

Приложение к  
Адаптированной основной образовательной программе  
основного общего образования  
МБОУ ПГО «ООШ с.Мраморское»,  
утвержденной приказом  
МБОУ ПГО «ООШ с.Мраморское»  
от 03.11.2022 г.№ 48-У

**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология»  
Адаптированной основной образовательной программы основного общего  
образования обучающихся с задержкой психического развития  
для 6 класса**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### Личностные результаты:

- ценностное отношение к технологиям, трудовым достижениям народа;
- чувство ответственности и долга перед своей семьей, малой и большой Родиной через трудовую деятельность;
- установка на активное участие в решении практических задач в области предметной технологической деятельности;
- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода; уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- готовность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным
- ресурсам;
- повышение уровня своей компетентности через практическое овладение элементами организации умственного и физического труда;
- способность обучающихся с ЗПР к осознанию своих дефицитов (в речевом, двигательном, коммуникативном, волевом развитии) и проявление стремления к их преодолению;
- способность к самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, умение ставить реальные достижимые планы; готовность брать на себя инициативу в повседневных бытовых делах и нести ответственность за результат своей работы;
- способность выбирать адекватную форму поведения, с точки зрения опасности или безопасности для себя и окружающих, при выполнении трудовых функций;
- способность регулировать свое поведение и эмоциональные реакции в различных трудовых ситуациях, при коммуникации с людьми разного статуса.

### Метапредметные результаты

- **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**
- выявлять и характеризовать различные признаки объектов;
- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной технологической задачи;
- создавать, применять и преобразовывать модели и схемы для решения учебных задач;
- смысловое чтение информации, представленной в различных формах (схемы, чертежи, инструкции);

- прогнозировать возможное развитие процессов и последствий технологического развития в различных отраслях;
  - навыки использования поисковых систем для решения учебных задач;
  - искать и отбирать информацию и данные из различных источников в соответствии с заданными параметрами и критериями.
  - ***Овладение универсальными учебными коммуникативными действиями:***
  - самостоятельно или с помощью педагога составлять устные сообщения для выступления перед аудиторией;
  - организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
  - работать индивидуально и в группе над созданием условно нового продукта;
  - выполнять свою часть работы, достигать качественного результата, координировать свою деятельность с другими членами команды в познавательно-трудовой деятельности;
  - оценивать качество своего вклада в общий продукт, в решение общих задач коллектива;
  - принимать и разделять ответственность при моделировании и изготовлении объектов, продуктов и технологических процессов.
  - ***Овладение универсальными учебными регулятивными действиями:***
  - самостоятельно или с помощью учителя определять цели технологического обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
  - самостоятельно или после предварительного анализа планировать процесс познавательно-трудовой деятельности, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  - владеть способами самооценки правильности выполнения учебной задачи; оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные
  - возможности ее решения;
  - соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности на основе заданных алгоритмов, корректировать действия в зависимости от меняющейся ситуации;
  - давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебно-
  - технологической задачи;
  - понимать причины, по которым не был достигнут требуемый результат деятельности, определять позитивные изменения и направления, требующие дальнейшей работы;
  - ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;
  - регулировать способ выражения эмоций;
- осознанно относиться к другому человеку, его мнению; признавать свое право на ошибку и такое же право другого; осознавать невозможность контролировать все вокруг.

### **Предметные результаты**

По завершении обучения учащийся с ЗПР должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

### **Модуль «Производство и технология» 5–6 КЛАССЫ:**

- иметь представление о роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

- иметь представление о роли техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять при помощи учителя причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать по опорному плану, схеме виды современных технологий;
- уметь строить по алгоритму учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться на базовом уровне конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- иметь опыт использования различных материалов (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать с помощью учителя знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- иметь опыт коллективного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- иметь представление о понятии «биотехнология»;
- классифицировать по опорной схеме методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
- иметь представление о понятиях «биоэнергетика», «биометаногенез».

