

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Чернореченская средняя общеобразовательная школа №1»

Принято  
Педагогическим советом  
протокол № 1  
от « 20 » 08 2024 г.

Утверждаю:  
Директор МБОУ  
«Чернореченская СОШ №1»  
 И.Е. Лейниц  
Приказ № 225  
от « 20 » 08 2024 г.

Рабочая программа  
«Профильный труд»  
8 класс

Разработчик:  
Романенко Нурия Рашидовна,  
учитель технологии

п. Новочернореченский  
2024 г.

## Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 8 класса в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования на основе программы комплексного учебного курса «Профильный труд» Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Чернореченская средняя общеобразовательная школа №1».

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

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- коррекцию познавательной деятельности учащихся путем систематического и целенаправленного воспитания и совершенствования у них правильного восприятия формы, строения, величины, цвета предметов, их положения в пространстве, умения находить в трудовом объекте существенные признаки, устанавливать сходство и различие между предметами;
- развитие аналитико-синтетической деятельности, деятельности сравнения, обобщения; совершенствование умения ориентироваться в задании, планировании работы, последовательном изготовлении изделия;
- коррекцию ручной моторики; улучшение зрительно-двигательной координации путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразного трудового материала.

## **Содержание учебного предмета:**

### **Технология обработки пищевых продуктов - (15 ч.)**

Вводный урок. Техника безопасности в кабинете технологии.

Изучение общих сведений о питании, физиологии питания, рационе питания, изучение минеральных веществ. Записи в тетради таблиц минералов и витаминов. Изучение блюд из молока и молочных продуктов. Запись различных технологических карт. Изучение рыбы и морепродуктов, технологией разделывания рыбы, приготовления рыбы и морепродуктов. Заготовка продуктов, изучение стерилизации.

### **Работа на швейной машине - (10 ч.)**

Изучение регуляторов на швейной машине, установка натяжения верхней и нижней нити, изучение и устранение причин возникновения дефектов машинной строчки. Изучение и установка машинной иглы. Зарисовка схем машинной иглы. Изучение номеров игл. Выполнение последовательности установки иглы под присмотром педагога. Уход за машиной.

Знакомство и изучения создания изделий из текстильных материалов, изучение понятия верхней одежды, легкой одежды, требования к одежде и обуви. Изучение снятия мерок. Изучение мерок для построения чертежа, самостоятельное снятие мерок и под присмотром педагога. Знакомство и изучение видов конструирования юбок. Моделирование поясной одежды.

Самостоятельная обработка вытачек, соединения пояса с верхней частью юбки, заутюжка изделия под присмотром педагога с соблюдением техники безопасности.

### **Материалы из химических волокон – (5ч.)**

Изучение характеристики текстильных волокон, их свойств.

### **Уход за одеждой – (1ч.)**

Изучение символов ухода за текстильными изделиями.

### **Конструирование и моделирование плечевой одежды – (9ч.)**

Изучение истории развития костюма, изучение требований, предъявляемые к одежде. Изучение понятия о стиле, силуэте. Изучение видов и характеристик плечевой одежды.

### **Технология изготовления плечевого изделия – (11 ч.)**

Изучение построения основы чертежа изделия, чтение чертежа, построение основы чертежа. Изучение видов отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия, раскрой изделия самостоятельно.

### **Виды одежды. Гармония цвета - (3ч.)**

Изучение одежды, знакомство с гармонией цвета, приобретение навыков гармонично сочетать цветовую гамму в гардеробе.

### **Вязание крючком-(19 ч.)**

Знакомство с инструментами и материалов для вязания. Изучение подготовки материала, бывшего в употреблении, правила стирки и сушки. Знакомство с основными видами петель, самостоятельная работа по набору петель. Изучение начальной петли и последующих петель. Самостоятельная работа по набору петель нескольких видов. Изучения вязания по кругу.

### **Ручная роспись тканей – (5 ч.)**

Изучение материала для ручной росписи, изучение определений «батик», видами батика. Изучение подготовки ткани к росписи.

