

Ростовская область Заветинский район  
Савдянское сельское поселение  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Савдянская средняя общеобразовательная школа им И.Т. Таранова

«Утверждаю»  
Директор МБОУ  
Савдянская СОШ  
им И.Т. Таранова  
Приказ  
От 30.08.2021 №132  
Славгородская  
Ю.В.



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД (вариант 2)**

Уровень общего образования (класс) \_основное общее образование 7 класс

Количество часов за год: 68 часов

Учитель: Абазаева Элина Ибрагимовна

Рабочая программа составлена на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы.  
Профильный труд И.А.Грошенков.

## **Раздел 1. Пояснительная записка**

### **Нормативные правовые документы, используемые при разработке рабочей программы**

- Адаптированная программа (вариант 2) основного общего образования МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т.Таранова на 2021-2022 уч.год.

- Учебный план для детей с умственной отсталостью вариант 2 МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т.Таранова на 2021-2022 уч.год.

- Положение о рабочей программе.

**Целью** трудового обучения является подготовка детей и подростков с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности. Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий, по работе с почвой, с растениями и т.д.

Обучение труду опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных технологий изготовления продукции. Важно формирование мотивации трудовой деятельности, развитие интереса к разным видам доступной трудовой деятельности, положительное отношение к результатам своего труда. Детей знакомят с различными материалами и инструментами, со специальным оборудованием, учат соблюдать технику безопасности в ходе трудового процесса. У обучающихся постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений, формируются навыки самостоятельного изготовления продукции (умения намечать цель, подбирать необходимые инструменты и материалы, осуществлять задуманное, оценивать результат). Подросток учится организовывать свое рабочее место в соответствии с используемыми материалами, инструментами, оборудованием.

Программа учебного предмета «Технология» рассчитана на 2 часа в неделю (70 часов в год), но в соответствии с учебным планом МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова на 2021-2022 учебный год, фактическим количеством учебных дней (исключая 23.02, 8.03), с учетом годового календарного графика МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т.Таранова на 2021-2022 учебный год, расписания занятий для 1-11 классов МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т.Таранова на 2021-2022 учебный год, фактическое количество часов за год составляет 68 часов. Выполнение программы достигается за счет уплотнения часов на тему «Виды посудомоечных машин».

## **Раздел 2. Содержание предмета Технологии. Профильный труд. 7 класс.**

Содержание предмета состоит из тематических разделов (модулей). В каждом отдельном модуле обеспечивается комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования трудовой функции отражающей требования рынка труда.

### ***Сохранение и поддержка здоровья***

Организационное занятие по первому разделу, обеспеченное соответствующим разворотом в учебнике и дополнительными электронными ресурсами, позволяет задать новые ориентиры:

- здоровье человека и окружающего мира, природы взаимосвязаны;
- окружающий человека мир нуждается в заботе, поддержке («уходе»);
- заботясь о растениях, прилегающей к жилым районам территории, человек заботится о себе;
- важно научиться помогать растениям, так человек сможет поддерживать своё здоровье и благополучие окружающего мира.

### ***Работа на территории***

Этот раздел содержит познавательную информацию о деревьях в мировой и отечественной культуре. Материал обеспечивает широкий культурно-исторический фон, в доступной форме знакомит подростков с понятиями государственных символов (герб, флаг), понятием «национальное достояние».

Каждая тема раздела содержит необходимые для освоения знания и систему заданий по их практическому освоению.

Школьники также учатся пользоваться справочником-определителем растений. Изучают части деревьев, представления об их работе, их важности и исключительности.

Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Распознавание птиц. Забота о птицах.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

### ***Уборка помещений***

В разделе продолжается обучение использованию справочников-определителей.

В работе, направленной на социализацию воспитанников, важное место занимает привитие навыков безопасного поведения.

Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни.

Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

### ***Проверь себя***

Раздел обеспечивает формирование элементарной самооценочной деятельности и понимание ориентиров обучения по предмету образовательной программы на основе сравнения своих умений и представлений с требованиями должностных обязанностей работников.

