



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Репьёвская средняя школа им. Героя Советского Союза Н.Ф.Карпова»**

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
 /А.А.Тимакова/

«Утверждаю»
Директор школы
 /М.В.Фролова/
Приказ № 90-Д
от «29» августа 2024г.



Адаптированная рабочая программа
учебного предмета «Профильный труд»
для обучающихся 7 класса с лёгкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1)
АООП ООО

«Рассмотрено»
На ШМО
Протокол № 1 «29» августа 2024 г.
Руководитель ШМО  /О.В.Пирогова/

Составитель: Н.А.Тремасова
учитель русского языка и
литературы

с. Репьёвка 2024 год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- 1) проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- 2) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 3) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 4) овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 5) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 6) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 7) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 8) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 9) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 10) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты:

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 производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);
- 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 и т. д.);
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
- 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»/ «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) 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.

Содержание учебного предмета

Работа на пришкольном участке. Знакомство с породами деревьев. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.

Уход за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Ручная стирка, полоскание, отжим, развешивание для просушки, утюжка. Повторение правил безопасной работы утюгом. Чистка одежды и обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви.

Работа с картоном и бумагой. Изготовление картонажных изделий - блокнота в мягком переплёте. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока, шитьё в два прокола. Окантовка корешка. Записная книжка в составном переплёте, украшение обложки аппликацией. Папка с клапанами и завязками. Раскрой деталей, приклеивание клапанов, закрепление завязок, выклейка внутренней части папки. Изготовление футляра для бумаг, раскрой деталей, оклейка внешней и внутренней части футляра. Изготовление коробочки для подарка.

Уборка лестниц в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления, подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами. Моющие средства, правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Режим влажной уборки пола в кабинетах школы. Правила ухода за офисной мебелью.

Машинная стирка белья. 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.

Устройство кухни, правила уборки. Кухонная посуда и кухонный инвентарь. Посуда из различных материалов, правила ухода, свойства. Столовые приборы: назначение, правила ухода. Посудомоечная посуда: устройство, правила ухода, принципы работы. Устройство кухни. Правила уборки кухни. Кухонная раковина: материалы для изготовления. Бытовой холодильник: назначение, принципы работы. Правила хранения продуктов питания правила ухода за кухонной мебелью. Правила ухода за полом на кухне. Правила выполнения генеральной уборки кухни.

Первичная обработка овощей. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Обработка и правила использования сушёных овощей. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Обработка овощей на производстве: машины, инструменты. Понятие отходы при обработке овощей. Швейная машинка с ручным приводом. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки. Пошив хозяйственной сумки, салфетки для уборки, полотенца для рук.

Тематическое планирование.

| № | Тема | Количество часов |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| | Работа на пришкольном участке. | |
| 1 | Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. | 1 |
| 2 | Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вкапывания приствольного круга. Секатор: устройство, накладка и правила безопасной работы. | 1 |
| 3 | Вскапывание приствольного круга лопатой. | 1 |
| 4 | Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола скребком и побелка известью с помощью кисти. | 1 |
| | Уборка лестницы в помещении. | |
| 5 | Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила, и поручни), материалы для изготовления). | 1 |
| 6 | Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. | 1 |
| 7 | Подметание лестницы. Уборкамусора. Протирание перил (поручней). Мытье лестницымоющими средствами. | 1 |
| | Машинная стирка белья | |
| 8 | Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правилапользования. | 1 |
| 9 | Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и отстирывающие средства: виды, использование, правила безопасностипри работе. | 1 |

| | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 10 | Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге, на воздухе. | 1 |
| 11 | Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья. | 1 |
| 12 | Уборка помещения с использованием освоенных приемов. | 1 |
| | Обработка оборудования и уборокана кухне. | |
| 13 | Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. | 1 |
| 14 | Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. | 1 |
| 15 | Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелевой посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. | 1 |
| 16 | Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелевой посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. | 1 |
| 17 | Чистка моечной ванны. Уборка кухни. | 1 |
| | Работа в пищеблоке | |
| 18 | Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы исредства мытья. | 1 |
| 19 | Столовые приборы: назначение. Правила чистки и мытья. | 1 |
| 20 | Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. | 1 |
| 21 | Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. | 1 |
| 22 | Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатковпищи. Сбор пищевых отходов. | 1 |
| 23 | Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. | 1 |
| 24 | Уборка моечного отделения. | 1 |
| | Генеральная уборка помещения. | |
| 25 | Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконников, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоземulsionной и клеевой краской. | 1 |
| 26 | Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для обработки паркетного пола. | 1 |
| 27 | Санитарно-гигиеническиеправила при выполнении перечисленных работ. | 1 |
| 28 | Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона игоршка. Чистка коврового изделия имягкой мебели пылесосом. | 1 |

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | Ежедневная уборка служебного помещения. | |
| 29 | Общее представление о работе учреждения (предприятия). | 1 |
| 30 | Значение документов(важность). | 1 |
| 31 | Уборка письменного стола, настольного светильника. | 1 |
| 32 | Правила электробезопасности. | 1 |
| 33 | Бытовой холодильник: устройство размораживание, мытье и протирка. | 1 |
| 34 | Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использования бумаги. | 1 |
| 35 | Протирка пола. | 1 |
| 36 | Размораживание, мытье и протирка холодильника. | 1 |
| | Гигиена питания. | |
| 37 | Продукт: виды, значение для питания. | 1 |
| 38 | Изменение качества продукта в результате долгого хранения. | 1 |
| 39 | Признаки порчи продукта. | 1 |
| 40 | Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. | 1 |
| 41 | Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. | 1 |
| 42 | Личная гигиена работников общественного питания. | 1 |
| 43 | Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. | 1 |
| | Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. | |
| 44 | Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. | 1 |
| 45 | Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. | 1 |
| 46 | Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. | 1 |
| 47 | Мытье столов. | 1 |
| 48 | Подготовка бумажных салфеток и укладывание их в салфеточницу. | 1 |
| 49 | Наполнение и размещение на столе приборов со специями. | 1 |
| 50 | Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. | 1 |
| 51 | Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении. | 1 |
| | Первичная обработка овощей. | |
| 52 | Овощи (капуста, лук, салат, шпинат: ценности, обработка). | 1 |
| 53 | Обработка сушеных овощей(общие понятия, виды). | 1 |
| 54 | Понятие отходы (виды, использование) | 1 |
| 55 | Требования к качеству их хранению овощей. | 1 |

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 56 | Признаки порчи овощей. | 1 |
| 57 | Санитарные требования к условиям хранения, экскурсия в овощехранилище. | 1 |
| 58 | Обработка овощей: машины и инструменты. | 1 |
| | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. | |
| 59 | Теория. Пищеблок, его цеха, назначение и устройство. Оборудование овощного цеха. | 1 |
| 60 | Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Ножи для дочистки. Т/Б при работе с ними. | 1 |
| 61 | Уборка территории и помещения на предприятии общественного питания. | |
| 61 | Правила уборки, сбора, хранения и удаления отходов. | 1 |
| 62 | Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, Т/Б. | 1 |
| | Обработка кухонной посуды, инвентаря, тары на предприятиях общественного питания. | |
| 63 | Организация работы моечного отделения. | 1 |
| 64 | Уход за столовой посудой уборка со стола, мойка, просушка, Т/Б при мытье. | 1 |
| 65 | Моющие средства: виды, правила составления раствора, обработка посуды, инвентаря и тары. | 1 |
| 66 | Посудомоечная машина, спецодежда при мойке. | 1 |

