

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №5»
муниципального образования - городской округ город Скопин Рязанской области
(МБОУ «ООШ №5»)

391802, г. Скопин, ул. Орджоникидзе, д.139. Тел./факс: 8(49156) 2-00-85
sosh5.skopin@ryazangov.ru
ОКПО 24313672, ОГРН 1026200780760, ИНН/КПП 6233002918/623301001

Рассмотрено на заседании педагогического
совета
протокол №1 от 31 .08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ООШ №5» г. Скопина

Приказ 86-Д от 01.09.2023 г.

Адаптированная программа
по учебному предмету «Профильный труд»
6класс
68 часов
на 2023-2024 учебный год

Составитель: Паранюк В.В.
Учитель I категории

г.Скопин 2023 г.

Пояснительная записка.

Исходными документами для составления рабочей программы учебного курса являются:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся сумственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся сумственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" СанПиН 2.4.2.3286-15 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. N 26
- Федерального перечня учебников, рекомендованных и допущенных Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в образовательных организациях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию;
- Авторской программы по учебному предмету «Технология» Ковалёва Е.А. входящей в Рабочие программы по учебным предметам ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями (Вариант 1) 5-9 класс. М.: Просвещение-2020 г.

Данная рабочая программа предназначена для учащихся 5 класса, имеющих интеллектуальные нарушения, и обеспечивает реализацию прав граждан с отклонениями в развитии на получение образования, коррекции нарушения развития, социальной адаптации в условиях специального коррекционного обучения.

Программа содержит материал, помогающий учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации. Принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Поэтому особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Основным предназначением образовательной области «Профильный труд» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической

культуры учащихся, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Данная программа разработана и предназначена для работы с учётом интересов, как мальчиков, так и девочек.

Исходя из условий образовательного учреждения: материально – технических возможностей школы, изучаются следующие разделы: Введение. Творческая проектная деятельность, Технология растениеводства (осенние сельскохозяйственные работы); Оформление интерьера, Кулинария; Создание изделий из текстильных и поделочных материалов; Технологии растениеводства (весенние сельскохозяйственные работы).

Цели изучения предмета «Профильный труд» в 5 классе:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Место предмета в учебном плане

Учебным планом на изучение предмета «Профильный труд» в 6 классе отводится 2 часа в неделю, за год 68 часов.

Раздел 1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты обучения:

- сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода;
- готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления;
- развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности; людьми, находить общие цели для их достижений;
- проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

Метапредметные результаты обучения:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- определение организационных и материально-технических условий для выбора способа решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- 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;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- 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;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Предметные результаты обучения:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания продукта труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания продукта труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании продукта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

Особенности организации учебного процесса по предмету:

- использование нетрадиционных форм работы на уроках для профилактики переутомления;
- применение мультисенсорных техник обучения (воздействие в процессе обучения на все каналы восприятия ребенка: слух, зрение, осязание);
- щадящий режим.

2. Содержание учебного предмета.

На предмет отводится 2 час в неделю, за год – 68 часов.

Раздел «Введение».

Раздел «Технологии растениеводства» (осенние сельскохозяйственные работы)

Основные задачи и отрасли сельского хозяйства. Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений. Понятие «обработка почвы». Безопасные приемы работы при обработке почвы. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни

Раздел «Оформление интерьера».

Интерьер и планировка кухни.

Интерьер – внутренний вид помещения. Часть интерьера – пол, стены, потолок, мебель, светильники и т.д. Требования к интерьеру: эргономические требования, санитарно – гигиенические требования, эстетические требования.

Планировка кухни.

Понятие планировка. Кухня, имеет зоны: зона приготовления пищи, столовая (обеденная зона), Варианты планировки кухни. Чертеж на бумаге, типы размещения оборудования : линейная кухня, параллельная кухня, угловая кухня, П – образная кухня.

Бытовые электроприборы на кухне.