**Раздел 3. Тематическое планирование.  
«Профильный труд». 7 класс. 68 часов.**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Дата</b>	<b>Кол- во часо в</b>	<b>Вид контроля</b>
<b>Модуль 1 Сохранение и поддержка здоровья</b>				
1	Сохранение и поддержка здоровья	7.09	1	Текущий
2	Сохранение и поддержка здоровья	8.09	1	Текущий
<b>Модуль 2. Работа на территории</b>				
3	Необычные деревья	14.09	1	Текущий
4	Необычные деревья	15.09	1	Текущий
5	Определить деревьев	21.09	1	Текущий
6	Как дерево питается	22.09	1	Текущий
7	Как дерево питается	29.09	1	Текущий
8	Уход за деревом	5.10.	1	Текущий
9	Обработка приствольных кругов	6.10.	1	Текущий
10	Сезонный уход за почвой приствольных кругов	12.10	1	Текущий
11	Сезонный уход за почвой приствольных кругов	13.10	1	Текущий
12	Подкормка деревьев	19.10	1	Текущий
13	Украшение приствольного круга	20.10	1	Текущий
14	Зачем дереву кора	26.10.	1	текущий
15	Птицы – защитники дерева от насекомых	27.10	1	Текущий
16	Птицы – защитники дерева от насекомых	9.11	1	текущий
17	Забота о птицах защитниках деревьев	10.11	1	текущий
18	Уход за стволом и корой	16.11	1	текущий
19	Уход за стволом и корой	17.11	1	текущий
20	Повреждение коры от мороза и солнца	23.11	1	текущий
21	Секаторы для ухода за ветвями дерева	24.11	1	текущий
22	Секаторы для ухода за ветвями дерева	30.11	1	текущий
23.	Очистка стволов	1.12.	1	текущий
24	Очистка стволов	7.12.	1	текущий
25	Побелка плодовых деревьев	8.12	1	текущий
26	Обрезка кроны деревьев	14.12	1	текущий
27	Обрезка кроны деревьев	15.12	1	текущий
28	Правила обрезки плодовых деревьев	21.12	1	текущий
29	Правила обрезки плодовых деревьев	22.12	1	текущий
30.	Порядок обрезки плодовых деревьев	28.12	1	текущий
31.	Порядок обрезки плодовых деревьев	11.01.	1	текущий
32	Помещения в жилом доме	12.01	1	текущий
33	Помещения в жилом доме	18.01	1	текущий

34	Помещение кухни	19.01	1	Текущий
35.	Кухонная бытовая техника и оборудование	25.01	1	текущий
36.	Кухонная бытовая техника и оборудование	26.01.	1	Текущий
37	Виды кухонных плит	1.02.	1	Текущий
38	Виды кухонных плит	2.02	1	текущий
39.	Правила безопасности при пользовании газом	<b>8.02</b>	1	Текущий
40.	Правила безопасности при пользовании газом	9.02.	1	Текущий
41.	Правила безопасности при пользовании электричеством	15.02	1	Текущий
42	Правила безопасности при пользовании электричеством	16.02	1	Текущий
43.	Определитель посуды	22.02	1	Текущий
44	Определитель посуды	1.03.	1	Текущий
45.	Виды посудомоечных машин	2.03	1	Текущий
46.	Виды посудомоечных машин	8.03	1	Текущий
47	Подготовка посудомоечной машины к работе	9.03.	1	Текущий
48.	Подготовка посудомоечной машины к работе	15.03	1	Текущий
49.	Мытье посуды вручную	16.03	1	Текущий
50	Мытье посуды вручную	5.04	1	Текущий
51.	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	6.04	1	Текущий
52.	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	12.04	1	Текущий
53	Режим мытья столовой посуды	13.04	1	Текущий
54.	Режим мытья столовой посуды	19.04	1	Текущий
55.	Режим мытья посуды разного назначения	20.04	1	Текущий
56.	Режим мытья посуды разного назначения	26.04	1	Текущий
57	Как устроен холодильник	27.04	1	Текущий
58.	Как устроен холодильник	3.05	1	Текущий
59.	Правила пользования холодильником	4.05	1	Текущий
60.	Правила пользования холодильником	10.05	1	Текущий
61.	Три зоны уборки холодильника	11.05	1	Текущий
62.	Три зоны уборки холодильника	17.05.	1	Текущий
63.	Чистка кухонной раковины	18.05.	1	Текущий
64	Чистка кухонной раковины	24.05.	1	Текущий
65	Чистка кафеля	25.05.	1	Текущий
66	Чистка кафеля	28.05.	1	Текущий
67	Последовательность уборки кухни	29.05.	1	Текущий
68	Проверь себя	30.05.	1	Текущий

Лист корректировки календарно - тематического планирования

[illegible]

#### Раздел 4. Планируемые результаты адаптированной рабочей программы

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

1) *личностных* – формирование мотивации к обучению и познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, социальные компетенции;

2) *предметных*: формирование умений и компетенций для практической работы по группе занятий «неквалифицированные рабочие»; создание базы для дальнейшего получения профессионального образования детьми с умственной отсталостью и их социализации, трудоустройства и социальной адаптации учащихся.

#### Критерии оценки.

С учётом современных требований к *оценочной* деятельности для обучающихся 7 года обучения, выставляются *оценки* (отметки) соответствующие оценочным суждениям, следующим образом:

Усвоил «5»;

Знает хорошо, может применить на практике самостоятельно «4»;

Знает, усваивает и применяет с помощью, знает фрагментарно, усваивает с трудом, помощь принимает частично «3»;

Согласовано  
Протокол заседания методического совета  
МБОУ Савдянская СОШ  
им. И. Т. Таранова

От 25.08 2021 года № 1

Е.И. Шевченко С.С.

Согласовано  
Заместитель директора по УР  
Колесникова Т.Н.  
подпись

30.08. 2021 года