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» 5–6 КЛАССЫ:**

- иметь представления о познавательной и преобразовательной деятельности человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать с помощью учителя инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- иметь опыт использования знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование под контролем учителя;
- выполнять под контролем учителя технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- иметь представления о технологических операциях ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- иметь опыт проектирования интерьера помещения с использованием программных сервисов;

- составлять по опорной схеме последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить при помощи учителя чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- иметь представления о свойствах наноструктур, их использовании в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основами нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

#### **Модуль «Робототехника» 5–6 КЛАССЫ:**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать по опорной схеме роботов по видам и назначению;
- знать основные законы робототехники;
- иметь опыт конструирования и программирования движущихся моделей;
- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- иметь опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- иметь опыт индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

#### **ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

##### **Модуль «Производство и технология» 5–6 КЛАССЫ**

###### **Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека**

Технологии вокруг нас. *Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма<sup>1</sup>. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.*

###### **Раздел 2. Простейшие машины и механизмы**

Двигатели машин. Виды двигателей. *Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.*

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

###### **Раздел 3. Задачи и технологии их решения**

*Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции.*

Чтение описаний, чертежей, технологических карт.

Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем.

Формулировка задачи с использованием знаков и символов.

*Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных.*

Исследование задачи и её решений.

Представление полученных результатов.

#### **Раздел 4. Основы проектной деятельности**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. *Компьютерная поддержка проектной деятельности.*

#### **Раздел 5. Технология домашнего хозяйства**

*Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира.*

Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.

*Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ.* Электропроводка.

Бытовые электрические приборы. Техника

- безопасности при работе с электричеством.
- 
- Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.
- Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество. Технологии художественной обработки текстильных материалов.

#### ▪ **Раздел 6. Мир профессий**

▪ Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

#### ▪ **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» 5–6 КЛАССЫ**

##### ▪ **Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию**

▪ Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы.

▪ Технологическая карта.

▪ Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии. *Технологии и алгоритмы.*

##### ▪ **Раздел 2. Материалы и их свойства**

▪ Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. *Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.*

▪ Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

▪ Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

▪ Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

▪ Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов.

▪ *Тонколистовая сталь и проволока.*

▪ Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

▪ *Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.*

▪ *Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.*

##### ▪ **Раздел 3. Основные ручные инструменты**

▪ Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.

▪ Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

- Компьютерные инструменты.
- **Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии**
- Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.
- *Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.*
- **Раздел 5. Технологии обработки конструкционных материалов**
- Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.
- Резание заготовок.
- Строгание заготовок из древесины.
- Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.
- Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.
- Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов.
- Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.
- Отделка изделий из конструкционных материалов. Правила безопасной работы.
- **Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов**
- Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжительных операций. Основные профессии швейного производства.
- Оборудование текстильного производства. *Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.*
- Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.
- Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия.
- Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Обработка вытачки. Технология обработки застёжек.
- Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка
- **Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов**
- Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
- Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.
- Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

**Тематическое планирование**  
**МОДУЛЬ «ПРОИЗВОДСТВО И**  
**ТЕХНОЛОГИИ»**

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1.	Задачи и технологии их решения (10 ч)	Чтение текстов и извлечение заключённой в них информации. Оценка информации с точки зрения решаемой задачи. Обозначения. Знаки и знаковые системы. Формулировка задачи с использованием знаков и символов. Построение необходимых для решения задачи моделей. Основные виды моделей. Области применения моделей.	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— выделять при помощи учителя/ с опорой на образец среди множества знаков тезнаки, которые являются символами;</li> <li>— формулировать с помощью учителя условие задачи, используя данную знаковую систему;</li> <li>— знать определение модели;</li> <li>— называть основные виды моделей используя справочные материалы.</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— выделять в тексте ключевые слова используя наводящие вопросы;</li> <li>— анализировать данный текст по определённому плану с помощью учителя;</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— составлять план данного текста по опорным словам/ наводящим вопросам;</li> <li>— строить простейшие модели в соответствии с имеющейся схемой;</li> <li>— определять области применения построенной модели при помощи учителя</li> </ul>
2.	Проекты и проектирование	Проект. Виды проектов. Технология работы над проектом. Планирование пути достижения поставленных целей. Действия по осуществлению	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— находить при помощи учителя общее и особенное в понятиях «алгоритм», «технология», «проект»;</li> <li>— называть виды проектов используя справочные материалы</li> </ul>

