****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Адаптированная рабочаяпрограмма 6 класса разработана на основе авторской программы О.А.Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации.

 Представленная программа, сохраняя основное содержание образования, принятое для общеобразовательной школы, отличается тем, что предусматривает коррекционную направленность обучения.

 Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов.

 Программа коррекционной работы предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса. Программа построена с учетом специфики усвоения учебного материала детьми с ОВЗ.

Программа разработана с учетом санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189).

Нормативно-правовые документы, обеспечивающие реализацию программы:

* Конституция РФ;
* Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.05.2013 с изменениями, вступившими в силу с 19.05.2013) «Об Образовании в Российской Федерации»;
* Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04. 2008 № АФ-150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;
* Пункт 20 Приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
* Пункт 9 статьи 58 Федерального закона «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
* Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 года № 253.
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2016 года «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 года № 253.
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

**Особенностипрограммы** заключаются в:

− логике построения учебного материала, адаптированного для учащихся с ОВЗ;

− выборе используемого дидактического материала в зависимости от психофизических особенностей детей.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ЗПР

Обучающиеся с ЗПР — это дети, имеющее недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий

Категория обучающихся с ЗПР - наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа школьников. Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматическиезаболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация. Подобное разнообразие этиологических факторов обусловливает значительный диапазон выраженности нарушений — от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости.

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Уровень психического развития поступающего в школу ребёнка с ЗПР зависит не только от характера и степени выраженности первичного (как правило, биологического по своей природе) нарушения, но и от качества предшествующего обучения и воспитания (раннего и дошкольного).

Диапазон различий в развитии обучающихся с ЗПР достаточно велик - от практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно­поведенческой сфер личности. От обучающихся, способных при специальной поддержке на равных обучаться совместно со здоровыми сверстниками, до обучающихся, нуждающихся при получении начального общего образования в систематической и комплексной (психолого-медико-педагогической) коррекционной помощи.

Различие структуры нарушения психического развития у обучающихся с ЗПР определяет необходимость многообразия специальной поддержки в получении образования и самих образовательных маршрутов, соответствующих возможностям и потребностям обучающихся с ЗПР и направленных на преодоление существующих ограничений в получении образования, вызванных тяжестью нарушения психического развития и способностью или неспособностью обучающегося к освоению образования, сопоставимого по срокам с образованием здоровых сверстников.

Таким образом, для детей с ЗПР характерными являются:

- неустойчивость внимания, снижение объема, ограниченные возможности его распределения;

- нарушение восприятия;

 - снижение вербальной памяти и продуктивности запоминания;

-низкий уровень развития воображения;

 - отставание в развитии словесно-логического мышления;

- нарушение мелкой, общей, мимической, артикуляционной моторики;

- эмоционально-волевая незрелость;

 - низкая познавательная активность;

 - недостаточная регуляция произвольной деятельности;

 - трудности в общении.

Данные особенности детей с ОВЗ учитываются при составлении и реализации данной программы.

**Цели обучения**

* **Создание** гуманной адаптированной среды для детей с задержкой психического развития , условий для успешного освоения образовательного стандарта по технологии;
* формировани**е** общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое);
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

**Задачами** являются:

* Обеспечить достижения учащимися государственного стандарта по технологии;
* определить особенности организации образовательного процесса в соответствии с индивидуальными особенностями каждого ребѐнка;
* активизировать познавательную деятельность развитие умений и навыков самостоятельной учебной деятельности у учащихся с ОВЗ.
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.
* формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений,
* воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,
* формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Общая характеристика учебного предмета

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Художественные ремесла**». Программа включает в себя также раздел «**Технологии ведения дома**».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

 **Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю, 34 учебные недели).

**Основные направления работы по технологии**

**в 6 классе VII вида (ОВЗ)**

* Подбор заданий, максимально возбуждающих активность ребенка, пробуждающие у него потребность в познавательной деятельности, требующих разнообразной деятельности.

• Приспособление темпа изучения учебного материала и методов обучения к

 уровню развития детей с ОВЗ

* Индивидуальный подход.

• Повторное объяснение учебного материала и подбор дополнительных заданий.

• Постоянное использование наглядности, наводящих вопросов, аналогий

Использование многократных указаний, упражнений.

• Использование поощрений, повышение самооценки ребенка, укрепление в нем веры в свои силы.

•Поэтапное обобщение проделанной на уроке работы.

