

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Василия Степановича Чекмасова с.Большое Микушкино
муниципального района Исаклинский Самарской области

Проверено:
Зам. директора по УВР
_____ Филиппова Е. Т.
(подпись) (ФИО)
«29» августа 2023 г.

Утверждено:
приказом № 365 - од
от «31» августа 2023 г.
Директор _____ Игнатьева М. В.
(подпись) (ФИО)

АДАптированная рабочая программа
для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
Вариант 1

Предмет (курс) **профильный труд**

Классы 9

Количество часов по учебному плану: 136ч. в год, 4 в неделю.

Программа «профильный труд» для 9 класса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), учебной программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией В.В. Воронковой «Профильный труд», 5-9 классы, М., "Просвещение", 2019.

Рассмотрена на заседании МО учителей эстетико-технологического цикла

Протокол № 1 от « 28 » августа 2023 г.

Председатель МО: _____/Верязов Д. М./
(подпись) (Фамилия, Имя. Отчество)

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» предназначена для учащихся 9 класса, имеющих легкую умственную отсталость.

Адаптированная рабочая программа «Профильный труд» для 9 класса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), учебной программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией В.В. Воронковой «Профильный труд», 5-9 классы, М., "Просвещение", 2019. В программе учтены основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий основного общего образования.

Целью профиля «Обслуживающий труд» является формирование академических и жизненных компетенций.

Формирование академических компетенций:

- знать необходимые для себя и близких умения и навыки ведения хозяйства;
- знать о рабочих профессиях;
- знать правила поведения;
- знать санитарно-гигиенические требования;
- знать правила гигиены;
- представлять для чего нужны правила.

Формирование жизненных компетенций:

- умение планировать свою деятельность;
- умение самостоятельно выполнять работу для достижения определённого результата;
- умение соблюдать трудовую дисциплину и правила безопасной работы;
- соблюдение норм и правил безопасности трудовой деятельности;
- развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности;
- применять полученные знания и трудовые навыки в практической деятельности;
- формирование представлений о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями;
- подготовка к самостоятельной жизни;
- формирование способностей решать соответствующие возрасту задачи.

Задачи профиля:

- овладение трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах;
- овладение умением адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия;
- обогащение положительного опыта и установки на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

Ценностные ориентиры содержания учебного профиля:

На уроках технологии у обучающихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

Поскольку у обучающихся снижены охранные рефлексy, то серьезное внимание уделяется соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами. Инструктирование проводится в начале изучения новой темы, при работе или демонстрации нового оборудования, во время выполнения практических работ.

Личностные результаты изучения предмета:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Метапредметные результаты изучения:

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

Предметные результаты:

- получение первоначальных представлений о сознательном и нравственном значении труда в жизни человека, о мире профессий;
- усвоение правил техники безопасности;
- овладение основами трудовой деятельности, необходимой в разных жизненных сферах, технологиями, необходимыми для социального и трудового взаимодействия;
- овладение трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах, умением адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;
- развитие понимания словесных инструкций (выполнять по инструкции трудовые операции), характеризовать материалы и инструменты, устанавливать последовательность работы;
- уметь кратко отчитаться и оценить качество проделанной работы (аккуратно, неаккуратно);
- формирование умений работать с разными видами материалов и инструментами, выбирать способы их обработки в зависимости от их свойств;
- формирование навыков самообслуживания, организационных трудовых умений (правильно располагать материалы и инструменты на рабочем месте, выполнять правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования и т.д.);
- использование приобретенных знаний и умений для решения повседневных практических задач;
- умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.
- умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.
- умение соблюдать технологические процессы, например: выращивание и уход за растениями, изготовление изделий из бумаги, ткани и других материалов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Раздел 1. Сезонные работы на пришкольной территории (25 ч.).

