


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Сухоборская средняя общеобразовательная школа»

«РАССМОТРЕНО»
на заседании МС
Протокол № 1
от 24.08.2021 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УВР
Л.В.Кондратьева
от 24.08. 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
Е.А.Ваулина
« 30 » 08 2021 г.
Приказ № 120



**Адаптированная рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
для обучающихся с расстройствами
аутистического спектра
5 -8 классы**

Составители:
Бунакова Лидия Ивановна,
учитель технологии

Пояснительная записка.

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология» основного общего образования для обучающихся 5 -8 классов с расстройствами аутистического спектра составлена на основе: Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1644 от 29 декабря 2014 г.; Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1598 от 19 декабря 2014 г. (Письмо Министерства просвещения РФ от 27.08.2021 г № АБ- 1362/07 «Об организации основного общего образования обучающихся с ОВЗ в 2021/2022 учебном году»); адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра МКОУ «Сухоборская СОШ» (вариант 8.2); Примерной основной общеобразовательной программы основного общего образования по технологии для обучающихся 5 – 8 классов Программой отводится на изучение технологии 272 часов, которые распределяются по классам следующим образом: 5 класс – 68 ч. (2 ч. в неделю), 6 класс – 68 ч. (2 ч. в неделю), 7 класс – 68 ч. (2 ч. в неделю), 8 класс – 68 ч. (2 ч. в неделю),.

Планируемые результаты обучения.

Личностные результаты:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

Познавательные универсальные учебные действия:

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

Познавательные универсальные учебные действия:

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- смысловое чтение;

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

Предметные планируемые результаты

Раздел (тема) программы	Обучающийся научится:	Обучающийся получит возможность научиться
Введение Аграрные технологии. (Осенний период).	– выделять существенные признаки объектов и процессов, знать и соблюдать правила работы на пришкольном участке с инструментами, рассадой растений, землей.	- находить информацию о способах агротехники в научно-популярной литературе, биологических словарях, справочниках, Интернет ресурсе, анализировать и оценивать ее, переводить из одной формы в другую; информацию о живых организмах в научно-популярной литературе,.
Классификация технологий	- выделять существенные признаки различных видов технологий,	находить информацию о технологиях в научно-популярной

	сравнивать объекты, делать выводы и умозаключения на основе сравнения (на примерах технологий); □ устанавливать взаимосвязи между технологиями.	литературе, биологических словарях, справочниках, Интернет ресурсе, анализировать и оценивать ее, переводить из одной формы в другую; □ создавать собственные письменные и устные сообщения, основе нескольких источников информации, сопровождать выступление презентацией, учитывая особенности аудитории сверстников
Приготовление пищи	Выделять санитарно-гигиенические требования, теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.	находить информацию о технологиях приготовления пищи в различных источниках, справочниках, Интернет ресурсе, анализировать и оценивать ее, переводить из одной формы в другую; Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.
Технология декоративно-прикладного творчества	Выделять существенные признаки «декоративно-прикладного искусства», традиционных и современных видов декоративно-прикладного искусства России. Сравнить с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Знакомиться с приёмами украшения праздничной одежды в старину.	Применять элементарные действия для творчества :узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Использовать приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
Технология швейного производства	Классифицировать текстильные волокна. Общие свойства текстильных материалов. Познакомиться с профессией оператора прядильного производства, ткача. Распознавать направления долевой нити в ткани. Выделять традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.	Находить теоретические сведения из истории создания изделий из различных материалов. Возможности лоскутной пластики, её связи с направлениями современной моды.
Основы аграрной технологии (весенние работы)	Научатся выращиванию двулетних овощных культур на семен, способам размножения многолетних цветочных растений, использованию растительных препаратов для борьбы с болезнями и вредителями, правилам безопасного	Планировать весенние работы на учебно-опытном участке, составлять перечень овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5-8 класс

1. Вводный инструктаж по технике безопасности. (1ч)

2. Аграрные технологии. Осенний период. (10ч)

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии*. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

3 Классификация технологий. (10ч)

Теоретические сведения.

Потребности и технологии. Общественные потребности. Потребности и цели. Понятие технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство.

Технологический процесс, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Классификация технологий. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства.

4. Приготовление пищи. (30ч)

4.1 Технология приготовления пищи (5 ч.)

Санитарно-гигиенические требования. *Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

4.2. Физиология питания (5 ч.)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

4.3. Кулинария (5 ч.)

Теоретические сведения. 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. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

4.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

4.5. Блюда из овощей и фруктов (6 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

4.6.Блюда из яиц (3 ч.)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. 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. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.

Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

4.7. Сервировка стола(2 ч.)

Теоретические сведения. 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 пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

5. Технология декоративно- прикладного творчества. (8ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

6. Технология швейного производства (10 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения.

Общие свойства текстильных материалов. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров.

7. Основы аграрной технологии (весенние работы) (8ч.)

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ,
ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ**

5-8 класс

№	Тема		Количество часов
1	Введение (1ч)	Вводный инструктаж по технике безопасности.	1
2	Аграрные технологии. Осенний период. (10ч)	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая .	2
		Причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения.	2
		Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах	2
		Особенности агротехники двулетних овощных культур,	2
		Понятие о почве. Типы почв	1
		Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.	1
3	Классификация технологий. (10ч)	Потребности и технологии. Общественные потребности	1
		Понятие технологий	1
		Практический опыт, научное знание	1
		Развитие технологий	1
		Технологический процесс, сырье, ресурсы, результат	1
		Виды ресурсов	1
		Классификация технологий	1
		Промышленные технологии	1
		Технологии ремонта.	1
		Технологии сельского хозяйства.	1
4	Приготовление пищи. (30ч)		
4.1	Технология приготовления пищи (5 ч.)	Санитарно-гигиенические требования.	2
		Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола	2
		Безопасные приёмы работы на кухне.	2
4.2	Физиология питания (5 ч.)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.	2
		3,4 Значение питательных веществ.	2

		Витамины.	
		5.Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	1
	4.3. Кулинария (5 ч.)	1,2. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	2
		3,4.Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.	2
		5.Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.	1
	4.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)	1,2.Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.	2
		3,4.Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	2
	4.5. Блюда из овощей и фруктов (6 ч.)	1,2.Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.	2
		3,4.Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи.	2
		5,6.Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.	2
	4.6. Блюда из яиц (3 ч.)	1.Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	1
		2.Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	1
		3.Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.	1
	4.7. Сервировка стола(2 ч.)	1. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	1
		2.Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	1
5	Технология декоративно-прикладного творчества. (8ч)		
		1,2. Понятие «декоративно-прикладное искусство».	2
		3,4. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России.	2
		5,6.Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.	2
		7,8.Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	2

6.	Технология швейного производства (10 ч.)	1,2.Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения.	2
		3,4.Профессии оператор прядильного производства, ткач.	2
		5,6.Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.	2
		7,8.Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.	2
		9,10.Аппликация.	2
7.	Основы аграрной технологии (весенние работы) (8ч.)	1,2.Районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона.	2
		3,4.Технология выращивания двулетних овощных культур.	2
		5,6.Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.	2
		7,8.Планирование весенних работ на учебно-опытном участке	2
			68ч