•Использование заданий с опорой на образцы, доступных инструкций

# Содержание программы

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир материальной культуры. Материальная культура, в отличии от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища.

 Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

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

Программа включает в себя следующие разделы: «Материаловедение», «Элементы машиноведения», «Ручные и машинные швы», «Кулинария», «Конструирование и моделирование изделия», «Технология изготовления изделия» «Рукоделие», «Электротехника»

 «Творческие проекты».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении раздела «Рукоделие» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся лоскутному шитью.

Изучая разделы «Элементы машиноведения» и «Элементы материаловедения», учащиеся овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами, свойствами и ручными и машинными швами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

В разделе «Электротехника» изучаются бытовые электроприборы.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

При изучении курса технологии часы отводятся на практическую деятельность и на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ, также защиты проекта.

По окончании курса технологии в 6 классе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства. Знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, темы | Количество часов |
| всего | теория | практика | контрольные |
| 1 | Кулинария | 16 | 8 | 7 | 1 |
| 3 | Материаловедение | 2 | 2 |  |  |
| 4 | Машиноведение | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Конструирование и моделирование | 8 | 4 | 4 | 1 |
| 7 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 14 | 4 | 10 |  |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла | 10 | 2 | 8 | 1 |
|  | Технология ведения дома | 2 | 2 |  |  |
|  | Электротехника | 2 | 2 |  |  |
| 9 | Творческие проекты | 10 |  | 12 | 1 |
|  | **Всего** | **68** |  |  |  |

***Раздел 1.* Кулинария (16ч)**

**Физиология питания (2 ч.)**

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч.)**

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов (2 ч.)**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека.

Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд.

**Сервировка стола. Этикет**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «сезонный стол». Правила этикета.

**Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)**

 Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правила санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Заготовка продуктов.**

 Процессы, происходящие в солении и квашении. Консервирующая рольмолочной кислоты. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование)

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях.

***Раздел 2*. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)**

**Элементы материаловедения (2 ч.)**

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

**Практические работы**

1. Распознование в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

**Элементы машиноведения (4 ч.)**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»).  Регулировка качества машинной строчки путем устройство и принцип действия регуляторов изменения  силы натяжения верхней и нижней нитей.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машине.

**Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 часов)**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины  прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. Последовательность построения чертежа основы конической юбки.

 Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы.  Построение чертежа основы  юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Последовательность построения чертежа основы клиньевой  юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы.  Построение чертежа основы  юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования конической юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Форма, силуэт, стиль. Выбор модели юбки. Моделирование юбки.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки и выбранного фасона
5. Подготовка выкройки юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий (14 часов)**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Выбор ткани и отделки. Подготовка  выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки  - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки складок. Различные  способы обработки застежки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки тесьмой-молнией. Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Способы обработки нижнего среза юбок. Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей. Контроль качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и ВТО изделия.

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Симметрия и асимметрия в композиции. Цвет и композиция, цветовой круг,  подбор ткани. Шаблоны элементов орнамента. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Раскрой элементов с учётом долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой. Соединение основы с подкладкой. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка.

**Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона .
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

***Раздел 3.* Технология ведения дома (2 часа)**

**Уход за одеждой и обувью (2 ч.)**

 Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Чистка кожаной обуви. Приёмы сохранения формы обуви, правила сушки обуви. Чистка замшевой обуви. Правила ухода за лакированной обувью, резиновой обувью. Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей.

**Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

***Раздел 4.* Электротехнические работы  (2 часа)**

**Бытовые электроприборы (2 ч.)**

 Бытовые электроприборы. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребительской энергии. Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов. Профессии, связанные с электричеством.

**Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромантажных работ. Подключение проводов к патронам электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

**Творческие проекты (10 часов)**

 Тематика творческих проектов. Правила оформления пояснительной записки. Критерии оценивания. Сроки выполнения и защиты. Обобщение полученных знаний. Представление собственной работы. Обоснование выбора материалов, технологий. Экологическая и экономическая оценка. Рекламный проспект.

1. Изготовление сувенира.
2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья

**Планируемые результаты** по окончании курса технологии в 6 классе

 - овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;

* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Оценка достижения обучающимися с ЗПР планируемых результатов освоения программы коррекционной работы

При определении подходов к осуществлению оценки результатов освоения обучающимися с ЗПР программы коррекционной работы целесообразно опираться на следующие принципы:

1. дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР;
2. динамичности оценки достижений, предполагающей изучение изменений психического и социального развития, индивидуальных способностей и возможностей обучающихся с ЗПР;
3. единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания программы , что сможет обеспечить объективность оценки.

