

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Свердловской области «Верхнепышминская школа – интернат имени С.А.
Мартиросяна, реализующая адаптированные основные общеобразовательные
программы»

согласовано:
протокол ШМО № 1
« 23 » августа 2023г

утверждено:
приказ № 123/2
от « 31 » августа 2023г

Рабочая программа
по Профильному труду
(обслуживающий труд)
9В класс
4 часа в неделю

Составитель:
учитель технологии
Ларина Л.А.

Верхняя Пышма

2023

Пояснительная записка

Учебная программа «Профильный труд» составлена на основе:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ РФ от 29 декабря 2012г. N 273»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"" и Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. N 28;
- Приказ Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.2014г., регистрационный № 35850 от 03.02.2015г "Об утверждении федерального государственного стандарта общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", (Регистрационный № 71930).
программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, под ред. В.В. Воронковой, Сборник 2. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС,2010.

Программа «Профильный труд» разработана с учетом психофизических особенностей слепых и слабовидящих детей с легкой умственной отсталостью и направлена на доступный им уровень социально-трудовой адаптации. Программа предусматривает усвоение и развитие общетрудовых умений и навыков, обучение школьников первоначальным профессиональным приемам труда, развитие творческих способностей учащихся. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового, с этой целью в программе предусмотрены практические повторения и контрольные работы, для закрепления умений и навыков и более скоростного их выполнения.

Содержание учебного материала программы «Профильный труд» делится на два раздела «Столярное дело» и «Обслуживающий труд».

Данная программа разработана на раздел «Обслуживающий труд».

Цель программы: подготовка детей к повседневной жизни, к труду с последующей адаптацией их в социуме.

Основные задачи обучения:

- Развивать общетрудовые умения и навыки: умения анализировать образец, ориентироваться в задании, планировать предстоящую деятельность, контролировать текущие и итоговые результаты труда.
- Сознательно овладевать приёмами работы.
- Соблюдать правила безопасной работы.
- Развивать самостоятельность.
- Развивать положительную мотивацию к трудовой деятельности, что является мощным средством коррекции умственного развития ребенка и нравственного его воспитания
- Приучать обучающихся к соблюдению дисциплинарных требований.

Основным средством обучения слепых и слабовидящих обучающихся с УО является учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы..

Планируемые результаты:

Личностные

- проявляют интерес к предметно-практической деятельности;
- понимают личную ответственность за будущий результат;
- бережно относятся к природным и хозяйственным ресурсам;

проявляют интерес к новым знаниям

Регулятивные УУД:

- научатся принимать и сохранять учебную задачу;
- научатся осуществлять контроль точности выполнения операций;
- научатся контролировать свои действия;
- научатся работать по плану, используя инструкционную карту;

Познавательные УУД:

- научатся распознавать виды и назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в обслуживающем труде;
- научатся извлекать необходимую информацию из разных источников; наблюдать, сравнивать, анализировать;
- научатся работать с учебником;
- научатся подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии;

Коммуникативные УУД;

- научатся формулировать ответы на вопросы;

- научатся слушать учителя, одноклассников;
- научатся вступать в учебное сотрудничество;

Предметные:

I уровень:

- Умеет организовать рабочее место.
- Соблюдает технику безопасности при работе ручным столярным инструментом.
- Читает простые эскизы
- В работе использует разметочный инструмент.
- Самостоятельно размечает детали изделия.
- При изготовлении изделий использует технологическую карту.
- Самостоятельно завязывают узелки и вдевает нужной длины нитки.
- Правильно работает с ножницами.
- Знает последовательность изготовления несложного изделия
- Шьёт вручную и на швейной машине
- Безопасно работает с утюгом.
- Выполняет ВТО самостоятельно.
- Знает последовательность приготовления несложных блюд.
- Требования к готовому блюду.

II уровень:

- Требуется помощь в организации рабочего места
- Требуется постоянное напоминание о правилах техники безопасности при работе с ножницами и с утюгом.
- Разметку делает только при помощи шаблона
- Вырезает детали по готовой разметке
- Вдевает и завязывает нитки с помощью учителя
- Шьёт вручную несложные изделия с помощью учителя
- ВТО выполняет под присмотром учителя.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся в 9 классе.