Для чего нужны электроприборы, какие бывают, их назначение. ТБ при выполнении работ с электроприборами. Кухонное оборудование.

Раздел Кулинария.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Особенности кулинарного использования яиц. Яйцо всмятку, «в мешочек», вкрутую

Крупы и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп и макаронных изделий. Виды тепловой обработки. Виды овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет. Разработка меню завтрака

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Виды рабочей одежды. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине.

металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Раздел «Технологии растениеводства» (весенние сельскохозяйственные работы)

Размножение растений семенами. Однолетние, двулетние и многолетние растения. Способы посадки. Подготовка семян к посеву. Посев и посадка цветочно-декоративных культур. Уход за растениями.

Календарно тематический план по Профильному труду

6 класс

| № урока | Наименование разделов и тем | Плановые сроки прохождения | Скорректированные сроки прохождения уроков |
|----------|--|----------------------------|--|
| 1 | «Введение – 1 час | | |
| | «Технологии растениеводства (осенние сельскохозяйственные работы)» - 4 часа | | |
| 2-3 | Основные задачи и отрасли сельского хозяйства. Понятие «сельскохозяйственные культуры». | | |
| 4 | . Понятие «обработка почвы». | | |
| 5 | Безопасные приемы работы при обработке почвы. | | |
| | «Оформление интерьера – 12 часов. | | |
| 6-7 | Что такое интерьер. Требования к интерьеру | | |
| 8-9 | Планировка кухни. Понятие планировка. | | |
| 10-11 | Зоны приготовления пищи. | | |
| 12-13 | Типы размещения оборудования : линейная кухня, параллельная кухня, угловая кухня, П – образная кухня | | |
| 14-15 | Кухонные электроприборы, какие бывают, их назначение | | |
| 16-17 | ТБ при выполнении работ с электроприборами. | | |
| | Кулинария – 18 часов | | |
| 18-19 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. | | |
| 20-21 | Общие сведения о питательных веществах и витаминах, инфекция, пищевые отравления. | | |
| 22-23-24 | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов и способы их оформления. | | |
| 25-26 | Виды горячих напитков. Способы | | |

| | | | |
|----------|---|--|--|
| | заваривания кофе, чая, какао. | | |
| 27-28-29 | Крупы и макаронные изделия, требования к их качеству. | | |
| 30-31 | Виды тепловой обработки. | | |
| 32-33 | Столовые приборы и правила пользования ими. | | |
| 34-35 | Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. | | |
| | «Создание изделий из текстильных материалов» - 11 часов | | |
| 36-37 | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. | | |
| 38-39 | Изнаночная и лицевая стороны ткани. | | |
| 40-41 | Свойства тканей из натуральных растительных волокон. | | |
| 42-43 | Виды рабочей одежды. Фигура человека и ее измерение. | | |
| 44-45 | Виды машин, применяемых в швейной промышленности. | | |
| 46 | Безопасные приемы труда на швейной машине. | | |
| | «Художественные ремесла» - 4 часа | | |
| 47-48 | Виды декоративно – прикладного искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. | | |
| 49-50 | Композиция; правила, приемы, средства композиции. | | |
| | «Индустриальные технологии» - 5 часов | | |
| 51 | Древесина, свойства и области применения. | | |
| 52 | Пиломатериалы, свойства. | | |
| 53 | Отходы древесины и их рациональное использование. | | |
| 54-55 | Металлы и их свойства. Черные и цветные металлы. | | |
| | «Технологии растениеводства (весенние | | |

| | | | |
|---------------------------|--|----------------|--|
| | сельскохозяйственные работы)» - 13 часов | | |
| 56-57 | Размножение растений семенами. Однолетние, двулетние и многолетние растения. | | |
| 58 | Однолетние, двулетние и многолетние растения. | | |
| 59-60 | Способы посадки. Подготовка семян к посеву | | |
| 61-62 | Технология обработки земли весной и осенью | | |
| 63-64- 65-66- 67-68 | Практическая работа на пришкольном участке. | | |
| | Итого | 68 часа | |