Эти принципы, отражая основные закономерности целостного процесса образования обучающихся с ЗПР, самым тесным образом взаимосвязаны и касаются одновременно разных сторон процесса осуществления оценки результатов освоения программы коррекционной работы.

Основным объектом оценки достижений планируемых результатов освоения обучающимися с ЗПР программы коррекционной работы, выступает наличие положительной динамики обучающихся в интегративных показателях, отражающих успешность достижения образовательных достижений и преодоления отклонений развития.

Оценка результатов освоения обучающимися с ЗПР программы коррекционной работы может осуществляться с помощью мониторинговых процедур. Мониторинг, обладая такими характеристиками, как непрерывность, диагностичность, научность, информативность, наличие обратной связи, позволяет осуществить не только оценку достижений планируемых результатов освоения обучающимися программы коррекционной работы, но и вносить (в случае необходимости) коррективы в ее содержание и организацию. В целях оценки результатов освоения обучающимися с ЗПР программы коррекционной работы целесообразно использовать все три формы мониторинга: стартовую, текущую и финишную диагностику.

**Тематическое планирование  6 класс с ОВЗ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов, тем** | **Виды деятельности учащихся**  |
| **Коррекционная работа** |
| 1-2 | **Физиология питания:** Минеральные вещества.  |  Умений поиска информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов, проектирование выполнения домашнего задания. | Формирование у учащихся умений построения и реализации новых знаний |
| 3-4 | Основные теоретические сведения о молоке и кисломолочных продуктах |  Отработка знаний и умений об особенностях приготовления блюд их них. Проверка лабораторной работы | Формирование у учащихся умений построения и реализации новых знаний, понятия о значении, ценности, условиях и сроках хранения  молока и молочных продуктов  |
| 3-4  | **Технология приготовления пищи:** Блюда из молока и кисломолочных продуктов | Приготовление супа молочного рисового.Контроль качестваКонтроль ТБ |  Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя;  |
| 5-6  | Приготовление блюд из молочных продуктов. | Приготовление супа каши манной. Контроль качестваКонтроль ТБ |  Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и действия; Умение выделять главное из прочитанного;  |
| 7-8 | Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. | Приготовление сырников. Контроль качестваКонтроль ТБ |  Слушать и слышать собеседника, учителя;  |
| 9-10 | Рыба и морепродукты в кулинарии.  Первичная и тепловая обработка рыбы и морепродкутов. | Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Признаки свежести. Первичная и тепловая обработка рыбы. Приготовление рыбы жареной и припущенной.   |  . Умение рассуждать, описывать явления и действия; Слушать и слышать собеседника, учителя;  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых, и макаронных изделий. | Виды круп, бобовых, и макаронных изделий. Правила варки каш. Приготовление отварных макарон с сыром. Контроль качества |  Понимать и воспринимать на слух учебную информацию;  |
| 13-14 | Сахар, крахмал. Их роль в приготовлении компотов, киселей.  |  |  |
| 15-16 |  Овощи в питании человека и их питательные ценности.  | Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе. Контроль выполнения рекомендации.  |  Умение отвечать на вопросы; умение формулировать свое мнение. |
| 17-18 | Контрольная работа Заготовка продуктов. Сервировка стола.  | Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка овощей и квашение капусты. | Адекватное реагирование на трудности,   |
| 19-20 | Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей. | Волокна: шерсть, шёлк. Основная и уточная нити. Саржевое и атласное переплетения. Свойства тканей из волокон животного происхождения, ассортимент. | Умение отвечать на вопросы; рассуждать, описывать явления и действия;  |
| 21-22 | История швейной машины. .  | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида тканей  | Умение описывать явления и действия; умение выделять главное из прочитанногоСлушать и слышать собеседника, учителя |
| 23-24 | Неполадки в работе швейной машины.  | Регулировка качества машинной строчки путем изменения  силы натяжения верхней и нижней нитей.Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Качество образцаКонтроль за действиями |  умения делать выводы, прогнозировать  |
| 25-26 | Требования к лёгкому женскому платью.  | Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания Контроль за действиями |  умениеописывать явления и действия; умение выделять главное из прочитанногоСлушать и слышать собеседника, учителя |
| 27-2829-30 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа юбки Контроль чертежа | развитие наглядно-образного мышления;  |
| 31-32 | Моделирование юбки выбранного фасона |  Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскроюКонтроль за действиями | развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
|  |
| 33-34 | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и в полоскуКонтроль за действиями |  развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 35-36 | Контурные и контрольные точки на деталях кроя. Соединение деталей кроя | Способы прокладывания контурных и контрольных точекКонтроль за действиями |  развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 37-38 | Примерка юбки. Выявление дефектов, их исправление | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных  дефектовКонтроль за действиями |  развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 39-40 | Виды машинных швов. | Стачные и накладные швы. Их конструкция, графическое обозначение, технология выполнения.Контроль качества | развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 41-42 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбок. Боковые швы. Застежка. | Правила стачивания боковых швов,  вытачек, кокеток, складок. Обработка застёжкиКонтроль качества |  развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 43-44 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | Технология обработки верхнего и нижнего срезов юбкиКонтроль качества |  Формирование выбора способов деятельности; организация рабочего места : развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 45-46 | Влажно-тепловая обработка.  | Особенности ВТО шерстяных и шёлковых тканей. Критерии оценки качества изделияКонтроль качества |  умения делать выводы, прогнозировать  |
| 47-48 | Возможности лоскутного шитья и мода. Орнамент и композиция. | Геометрический орнамент и композиция. Цвет и композиция, цветовой круг,  подбор ткани. Пэчворк и мода.Контроль качества | Формирование выбора способов деятельности; организация рабочего места  развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 49-50 | Шаблоны элементов орнамента. Раскрой деталей. | Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учётом направления долевой нити и рисунка.Контроль качества |   формирование умения анализировать свою деятельность: развитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 51-52 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | Способы сборки  полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия |  формирование умения анализировать свою деятельностьразвитие мелкой моторики и пальцев рук;  |
| 53-54 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | Особенности соединения лоскутной основы с подкладкойКонтроль качества | выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать  |
| 55-56 | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. | Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Чистка кожаной обуви. Приёмы сохранения формы обуви, правила сушки обуви. Чистка замшевой обуви. Правила ухода за лакированной обувью, резиновой обувью.Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещейОпрос | выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать |
| 57-58 | Электрические цепи.  | Виды соединений элементов в электрических цепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации  и эксплуатации бытовых электроприборов. Оказание первой медицинской помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством. | умения делать выводы, прогнозировать  |
| 59-60 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения | Тема проекта. Обоснование. Разработка эскиза. Подбор материалов.Контроль выполнения.Формирование навыков при работе |  умения делать выводы, прогнозировать  |
| 61-62 | Инструменты и приспособления.Технологическая последовательность выполнения проекта | Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, материалов и инструментов. Разработка технологической последовательности выполнения основных операций. Поиск дополнительных сведении в литературе |
| 63-64 | Технологический этап | КомбинированныйКонтроль выполнения |
| 65-66 | Заключительный этап | КомбинированныйКонтроль выполнения |
| 67-68 | Обобщающий урок | КомбинированныйВыставка изготовленных проектных работ |