	(14 ч)	поставленных целей. Соотнесение своих действий с планируемыми результатами, осуществление контроля своей деятельности в процессе достижения поставленных целей. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. <i>Компьютерная поддержка проектной деятельности</i>	<p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разрабатывать под руководством учителя проект в соответствии с общей схемой;</li> <li>— составлять по образцу паспорт проекта;</li> <li>— использовать простейшие компьютерные программы поддержки проектной деятельности;</li> <li>— осуществить презентацию проекта с помощью учителя</li> </ul>
3.	Технологии и домашнего хозяйства (5 ч)	<p><i>Порядок и хаос. Порядок в доме. Компьютерные программы проектирования жилища. Кулинария. Кулинарные рецепты и технологии. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество. Технологии художественной обработки текстильных материалов</i></p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей используя справочные материалы;</li> <li>— иметь представление о возможных способах упорядочивания окружающего человека пространства;</li> <li>— знать профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов;</li> <li>— называть по опорной схеме отличие кулинарного рецепта от алгоритма и технологии</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— пользуясь простейшей компьютерной программой, проектировать комнату в квартире или доме;</li> <li>— пользуясь простейшей компьютерной программой, рассчитать количество ткани, которое необходимо для изготовления выбранного изделия</li> </ul>
4.	Мир профессий (5 ч)	Какие бывают профессии? Как определить область своих интересов?	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— иметь представление об основных объектах человеческого труда;</li> <li>— приводить примеры редких и исчезающих профессий используя справочные материалы</li> </ul>
			<p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— используя под руководством учителя известные методики, определять область своей возможной профессиональной деятельности</li> </ul>

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ  
МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Ном ер п/п	Тема/ Количество очасов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1.	Трудовые действия как основные	Измерения как универсальные трудовые действия. Измерение с помощью линейки, штангенциркуля, лазерной рулетки. Практика	<b>Аналитическая деятельность:</b> — называть основные измерительные инструменты; — знать основные трудовые действия, необходимые при обработке данного
	слагаемые технологии и(4 ч)	измерений различных объектов окружающего мира. Понятие о погрешности измерения. Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумаги, ткани, древесины, пластмассы	материала; — выбирать с помощью учителя масштаб измерения, адекватный поставленной задаче; — оценивать с помощью учителя погрешность измерения <b>Практическая деятельность:</b> — осуществлять по алгоритму измерение с помощью конкретного измерительного инструмента; — конструировать по образцу технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий

2.	Технологии обработки конструктивных материалов (10 ч)	<p>Технологии разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Технологии резания заготовок. Технология строгания заготовок из древесины. Технология гибки, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Технология получения отверстий в заготовках из конструктивных материалов. Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Технологии зачистки и отделки поверхностей деталей из конструктивных материалов. Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом. Технологии отделки изделий из конструктивных материалов</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b> — понимать общность и различие технологий обработки различных конструктивных материалов</p> <p><b>Практическая деятельность:</b> — резание заготовок; — строгание заготовок из древесины; — сгибание заготовок из тонколистового металла и проволоки; — получение отверстий в заготовках из конструктивных материалов; — получение отверстий в заготовках из конструктивных материалов; — соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея; — сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов; — изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом; — зачистка и отделка поверхностей деталей; — отделка изделий</p>
3.	Технология обработки текстильных материалов (10 ч)	<p>Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. <i>Прядение и ткачество. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.</i> Основы технологии</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b> — понимать общность и различие технологий обработки различных текстильных материалов; — знать последовательность изготовления швейного изделия; — осуществлять классификацию машинных швов с опорой на справочные материалы</p> <p><b>Практическая деятельность:</b></p>

		<p>изготовления изделий из текстильных материалов. Ручные стежки и строчки. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— обрабатывать детали кроя;</li> <li>— осуществлять контроль качества готового изделия по алгоритму;</li> <li>— осуществлять под руководством учителя раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения;</li> <li>— выполнение соединительных швов;</li> <li>— обработка срезов;</li> <li>— обработка вытачки;</li> <li>— обработка застёжек</li> </ul>
4.	<p>Технология приготовления пищи (10 ч)</p>	<p>Продукты питания и их свойства (овощи, фрукты, мясо, рыба, хлебные и молочные изделия). Сохранность пищевых продуктов. Кухонное оборудование. Кухонные инструменты, в том числе электрические. Технология приготовления пищи. Сервировка стола. Национальные кухни. Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях. Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— характеризовать по опорному плану основные пищевые продукты;</li> <li>— называть основные кухонные инструменты;</li> <li>— называть блюда из различных национальных кухонь</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять по алгоритму сохранность пищевых продуктов;</li> <li>— точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим;</li> <li>— осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях;</li> <li>— соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами</li> </ul>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575806

Владелец Птухина Елена Николаевна

Действителен с 02.03.2022 по 02.03.2023