Основные сведения

Комнатные растения. Полив комнатных растений. Рыхление почвы. Мытье растения. Опрыскивание растения. Пересадка растения. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов. Виды декоративных и садовых растений, деревьев, кустарников, их строение. Виды цветковых растений. Весенние работы: посев семян однолетних цветковых растений на рассаду. Правила подготовки почвы к посадке растений. Правила посадки готовой рассады в открытый грунт. Весенние работы в саду: подготовка почвы для посадок, сгребание мусора с клумб, поверхностное рыхление почвы граблями на месте многолетних зимующих растений. Весенние работы в саду: высадка рассады на клумбы. Весенние работы в саду: прополка, рыхление, полив клумбы из лейки. Правила использования однолетних цветковых растений для оформления школьного двора. Пересадка растений.

Практические работы:

Рыхление почвы. Полив комнатных растений.

Опрыскивание растений. Мытьё растений.

Удаление сухих листьев с растений. Пересадка растений.

Раздел 2. Шитьё, мелкий ремонт одежды (25 ч.).

Основные сведения

Инструменты и материалы для ручного шитья. Отрезание нити. Вдевание нити в иглолку. Завязывание узелка. Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (с четырьмя отверстиями, на ножке, крючков.). Выполнение швов «вперед иглолку», «назад иглолку», «стебельчатый шов», «петельный шов», «тамбурный шов», шов «козлик». Закрепление нити на ткани. Закрепление нити на ткани. Пришивание петли на куртку. Закрепление нити. Выполнение швейных ручных работ: смётывание, стачивание, обмётывание, закрепление подогнутого края. Выполнение штопки одежды, пришивание заплат. Выполнение композиций с помощью пуговиц.

Практические работы:

Отрезание нити. Вдевание нити в иглолку. Завязывание узелка, закрепление нити на ткани. Выполнение ручных швов: «вперед иглолку», «назад иглолку», «стебельчатый шов», «петельный шов», «тамбурный шов», шов «козлик».

Швейные ручные работы: смётывание, стачивание, обмётывание, закрепление подогнутого края. Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (с четырьмя отверстиями, на ножке), крючков. Изготовление и замена вешалки на одежде.

Осуществление мелкого ремонта: зашивание распорвавшегося шва; подшив одежды, наложение заплаты, штопка разрыва на одежде, выполнение аппликации на одежде.

Изготовления композиций из пуговиц.

Раздел 3. Уход за кухонным оборудованием и посудой (10ч.).

Основные сведения

Название и назначение предметов посуды и кухонной утвари. Санитарно-гигиенические требования при работе на кухне. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы на кухне. Предметы посуды, их название, назначение, отличительные признаки по внешнему виду, материалу изготовления, покрытию. Особенности ухода за различными видами посуды (алюминиевой, эмалированной, с тефлоновым покрытием, стеклянной, фарфоровой). Уход за салфетками, щетками для мытья и чистки посуды. Уход за руками после мытья посуды. Бытовые приборы на кухне, их правильное использование.

Раздел 4. Работа с пищевыми продуктами (16 ч.).

Основные сведения

Основы рационального питания. Виды блюд. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц. Блюда из молока и

кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление изделий из замороженного теста. Правила этикета.

Практические работы:

Приготовление бутербродов.

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Приготовление блюд из яиц.

Приготовление изделий из замороженного теста.

Раздел 5. Работа с бумагой и картоном (26 ч.).

Основные сведения

История возникновения бумаги, свойства бумаги, разнообразие бумаги, ее виды. Знакомство с разными видами бумаги, используемой в квиллинге. Знакомство с историей возникновения бумажной филигранны «квиллинг», с инструментами и приемами работы с ними. Правила ТБ. Нарезание полосок для квиллинга. Изготовление заготовок из бумаги. Технология выполнения форм: «тугой ролл» «капелька», «листочек», «листик», «глаз», «треугольник», «ромб», «завиток», «полумесяц», «полукруг», «звездочка», «конус», «стрела», «спираль». Технология расположения элементов на листе бумаги. Составление композиций из основных форм квиллинга.

Практические работы:

Нарезание полосок для квиллинга. Изготовление заготовок из бумаги.