### **Ручные стежки и швы на их основе – (21 ч.)**

Знакомство с материалами и оборудованием для вышивки, как подготовиться к вышивке, что для этого нужно, изучение ТБ. Изучение закрепления нитки на ткани, изучение прямых стежков, петлеобразные и т.д. Выполнение шва «назад иголку», по прямой линии, по ломаной линии. Изучение шва «шнурок» и стебельчатый шов.

### **Гигиена – (3 ч.)**

Знакомство с определением «кожа», с правилами обязательной и ежедневной гигиены, индивидуальным уходом за кожей лица.

### **Интерьер дома - (9 ч.)**

Изучение комнатных и декоративных растений, правилами ухода за ними и оформлением. Изучение истории по украшению жилища и различными приспособлениями для него.

### **Гигиена жилища – (6 ч.)**

Обучение соблюдения и поддержания в квартире (доме) чистоты и порядка. Изучение трех видов уборки. Изучение технологии профессиональной уборки помещений. Изучение чистки различной мебели в доме.

### **Кулинария – (11 ч.)**

Изучение техники безопасности при работе с электрическими приборами на кухне. Изучение молочных консервов, определение качества молока и молочных продуктов. Изучение технологии приготовления молочных супов и каш, запись и изучение рецептов и технологических карт по приготовлению различных молочных блюд. Знакомство и изучение технологии приготовления блинчиков, изучение определения качества меда, продуктов для выпечки. Изучение различного оборудования и инструментов для выпечки.

### **Текстильные материалы из волокон животного происхождения – (6ч.)**

Продолжение изучения с материалами из натуральных волокон. Изучение определения «шерсть», «шелк», «шерстяные ткани» и т.д. Изучение сравнительных характеристик тканей, изучение признаков тканей из натуральных волокон.

## Календарно-тематическое планирование

Номер урока	Дата проведения урока	Тема урока
<b>Технология обработки пищевых продуктов - ( 15 ч.)</b>		
1		Вводный урок. Техника безопасности в кабинете технологии.
2		Физиология питания.
3		Блюда из мяса. Первичная обработка мяса.
4		Практическая работа №1. Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.
5		Кисломолочные продукты и блюда из них.
6		Приготовление обеда в походных условиях.
7		Мучные изделия.
8		Виды теста и выпечки.
9		Приготовление изделий из пресного теста.
10		Технология приготовления изделий из песочного теста.
11		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.
12		Сладкие блюда.
13		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
14		Заготовка продуктов.
15		Стерилизованные консервы.
<b>Работа на швейной машине – (10 ч.)</b>		
16		Техника безопасности при работе на швейной машине. Обметывание срезов.
17		Выполнение аппликации.
18		Практическая работа № 3. Применение зигзагообразной строчки.
19		Обметывание петель.
20		Пришивание пуговиц.
21		Штопка.
22		Машинные швы. Классификация машинных швов.
23		Соединительные швы.
24		Краевые швы.
25		Практическая работа № 4. Изготовление образцов машинных швов.
<b>Материалы из химических волокон – (5 ч.)</b>		
26		Текстильные волокна.
27		Технология производства химических волокон.
28		Свойства искусственных волокон.

29		Свойства синтетических волокон.
30		Изучение сравнительных характеристик свойств волокон.
<b>Уход за одеждой - (1ч.)</b>		
31		Символы ухода за текстильными изделиями.
<b>Конструирование и моделирование плечевой одежды – (9ч.)</b>		
32		Историческое развитие костюма.
33		Требования, предъявляемые к одежде.
34		Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
35		Чтение чертежа.
36		Построение основы чертежа.
37		Моделирование изменением формы выреза горловины.
38		Моделирование халата с застежкой спереди.
39		Виды отделки.
40		Практическая работа №5. Подготовка выкройки к раскрою.
<b>Технология изготовления плечевого изделия – (11 ч.)</b>		
41		Техника безопасности . Подготовка ткани к раскрою.
42		Техника безопасности . Раскрой.
43		Перенос линий выкройки на детали кроя.
44		Подготовка изделия к первой примерке.
45		Причины возникновения и способы устранения дефектов.
46		Обработка вытачек.
47		Подкройные обтачки.
48		Обработка срезов.
49		Обработка застежки разъемной тесьмой-молнией.
50		Обработка нижнего среза изделия.
51		Обработка низа швом в подгибку с закрытым срезом.
<b>Виды одежды. Гармония цвета - (3 ч.)</b>		
52		Виды одежды.
53		Украшение одежды.
54		Гармония цвета.
<b>Вязание крючком-(19 ч.)</b>		
55		Виды крючков.
56		Нитки.
57		Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении.
58		Техника безопасности. Основные виды петель. Положение крючка в руке.
59		Начальная петля.
60		Воздушная петля. Цепочка воздушных петель.
61		Соединительный столбик.

