обработка нижнего среза .ВТО  Обработка нижнего среза изделия.	Раскрой швейного изделия. Подготовка изделия к примерке. Обработка боковых, нижнего срезов соединительным швом; верхнего среза вподгибку с закрытым срезом. Окончательная обработка изделия.
<b>Раздел «Технологии проектной творческой и опытнической деятельности) 26 ч.</b>			
Исследовательская созидательная деятельность	2 4 2 16 2	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.  Этапы выполнения проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы  Разработка вариантов решения проблемы.  Технология изготовления проектной работы.  Испытания проектных изделий. Защита проекта.	Запись в тетради последовательного выполнения проекта.

**Раздел «Технологии растениеводства» 8ч.**

<p><b>. Технология выращивания овощных и цветочных декоративных культур</b>  <b>Направления растениеводства.</b>  <b>Строение растений моркови, свеклы, капусты.</b>  <b>Подготовка почвы, посев свеклы, капусты на рассаду.</b>  <b>Высадка рассады в открытый грунт.</b></p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p>	<p>Технология выращивания овощных культур. Ведущие овощные культуры Урала культурных растений. Общая технология выращивания Характеристика и классификация Технология выращивания овощных и цветочных декоративных культур Направления растениеводства. Технология производства продукции растений.</p> <p>Общая технология выращивания культурных растений .Строение растений моркови, роение корнеплодов. Подготовка свеклы. Обработка почвы, посеvy свеклы, капусты на рассаду. Высадка рассады в открытый грунт. Подготовка почвы на рассаду томатов и огурцов. Уход за рассадой. Высадка рассады томатов и огурцов в открытый грунт, уход . Правила ТБ.</p>	<p>Рассматривание образцов цветов и корнеплодов.</p> <p>Рассматривание семян корнеплодов.</p> <p>Посев корнеплодов в открытый грунт.</p> <p>Рассматривание семян огурцов и томатов. Посев семян огурцов и томатов на рассаду и уход за ними.</p> <p><b>Высадка рассады в открытый грунт и уход за ними.</b></p>
--	---	--	---



**Итого 68 часов**