Изготовление форм: «тугой ролл» «капелька», «листочек», «листик».

Изготовление форм: «глаз», «треугольник», «ромб».

Изготовление форм: «завиток», «полумесяц», «полукруг».

Изготовление форм: «звездочка», «конус», «стрела», «спираль».

Составление композиций из изученных форм.

Раздел 6. Уход за одеждой и обувью (8ч.).

Основные сведения

Виды тканей. Стирка шерстяных, шелковых тканей в машине автомат. Средства для стирки белья. Утюжка фасонного белья. Выведение мелких пятен с одежды; Подготовка одежды к сезонному хранению.

Виды сезонной обуви, ежедневный уход за обувью; виды материалов для изготовления обуви. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за обувью из замши и велюра. Подготовка обуви к сезонному хранению.

Раздел 7. Личная гигиена (6ч.).

Основные сведения

Знакомство с правилами личной гигиены. Виды инфекционных заболеваний и меры профилактики. Значение профилактических прививок. Алгоритм мытья рук, правила стрижки ногтей, уход за руками.

Раздел 8. Гигиенические требования к помещению и уборка помещений (8 ч.).

Основные сведения

Планировка помещения. Освещение помещения. Технологии уборки помещения. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Раздел 9. Профессии профильного труда (6 ч.).

Основные сведения

Профессии профильного труда: дворник, уборщик помещений, мойщик посуды, рабочий по уходу за животными, сторож (вахтер), санитар. Спецодежда, уход за спецодеждой

(стирка, хранение), инвентарь, используемый в работе. Правила безопасной работы с инвентарем. Должностные обязанности.

Раздел 10. Трудоустройство (6 ч.).

Основные сведения

Трудоустройство: перечень документов, необходимых для устройства на работу. Имидж молодого человека: молодежный и деловой стиль одежды. Ознакомление с трудовым кодексом Российской Федерации. Трудовой договор: наличие трудового договора как официального документа. Правила соблюдения трудовой дисциплины. Права и обязанности работника в соответствии с ТК РФ.

Зачетно-обобщающий урок по курсу «Профильный труд»

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел	Количество часов
1	Сезонные работы на пришкольной территории	25
2	Шитьё, мелкий ремонт одежды	25
3	Уход за кухонным оборудованием и посудой	10
4	Работа с пищевыми продуктами	16
5	Работа с бумагой и картоном	26
6	Уход за одеждой и обувью	8
7	Личная гигиена	6
8	Гигиенические требования к помещению и уборка помещений	8
9	Профессии профильного труда	6
10	Трудоустройство	6
Всего		136

Календарно-тематическое планирование
Профильный труд
9 класс

№ п/п	Наименование темы/урока	Количес тво часов
Сезонные работы на пришкольной территории		25
1	Инструктаж по технике безопасности. Комнатные растения. Полив комнатных растений. Рыхление почвы. Мытье растения. Опрыскивание растения	1
2-4	Комнатные растения. Пересадка растения. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов	3
5-9	Виды декоративных и садовых растений, деревьев, кустарников, их строение. Виды цветковых растений	5
10-14	Работы в саду: посев семян на рассаду, подготовка почвы к посадке растений, правила посадки готовой рассады в открытый грунт	5

