


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. Лейниш
Приказ № 225
от « 20 » 08 2024 г.



Рабочая программа
«Профильный труд»
9 класс

Разработчик:
Романенко Нурия Рашидовна,
учитель технологии

п. Новочернореченский
2024 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 9 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 нарушениями) 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.

Планируемые результаты учебного предмета «Профильный труд»

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

Метапредметные результаты:

- умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности

Предметные результаты:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Содержание учебного предмета «Технология»

Почва и ее обработка - (4 ч.)

Понятие о почве. Изучение охраны почвы. Изучение состава почвы. Вода и воздух почвы.

Швейные изделия - (3ч.)

Знакомство с отделочными материалами, работа с понятиями.

Прядильное и ткацкое производство -(10 ч.)

Изучение сведений о прядении и ткачестве. Работа с понятиями. Изучение сведений о волокнах. Изучение свойства пряжи. Знакомство с ткацким производством.

Обработка срезов, сборок в швейных изделиях -(7ч.)

Изучение видов срезов ткани, свойств срезов ткани. Изучение обтачки, косой обтачки. Раскрой и пошив косынки.

Выполнение машинных швов -(6ч.)

Знакомство с видами машинных швов. Соединительные швы, краевые швы. Изучение запошивочного шва, практическая работа.

Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов -(3 ч.)

Приобретение навыков переработки рыбного сырья. Изучение пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Знакомство с видами рыб и морепродуктов, их переработкой, разнообразием блюд и пищевой ценностью рыбы.

Работа на швейной машине -(4 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.

Технология обработки пищевых продуктов -(14 ч.)

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.

Вязание крючком -(15 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.

Ручные стежки и швы на их основе -(7 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.

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 – (5ч.)

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
Почва и ее обработка- (4 ч.)		
1		Правила ТБ в кабинете технологии. Почва.
2		Состав почвы.
3		Песчаная и глинистая почвы.
4		Обработка почвы.
Швейные изделия -(3ч.)		
5		Сведения о швейных изделиях.
6		Отделочные материалы.
7		Влажно – тепловая обработка швейных изделий.
Прядильное и ткацкое производство – (10 ч.)		
8		Сведения о прядении и ткачестве.
9		Сведения о волокнах.
10		Прядильное производство.
11		Ткацкое производство.
12		Отделка тканей.
13		Дефекты тканей.
14		Полотняное переплетение.
15		Саржевое переплетение.
16		Сатиновое переплетение.
17		Лен. Льняное волокно.
Обработка срезов, сборок в швейных изделиях -(7 ч.)		
18		Виды срезов ткани.
19		Свойства срезов ткани.
20		Обтачка.
21		Косая обтачка.
22		Косынка.
23		Сборки.
24		Мягкие складки.
Выполнение машинных швов – (6 ч.)		
25		Повтор ТБ. Виды машинных швов.
26		Запошивочный шов.
27		Настрочной шов.
28		Машинные швы с заутюжкой.
29		Швы в разутюжку.
30		Пошив матрешки – прихватки.
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов-(3ч.)		
31		Переработка рыбного сырья.

32		Пищевая ценность рыбы.
33		Морепродукты.
Работа на швейной машине -(4 ч.)		
34		Техника безопасности при работе на швейной машине. Обметывание срезов.
35		Выполнение аппликации.
36		Практическая работа № 3. Применение зигзагообразной строчки.
37		Обметывание петель.
Технология обработки пищевых продуктов -(14 ч.)		
38		Физиология питания.
39		Блюда из мяса. Первичная обработка мяса.
40		Практическая работа №1. Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.
41		Кисломолочные продукты и блюда из них.
42		Приготовление обеда в походных условиях.
43		Мучные изделия.
44		Виды теста и выпечки.
45		Приготовление изделий из пресного теста.
46		Технология приготовления изделий из песочного теста.
47		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.
48		Сладкие блюда.
49		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
50		Заготовка продуктов.
51		Стерилизованные консервы.
Вязание крючком – (15 ч.)		
52		Виды крючков.
53		Нитки.
54		Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении.
55		Техника безопасности. Основные виды петель. Положение крючка в руке.
56		Начальная петля.
57		Воздушная петля. Цепочка воздушных петель.
58		Соединительный столбик.
59		Начало вязания. Вязание рядами.
60		Основные способы вывязывания петель.
61		Плотность вязания. Закрепление вязания.
62		Практическая работа № 6. Столбик без накида.
63		Практическая работа № 7. Столбик с накидом.
64		Вязание по кругу. Начало вязания- основное кольцо.
65		Изучение способов вязания по кругу.
66		Плотность вязания. Закрепление вязания.

Ручные стежки и швы на их основе – (7 ч.)		
67		Техника безопасности. Материал и оборудование для вышивки.
68		Прямые стежки.
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.
Ручная роспись тканей – (5ч.)		
74		Подготовка ткани к росписи.
75		Горячий батик.
76		Холодный батик.
77		Узелковый батик.
78		Свободная роспись.
Ручные стежки и швы на их основе – (21 ч.)		
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».
Гигиена – (3ч.)		
100		Красивые глаза.

101		Чистая кожа.
102		Индивидуальный уход за кожей лица.
Гигиена жилища – (6 ч.)		
103		Ежедневная уборка.
104		Генеральная уборка.
105		Технологии профессиональной уборки помещений.
106		Чистка мягкой мебели с тканевой обивкой.
107		Бытовые приборы для уборки.
108		Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.
Интерьер дома - (9ч.)		
109		Роль комнатных растений в жизни человека.
110		Уход за растениями.
111		Перевалка комнатных растений.
112		Разновидности комнатных растений.
113		Освещение жилого помещения.
114		Светильники.
115		Типы освещения.
116		Оформление и размещение картин.
117		Размещение коллекций.
Кулинария – (11 ч.)		
118		Натуральное (цельное) молоко. Молочные консервы.
119		Определение качества молока и молочных продуктов.
120		Технология варки молочного супа или каши.
121		Подача готовых блюд.
123		Технология приготовления домашнего творога, сырников.
124		Технология приготовления блинчиков с начинкой.
125		Продукты приготовления выпечки.
126		Оборудование, инструменты и приспособления.
127		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.
128		Технология приготовления скороспелого слоеного теста.
129		Технология выпечки из слоеного теста.
Текстильные материалы из волокон животного происхождения – (5 ч.)		
130		Натуральные волокна животного происхождения.
131		Технология производства шерстяных тканей.
132		Технология получения шелка.
133		Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.
134		Определение вида тканей по сырьевому составу.
135		Промежуточная аттестация за курс 9 класса.