62		Столбик без накида.
63		Полустолбик с накидом.
64		Столбик с накидом.
65		Столбик с двумя накидами.
66		Столбик с тремя накидами.
67		Начало вязания. Вязание рядами.
68		Основные способы вывязывания петель.
69		Плотность вязания. Закрепление вязания.
70		Практическая работа № 6. Столбик без накида.
71		Практическая работа № 7. Столбик с накидом.
72		Вязание по кругу. Начало вязания- основное кольцо.
73		Изучение способов вязания по кругу.
<b>Ручная роспись тканей – (5ч.)</b>		
74		Подготовка ткани к росписи.
75		Горячий батик.
76		Холодный батик.
77		Узелковый батик.
78		Свободная роспись.
<b>Ручные стежки и швы на их основе – (21 ч.)</b>		
79		Техника безопасности. Материал и оборудование для вышивки.
80		Прямые стежки.
81		Петлеобразные стежки.
82		Петельные стежки.
83		Крестообразные стежки.
84		Шов «козлик».
85		Бархатный шов.
86		Практическая работа № 8. Вышивание швом крест.
87		Практическая работа № 9. Повторение материала. Вышивание швом крест.
88		Практическая работа № 10. Повторение материала. Вышивание швом крест.
89		Практическая работа № 11. Повторение материала. Вышивание швом крест.
90		Практическая работа № 12. Вышивание по свободному контуру.
91		Художественная гладь.
92		Белая гладь.
93		Владимирская гладь.
94		Атласная и штриховая гладь.
95		Шов французский узелок.
96		Шов рококо.
97		Вышивание лентами.
98		Шов «шнурок».



99		Шов «сетка».
<b>Гигиена – (3ч.)</b>		
100		Чистая кожа.
101		Индивидуальный уход за кожей лица.
102		Красивые глаза.
<b>Интерьер дома - (9ч.)</b>		
103		Роль комнатных растений в жизни человека.
104		Уход за растениями.
105		Перевалка комнатных растений.
106		Разновидности комнатных растений.
107		Освещение жилого помещения.
108		Светильники.
109		Типы освещения.
110		Оформление и размещение картин.
111		Размещение коллекций.
<b>Гигиена жилища – (6 ч.)</b>		
112		Ежедневная уборка.
113		Генеральная уборка.
114		Технологии профессиональной уборки помещений.
115		Чистка мягкой мебели с тканевой обивкой.
116		Бытовые приборы для уборки.
117		Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.
<b>Кулинария – (11 ч.)</b>		
118		Натуральное (цельное) молоко. Молочные консервы.
119		Определение качества молока и молочных продуктов.
120		Технология варки молочного супа или каши.
121		Подача готовых блюд.
122		Технология приготовления домашнего творога, сырников.
123		Технология приготовления блинчиков с начинкой.
124		Продукты приготовления выпечки.
125		Оборудование, инструменты и приспособления.
126		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.
127		Технология приготовления скороспелого слоеного теста.
128		Технология выпечки из слоеного теста.
<b>Текстильные материалы из волокон животного происхождения – (6 ч.)</b>		
129		Натуральные волокна животного происхождения.
130		Технология производства шерстяных тканей.
131		Технология получения шелка.
132		Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.

133		Определение вида тканей по сырьевому составу.
134		Практическая работа № 13. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
135		Промежуточная аттестация за курс 8 класса.