Учащиеся должны знать:

- ✓ безопасные приемы работы в швейной мастерской по обработке ткани с ручными инструментами, на оборудовании по влажно тепловой обработке ткани, на швейной машине;
- ✓ Способы получения ткани из волокон животного происхождения, и их свойства;
- ✓ Материалы, инструменты и принадлежности для рукоделия по вязанию крючком;

- ✓ Технология выполнения машинных краевых швов (с открытым, закрытым срезом);
- ✓ Технология обработки края юбки;

Учащиеся должны уметь:

- ✓ Определять вид ткани (натуральные, искусственные, синтетические) по ее свойствам;
- ✓ Снимать мерки и записывать результаты измерения; Выполнять машинные прямые строчки;
- ✓ Обрабатывать детали кроя юбки;
- ✓ Выполнять влажно-тепловую обработку ткани;
- ✓ Подбирать нитки в зависимости от толщины крючка;
- ✓ Уметь вязать простые узоры по образцу;
- ✓ Уметь мыть посуду, готовить блюда из молочных продуктов и изделий из теста;
- ✓ Уметь подбирать бисер и нитки на изделие, уметь вышивать бисером.

Коррекционная направленность предмета:

- выявление и развитие способностей учащихся;
- обучение правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих учащихся;
- формирование и развитие самостоятельности в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма;
- формирование ручной умелости;
- воспитание умения анализировать свою деятельность, сравнивать с образцом.
- формирование навыков зрительного анализа;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.
- развитие познавательной деятельности;
- развитие навыков ориентировки в малом пространстве.

Место учебного предмета в учебном плане: рабочая программа «Профильный труд» рассчитана: 136 часов в год, 4 уч. часа в неделю

Содержание

Раздел «Кулинария» (15ч.)

Организация работы на уроках кулинарии. Физиология питания. Правила ТБ на уроках кулинарии

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и

молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Дрожжевое, пресное тесто. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Приготовление теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Раздел «Рукоделие» (44ч.).

Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Ус Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Основные способы вывязывания петель (столбики без накида, столбики с одним накидом), плотность вязания, закрепление вязания. Способы вязания по спирали и кругами. Способы вязания шестиугольника Вязание шарфика История плетения из лозы древнее рукоделие. Виды плетения. Материалы и инструменты для плетения. Сведения о бумаге и картоне. Подготовка бумаги к работе. Последовательность изготовления трубочек и изделий из них.

Раздел «Работа с тканью» (38ч.)

Классификация волокон. Свойства волокон животного происхождения.

Сведения о волокнах, прядении и ткачестве. о прядении, о ткачестве. Получение тканей животного происхождения Подбор тканей из волокон животного происхождения.

Сведения о работе на ручной. Приёмы работы на электрической машине. Устройство швейной машины. Регулятор строчки. Заправка верхней

нитки .Заправка нижней нитки. Правила безопасной работы на швейной машине. Последовательность выполнения стачного шва(начало и конец работы).Технология выполнения шва вподгибку с открытым шва . Технология выполнения машинной закрепки .Выбор ткани для шитья мешочка .Правила раскроя изделия. Технология обработка поперечных и боковых срезов, Выполнение отделки мешочка аппликацией Продергивание шнура ВТО

Технология изготовления хозяйственной сумки Назначение хозяйственной сумки. Выбор материала и формы будущей сумки. Расчёт расхода материала. Раскрой сумки

Сведения о постельном белье. Изготовление выкройки(эскиза) будущего изделия. Выбор ткани на постельное бельё, определение размеров, расчёт ткани, Раскрой изделия. Технология обработки поперечных срезов швом вподгибку с закрытым срезом Обработка боковых срезов стачным швом. ВТО готового изделия

Сведения о наволочках. Наволочка с клапаном. Выполнение эскиза(выкройки) наволочки на бумаге Выбор ткани на наволочку. Определение размеров. Расчёт ткани на наволочку Раскрой наволочки. Выполнение разметки для клапана Технология обработки поперечных срезов швом вподгибку с закрытым срезом Обработка боковых срезов стачным швом. ВТО готового изделия