15-22	Работы в саду: прополка, рыхление, полив клумбы из лейки, правила использования растений для оформления школьного двора. Пересадка растений	8
23-25	Работы в саду: правила расчистки дорожек, подметание дорожек, обрезка сухих и поломанных веток и поросли. Виды декоративных кустарников (высокорослые, низкорослые), уход за ними	3
Шитьё, мелкий ремонт одежды		25
26	Инструменты и материалы для ручного шитья. Отрезание нити. Вдевание нити в иглолку. Завязывание узелка, закрепление нити на ткани	1
27-28	Выполнение ручных швов: «вперед иглолку», «назад иглолку», «стебельчатый шов», «петельный шов»	2
29-31	Швейные ручные работы: смётывание, стачивание, обмётывание, закрепление подогнутого края.	3
32-34	Изготовление образца ручных работ	3
35-36	Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (с четырьмя отверстиями, на ножке), крючков	2
37-39	Изготовление и замена вешалки на одежде	3
40-42	Виды мелкого ремонта: зашивание распоровшегося шва; подшив одежды	3
43-45	Виды мелкого ремонта: наложение заплатки	3
46-47	Штопка разрыва на одежде	2
48-50	Выполнение аппликации на одежде	3
Уход за кухонным оборудованием и посудой		10
51-53	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде	3
54-56	Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Правила поведения за столом	3
57-60	Бытовые электроприборы на кухне	4
Работа с пищевыми продуктами		16
61	Основы рационального питания	1
62	Виды блюд. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1
63	Тепловая обработка овощей.	1
64	Технология приготовления бутербродов	1
65	Приготовление бутербродов	1
66	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	1
67	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	1
68	Технология приготовления блюд из яиц	1
69	Приготовление блюд из яиц	1

70	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
71	Изделия из жидкого теста	1
72	Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса	1
73	Технология приготовления первых блюд	1
74	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1
75	Приготовление изделий из замороженного теста	1
76	Правила этикета	1
Работа с бумагой и картоном		26
77	История возникновения бумаги, свойства бумаги, разнообразие бумаги, ее виды. Знакомство с разными видами бумаги, используемой в квиллинге	1
78	Знакомство с историей возникновения бумажной филигрании «квиллинг», с инструментами и приемами работы с ними. Правила ТБ	1
79-80	Нарезание полосок для квиллинга	2
81-82	Изготовление заготовок из бумаги	2
83-84	Знакомство с технологией выполнения форм: «капелька», «листочек», «листик». Изготовление образцов	2
85-86	Изготовление форм: «капелька»	2

87-88	Изготовление форм: «листочек»	2
89-90	Изготовление форм: «листик»	2
91	Технология расположения элементов на листе бумаги	1
92-94	Составление композиций из изученных форм: «капелька», «листочек», «листик»	3
95-97	Составление композиции из изученных форм на выбор детей	3
98-100	Знакомство с технологией выполнения форм: «глаз», «треугольник», «ромб». Изготовление образцов	3
101-102	Изготовление форм: «глаз»	2
Уход за одеждой и обувью		8
103-104	Виды сезонной одежды и обуви, ежедневный уход за одеждой и обувью; виды материалов для изготовления одежды и обуви	2
105-106	Гигиенический уход за одеждой и обувью: правила и способы	2
107-108	Складывание одежды, раскладывание по полкам в шкафу, вывешивание на «плечики»	2
109-110	Подготовка одежды и обуви к сезонному хранению	2
Личная гигиена		6
111-113	Знакомство с правилами личной гигиены. Виды инфекционных заболеваний и меры профилактики	3
114-116	Значение профилактических прививок. Алгоритм мытья рук, правила стрижки ногтей, уход за руками	3
Гигиенические требования к помещению и уборка помещений		8
117-119	Планировка помещения	3
120-121	Освещение помещения	2
122-123	Технологии уборки помещения	2
124	Технические средства для создания микроклимата в помещении	1
Профессии профильного труда		6
125	Профессия «Дворник»	1
126	Профессия «Уборщик служебных помещений»	1
127	Профессия «Мойщик посуды»	1
128	Профессия «Рабочий по уходу за животными»	1
129	Профессия «Сторож (вахтёр)»	1
130	Профессия «Санитар»	1
Трудоустройство		6
131-132	Трудоустройство: перечень документов, необходимых для устройства на работу. Имидж молодого человека: молодежный и деловой стиль одежды.	2

133-134	Ознакомление с трудовым кодексом Российской Федерации. Трудовой договор: наличие трудового договора как официального документа. Правила соблюдения трудовой дисциплины. Права и обязанности работника в соответствии с ТК РФ.	2
135-136	Зачетно-обобщающий урок по курсу «Профильный труд»	2