**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

1. **Личностные результаты**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

•Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

 • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

1. **Предметные результаты**

 *В познавательной сфере:*

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

 • оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

 • ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

 • владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

 • классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

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

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

 • применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

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

. *В трудовой сфере:*

 • планирование технологического процесса и процесса труда;

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

 • подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

 • проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

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

 • планирование последовательности операций и составление технологической карты;

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

 • определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

 • соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

 • соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

 • обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

 • подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

 • контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

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

 • документирование результатов труда и проектной деятельности;

 • расчет себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

 • оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

 • оценивание своей способности и готовности к пред принимательской деятельности;

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

 • выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

 • согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

 • осознание ответственности за качество результатов труда;

 • наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

 *В эстетической сфере:*

 • дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

 • моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

 • разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

 • эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

 • рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

 • формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

 • оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

 • публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

 • разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

 • потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

 *В физиолого-психологической сфере:*

 • развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

 • достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

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

 • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

 • развитие глазомера

 • развитие осязания, вкуса, обоняния

1. **Метапредметные результаты**

 • планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

 • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

 • поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

 • самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

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

 • выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

 • выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

 • использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

 • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

 • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

 • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ**

**К концу обучения в шестом классе ученик научатся:**

По окончании курса технологии в 6 классе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства. Знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

 контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

 обеспечения безопасности труда;

 оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.