Виды нижнего белья. Сведения о плечевых изделиях. Выбор материала для пошива ночной сорочки. Расчёт материала на изделие Снятие мерок. Построение чертежа, выкройки. Раскрой изделия. Раскрой обтачки по линиям припусков

Сведения о поясных изделиях .Детская пижама. Использование пижамных брюк. Снятие мерок Построение чертежа пижамных брюк. Выбор ткани и расчёт материала. Раскрой брюк. Стачивание шаговых срезов. Соединение правой и левой детали брюк. Обработка верхнего и нижнего срезов

Раздел «Практическое повторение» (ч.)

Изготовление пляжной сумки, простыни, наволочки. Самостоятельное изготовление изделий по образцу, по рисунку, схеме, по желанию.

Раздел «Технология растениеводства (ч.)

Комнатные растения в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Виды комнатных растений. Земляные смеси для комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры

Тематическое планирование 9В класс трудовое обучение (обслуживающий труд)

№	темы	Кол-во часов	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
Раздел «Кулинария»				
1.	Физиология питания	1	Организация работы на уроках кулинарии. Физиология питания. Правила ТБ на уроках кулинарии	Определение качества молока и молочных продуктов.
2.	Правила безопасной работы на уроках кулинарии	1	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Кисломолочные продукты. Сыр.	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
3.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1	Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.	Приготовление изделий из жидкого и дрожжевого теста.
4.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевое, пресное тесто. Виды изделий из них.	Приготовление сладких блюд и напитков.
5.	Определение качества молока.	1	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье.	Разработка меню.
6.	Приготовление рисовой каши.	1	Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.
7.	Приготовление молочного супа.	1		Сервировка сладкого стола.
8.	Приготовление творога в домашних условиях	1		
9.	.Виды теста и выпечки.	1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и	Разработка приглашения на

10.	Приготовление жидкого теста.	1	сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.	праздник с помощью ПК.
11.	Приготовление пирожков из дрожжевого теста.	1		
12.	Сладости, десерты, напитки.	1		
13.	Приготовление компота и заваривание рассыпного чая.	1		
14.	Сервировка сладкого стола.	1		
15.	Праздничный этикет	1		

Раздел «Рукоделие»(26ч)

16.	.Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком	1	Краткие сведения из истории рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Условное обозначение, применяемое при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами Основные способы вывязывания петель (столбики без накида,, столбики с одним накидом),плотность вязания, закрепление	Подбор крючка и ниток для вязания.
17.	Подбор крючка и ниток Основные виды петель.	1		
18.	Вязание образцов воздушных петель	1		
19.	.Вязание образцов воздушных петель	1		
		1		

		1	вязания.	
		1	Способы вязания по спирали и кругами.	Вязание образцов крючком.
			Способы вязания шестиугольника	
20.	.Вязание образцов столбиками без накида			
		1		
21.	Вязание образцов столбиками без накида			
		1		
22.	Вязание образцов столбиками без накида			Вязание шарфика
		1		
23.	.Вязание шарфика			
		1		
24.	Вязание шарфика			
		1		
25.	Вязание шарфика			
		1		
26.	Вязание шарфика			
		1		
27.	Оформление готового изделия		История плетения из лозы древнее рукоделие.	
		1		
28.	.Изготовление трубочек из бумаги.		Виды плетения .Материалы и инструменты для плетения	
		1		
29.	Изготовление трубочек			
		1		
30.	Изготовление трубочек		Сведения о бумаге и картоне. Подготовка бумаги к работе.	Изготовление изделий из бумажных трубочек.
		1		
31.	Изготовление трубочек		Последовательность изготовления трубочек и	
		1		

