


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Калининградской области
МО «Славский муниципальный округ Калининградской области»
МБОУ «Тимирязевская СОШ»

«РАССМОТРЕНО»
Руководитель МО
МБОУ «Тимирязевская СОШ»:
 ()
Протокол № 1
от «31» 08 2023г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора:
 (М.А. Ярославцева)
Протокол № 1
от «31» 08 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
«Тимирязевская СОШ»:
 (Т.А. Авдеев)
Приказ № 8/2
от «31» 08 2023г.



**АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
учебного предмета «Технология»
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
(АООП 8.1)
5 класс
на 2023 - 2024 учебный год

Составитель:
Савченко Елена Евгеньевна
учитель технологии

п. Тимирязево
2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основании следующих нормативных документов:

- В соответствии с п.5 ст.14 Закона РФ «Об образовании», приказом Министерства Образования и науки «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин в общеобразовательных учреждениях» к компетенции образовательного учреждения относится «разработка и утверждение рабочих программ, учебных курсов, предметов, дисциплин».

- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования».

- Приказ МОиН РФ от 24 декабря 2010г. № 2080 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

- Школьный учебный план на 2021-22 учебный год.

- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой.

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, элективных курсов и индивидуально-групповых занятий. Принят на заседании педагогического совета, протокол №1 от 30.08.2012, приказ №1 от 01.09.2012г

Программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

Цель: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства и сферы услуг;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий,
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 7 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования материалов.

Раздел 6. Технологии получения, обработки и использования информации..

Раздел 7. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Согласно учебному плану МБОУ «Тимирязевская СОШ» на изучение технологии в 5 классе отведено 1ч в неделю (всего 35 ч.)

Срок реализации программы – 1 год.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
5. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
6. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
7. 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. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
5. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
7. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

8. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
11. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- 2) осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- 3) осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- 4) соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 5) соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 4) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 5) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 6) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 7) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 8) документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) 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) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 4) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 5) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 6) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 3) способность к коллективному решению творческих задач;
- 4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 5) способность прийти на помощь товарищу;
- 6) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) развитие глазомера;
- 3) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- 1) 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;
- 2) умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- 3) навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- 4) ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Обучающийся научится:

- 1) отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- 2) определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- 3) выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- 4) составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- 5) характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- 6) называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- 7) сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- 8) конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- 9) характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- 10) приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- 11) осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- 12) подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

-изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

-разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

-осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников

-осуществлять поиск, получение, извлечения и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания.

В связи с отсутствием гендерного подхода в преподавании технологии группы формируются по запросу учащихся.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Раздел	Контрольных/ практических/ лабораторных работ	
		Группа	
1	Общая технология	4	ПР1, КР1
2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	ПР6, ЛР5 КР1
3	Технологии обработки пищевых продуктов	20	ПР3, ЛР2 КР1
4	Технологии получения, обработки и использования информации	4	ПР1
5	Методы и средства творческой и проектной деятельности	3	ПР1
	Итого	35	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая технология (4 часа)

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.

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.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 часа).

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники.

Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств.

Моделирование транспортных средств.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 часа)

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 древесноволокнистые 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 с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

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

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Изготовление изделия из древесных материалов.

Металлы и пластмассы

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы.

Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Практическая деятельность

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

Текстильные материалы и пластмассы.

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. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

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.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

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.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

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

Подготовка ткани и ниток к вышивке.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Технологии обработки пищевых продуктов 20ч.

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, 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.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

.Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)

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

Практическая деятельность

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

.Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 часа).

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. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта

