

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ Г. ЕКАТЕРИНБУРГА**

**МБОУ СОШ № 82**

**РАССМОТРЕНО**

Руководитель МС

Миронова Л.А.

Протокол № 1  
от «27» 08. 2024 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора

по УВР

Кудрявцева М.А.

«29» 08 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор

Туканова Л.А.

Приказ № 401-од  
от «30» 08. 2024 г.

**АДАптированная рабочая программа**

**обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

*вариант 9.1.*

**учебного предмета «Профильный труд»**

для обучающихся 5-9 классов

**г. Екатеринбург 2024**

### *Пояснительная записка.*

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных

материалов в предметно-преобразующей деятельности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

#### *Содержание учебного предмета "Профильный труд".*

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переплетно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

#### *Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".*

*Минимальный уровень:*

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них

изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

*Достаточный уровень:*

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей

практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### Тематическое планирование

5 класс, 6 часов в неделю, 204 часов в год

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
<b>Поварское дело</b>			
1	Значение пищи в жизни человека	12	1
2	Профессии. Их значение	9	1
3	Основы кулинарии	11	1
4	Роль кухни в жизни человека	24	1
5	Столовая посуда: тарелка, чашка	9	1
6	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	13	1
7	Продукты. Их свойства	27	1
8	Классификация овощей	21	1
9	Значение хлеба в питании человека	12	1
10	Использование яиц в кулинарии	19	1
11	Напитки в кулинарии	20	1
12	Правила оформления блюд	23	1
13	Повторение	4	1
Итого:		204	13

6 класс, 6 часов в неделю, 204 часов в год

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
<b>Поварское дело</b>			
1	Значение продуктов в жизни человека	8	1
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	10	1
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	28	1
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	20	1
8	Свежие и отварные овощи	24	1

9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	18	1
Итого:		204	11

7 класс, 7 часов в неделю, 238 часов в год

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
<b>Поварское дело</b>			
1	Кулинария в производственных условиях.	9	1
2	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень.	25	1
3	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка.	11	1
4	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	23	1
5	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
6	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	20	1
9	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	19	1
10	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
Итого:		238	12

8 класс, 7 часов в неделю, 238 часов в год

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
<b>Поварское дело</b>			
1	Кулинария в производственных условиях	11	1
2	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18	1
3	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	1
4	Мытьё посуды	23	1
5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6	Овощи. Лук. Капуста	24	1

7	Блюда из отварного картофеля	36	1
8	Обработка сырой рыбы	36	1
9	Блины. Виды блинов	18	1
10	Напитки. Кисель	15	1
11	Сервизы, их разновидности	21	1
Итого:		238	11

9 класс, 7 часов в неделю, 238 часов в год

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
<b>Поварское дело</b>			
1	Предприятия общественного питания	14	1
2	Знакомство с рецептами	26	1
3	Весомизмерительные приборы	8	1
4	Продукты природные	28	1
5	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6	Первичная обработка мяса	27	1
7	Соусы	26	1
8	Первые блюда: бульоны	23	1
9	Десерты	30	1
10	Приготовление и оформление блюд	26	1
11	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
Итого:		238	11