32.	Изготовление трубочек	1	изделий из них	
33.	Изготовление трубочек	1		
34.	Плетение ваз по готовому основанию	1		
35.	Плетение вазы	1		
36.	Плетение вазы	1		
37.	Плетение вазы	1		
38.	Плетение вазы	1		
39.	Отделка изделия	1		
40.	Отделка изделия	1		
41.				
Раздел «Работа с тканью»(54ч)				
42.	Классификация волокон.	1	Сведения о волокнах животного происхождения, прядении и ткачестве, о прядении, о ткачестве.	Подбор тканей из волокон животного происхождения.
43.	Свойства волокон животного происхождения	1	Свойства волокон животного происхождения Получение тканей животного происхождения.	Изучение устройства швейной машины.
44.	История швейной машины. Устройство ручной машины	1	Сведения о работе на ручной Приёмы работы на электрической машине.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка.
45.	Приёмы работы на ручной машине Правила ТБ	1	Устройство швейной машины. Регулятор строчки. Заправка верхней нитки	Выполнение образцов машинных

46.	Устройство электрической машины.	1	Заправка нижней нитки	швов. Применение зигзагообразной строчки		
47.	Приёмы работы на электрической машине (начало работы и конец строчки)	1	Правила безопасной работы на швейной машине. Последовательность выполнения стачного шва(начало и конец работы)Технология выполнения шва вподгибку с открытым шва . Технология выполнения машинной закрепки		применение приспособлений к швейной машине	
48.	Правила ТБ (повторение)	1				
49.	Выполнение образцов стачного шва на бумаге	1				
50.	Выполнение образца на ткани	1				
51.	Выполнение образца на ткани машинных швов	1				
52.	Выбор ткани для мешочка Правила раскроя изделия	1	Выбор ткани для шитья мешочка . Правила раскроя изделия.			
53.	Изготовление мешочка для обуви	1	Технология обработка поперечных и боковых срезов, Выполнение отделки мешочка аппликацией			Изготовления мешочка для обуви
54.	Изготовление мешочка	1	Продергивание шнура ВТО			
55.	Выбор ткани для сумки	1				Изготовление хозяйственной сумки
56.	Выполнение эскиза	1				
57.	Раскрой сумки Изготовление ручек	1				
58.	Изготовление ручек на сумку	1				
59.	Соединение ручек с основной	1	Технология изготовления хозяйственной сумки			
60.	с деталью сумки	1	Назначение хозяйственной сумки			

61.	Соединение ручек с основной деталью	1	Выбор материала и формы будущей сумки Расчёт расхода материала	
62.	Оформление готового изделия.	1		
63.	Влажно-тепловая обработка изделия	1		
64.	Виды постельного белья	1		
65.	Выбор ткани для простыни	1		
66.	Раскрой простыни	1		
67.	Обработка боковых срезов	1		
68.	Обработка боковых срезов	1		
69.	Обработка поперечных срезов	1		
70.	ВТО готового изделия	1		Изготовление простыни.
71.	Выбор ткани на наволочку	1	Сведения о постельном белье. Изготовление выкройки(эскиза) будущего изделия	
72.	Раскрой наволочки	1	Выбор ткани на постельное бельё, определение размеров, расчёт ткани , раскрой.	
73.	Обработка поперечных срезов наволочки	1	Технология обработки поперечных срезов швом вподгибку с закрытым срезом	
74.	.Обработка поперечных срезов наволочки	1	Обработка боковых срезов стачным швом. ВТО готового	Изготовление наволочки с клапаном
75.	Обработка боковых срезов наволочки	1		
	ВТО готового изделия	1	Разновидность наволочек. Выбор ткани на наволочку	

76.	Виды нижнего белья	1	Определение размеров, Расчёт ткани на наволочку	Изготовление ночной сорочки	
77.	Выполнение эскиза изделия	1	Раскрой наволочки		
78.	Раскрой ночной сорочки	1	Выполнить разметку для клапана		
79.	Обработка горловины подкрайной обтачкой	1	Технология обработки поперечных срезом швом вподгибку с закрытым срезом		
80.	Обработка горловины подкрайной обтачкой	1	Обработка боковых срезов стачным швом. ВТО готового изделия		
81.	Обработка нижнего среза изделия и плевых срезов	1	Виды нижнего белья. Сведения о плечевых изделиях. Выбор материала для пошива ночной сорочки. Расчёт материала на изделие		
82.	Обработка нижнего среза изделия	1	Снятие мерок. Построение чертежа, выкройки		Изготовление пижамных брюк
83.	Отделка изделия	1	Раскрой изделия. .Раскрой обтачки по линиям припусков		
84.	.ВТО готового изделия	1	Сведения о поясных изделиях. Детская пижама.		
85.	Виды поясных изделий	1	Использование пижамных брюк.		
86.	Выбор ткани для пижамных брюк	1	Снятие мерок		
87.	Подготовка ткани к раскрою	1	построение чертежа пижамных брюк.		
88.	Раскрой брюк	1	Выбор ткани и расчёт материала.		
89.	Сметывание боковых и шаговых срезов	1	Раскрой брюк.		
90.	.Стачивание боковых и шаговых срезов	1			
	Обработка нижних срезов	1			

91.	.Обработка нижних срезов	1	Технология обработки боковых и шаговых срезов стачным швом	
92.	Обработка верхнего среза	1	Технология обработки нижнего и верхнего среза швом вподгибку с закрытым срезом.	
93.	Отделка готового изделия	1	Технология вдевания резинки для пояса	
94.	ВТО пижамных брюк	1		
95.				

Раздел «Практическое повторение» (35 ч.)

96.	Виды пляжных сумок	1		
97.	Особенности изготовления пляжных сумок	1		Изготовление изделий по желанию(пляжная сумка,
98.	Выбор ткани для ткани.	1	Самостоятельное изготовление изделий по образцу,	косметички,
99.	Раскрой изделия	1	Самостоятельное изготовление по рисунку	наволочки,
100.	Обработка ручек	1	Самостоятельное изготовление по эскизу	пижамных
101.	Обработка ручек для сумки	1	Самостоятельное изготовление по схеме(вязание)	брюк,
102.	Соединение ручек с основной деталью	1	Самостоятельное изготовление по собственному замыслу.	юбки-шорты,
103.	Соединение с ручек основной	1	Обработка срезов на швейной машине и вручную.	изделий из лоскутков,
104.	Обработка боковых срезов	1	Выполнение отделки изделия. ВТО	вязаные изделия)
105.	Оформление готового изделия	1	Выполнение ремонта одежды.	

			Наложение заплат в виде аппликации	
106.	Выбор ткани на косметичку Раскрой изделия	1		
107.	Обработка верхних срезов молнией застежкой	1		
108.	Обработка верхних срезов молнией застежкой	1		
109.	Обработка боковых срезов изделия	1		
110.	Отделка изделия	1		
111.	Виды лоскутного шитья	1		
112.	Выполнение эскиза	1		
113.	Подготовка материала для изделия	1		
114.	Подготовка шаблонов из картона для блоков	1		
115.	.Раскрой ткани по шаблонам	1		
116.	Раскрой ткани по шаблону	1		
117.	Соединение отдельных элементов в блоки	1		
118.	Соединение отдельных элементов в блоки	1		
119.	Соединение отдельных элементов в блоки	1		
120.	Отделка изделия	1		

121.	Виды ремонта одежды	1		
122.	Наложение заплата в виде аппликации	1		
123.	Наложение заплата в виде термоаппликации	1		
124.	Раскрой юбки по готовой выкройке	1		
125.				
126.	Обработка боковых срезов	1		
127.	Обработка боковых срезов	1		
128.	Обработка нижнего среза	1		
129.	Обработка верхнего среза юбки	1		
130.	Отделка изделия	1		
130.	ВТО готового изделия	1		

Раздел «Технология растениеводства (6ч.)

131.	Комнатные растения в жизни человека	1		
132.	Разновидности комнатных растений	1	Уход за комнатными растениями. Виды комнатных растений.	Уход за комнатными растениями: полив, удаление пыли, рыхление, перевалка.
133.	Уход за комнатными растениями		Земляные смеси для комнатных растений.	
134.	Подготовка почвы для комнатных	1		
				Составление

	растений	1		композиции из
135.	Пересадка комнатных растений	1		комнатных растений
136.	Комнатные растения в интерьере квартире	1		Составление земляной смеси

Итого: 136ч. .