
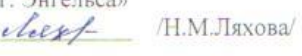




**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным
образовательным программам №17 г. Энгельса»**

<p align="center">«Согласовано»</p> Руководитель МО  /Л.Ю.Егорова/ Протокол № 1 от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2021г.	<p align="center">«Согласовано»</p> Заместитель директора по УВР ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»  /Н.М.Ляхова/ « <u>30</u> » <u>августа</u> 2021г.	<p align="center">«Утверждаю»</p> Директор ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»  /Е.В.Амвросенкова/ Приказ №  от « <u>01</u> » <u>сентября</u> 2021г.
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по учебному предмету «Профильный труд»
для обучающихся 5 класса

на 2021-2022 учебный год

Составитель:
Абубекарова Алия Тауфиковна,
учитель профессионально – трудового
обучения
высшей квалификационной категории

Пояснительная записка

Программа по профильному труду (домоводство), 1 вариант, составлена на основе программы по цветоводству и декоративному садоводству, программы по швейному делу (Программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) П78 учреждений VIII вида: Сборник 2.-М: Гуманит. Изд. Центр. Изд. Центр ВЛАДОС, 2000),

Настоящая программа является авторской, рассчитана на подготовку к трудовой деятельности учащихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальная недостаточность) школы АОП

Программа состоит из следующих разделов: «Цветоводство и декоративное садоводство», «Кулинария», «Рукоделие».

Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе.

Целью трудового обучения и воспитания учащихся с ОВЗ (интеллектуальная недостаточность) служит формирование у них в процессе учебы трудовых навыков и умений; побуждение и получение первоначальной профессиональной подготовки. В процессе обучения мы поставили следующие **задачи**:

* вооружение умственно отсталых учащихся профессиональными знаниями (технологическими, техническими) и обучение профессиональным приемам труда;

* формирование умений самостоятельно выполнять трудовые практические задания по специальности;

* воспитание у учащихся с ОВЗ (интеллектуальная недостаточность) интереса к труду и специальностям;

* воспитание потребности к труду, уважения к людям труда, качеств рачительных хозяев.

* воспитание у учащихся школы АОП устойчивого положительного отношения к труду и формирование личностных качеств, необходимых в трудовой деятельности: ответственности за порученное дело, дисциплинированности, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе.

Среди разнообразных методов профессионально- трудового обучения используются следующие:

- устное изложение материала (рассказ, беседа, объяснение, лекция) в сочетании с применением различных средств наглядности (таблицы, натуральные объекты, инструменты, объекты труда)

Учебная демонстрация включает в работу органы чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса, с помощью которых у школьников возникают чувственные представления о реальных предметах и явлениях.

- инструктаж, как совокупность различных методов обучения представляет собой объяснение цели, задач, последовательности и приемов выполнения трудового задания и отдельных трудовых операций, сопровождающееся показом трудовых и технологических процессов, которые предстоит освоить учащимся (вводный инструктаж, текущая проверка, оценка и учет, инструкционные карты и технологические карты).

- проверка знаний, умений и навыков учащихся с целью контроля и оценки результатов изучения программного материала, закрепления и применения умений и навыков.

В работе по программе «домоводство» используются следующие **методы** учения: наблюдения, упражнения, самостоятельные работы.

Одной из эффективных форм организации трудового и профессионального обучения является производственная экскурсия .

Программа позволяет индивидуализировать сложные работы: более успешно усваивающим предмет детям предлагается более сложное задание, менее подготовленным можно предложить работу проще. При этом развивающий смысл работы сохраняется.

В программе дана примерная последовательность тем и содержание практических работ. Количество учебных часов на четверть рассчитывается в соответствии с принятым школой учебным планом. Перечень разделов и последовательность преподавания не являются строго обязательными. Учитель может варьировать их, исходя из местных климатических условий и материально- технической базы.

Время на освоение новых тем и повторение пройденного материала учитель определяет, оценивая уровень подготовленности своих учеников.

Коррекция недостатков психического и физического развития обучающихся заключается в следующем:

коррекции познавательной деятельности учащихся путем систематического и целенаправленного воспитания волевых качеств, совершенствования у них всех видов восприятия, развития умения применять имеющиеся компетенции в условиях окружающей реальности;

развитии аналитических способностей, умений сравнивать, обобщать; формирование умения ориентироваться в задании, планировать выполнение задания, контролировать свои действия и их результаты;

коррекции ручной моторики; улучшения зрительно-двигательной координации путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразных технических приемов построения чертежей, опорных схем, таблиц и т.д. развитие слуховой, моторной, зрительной памяти, внимания, наблюдательности, мышления.

Формы организации учебного процесса: урок, производственная практика, внеурочные занятия, домашняя работа, а также кружковая работа.

Личностные результаты освоения учебного предмета:

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные результаты освоения учебного предмета

Предполагаемые результаты:

Цветоводство и декоративное садоводство

минимальный уровень

Учащиеся должны знать

виды, разницу между культурными и дикорастущими цветковыми растениями; названия нескольких уличных и комнатных растений(ноготки , настурция, бархотки.);

Инвентарь для работы в цветнике;
Правила безопасности труда и личной гигиены при работе с с/х инвентарем; собирать семена и плоды;

Учащиеся должны уметь
различать однолетние цветковые растения ;
поливать комнатные растения
работать с лопатой, граблями, метлой по показу преподавателя

достаточный уровень

Учащиеся должны знать
Составные части земляной смеси для комнатных растений(торф, земля, песок);
Цветочные семена бархоток, ноготков , настурции;
Значение и приемы обмолота и очистки семян;
Правила и приемы полива комнатного растения;
в чем заключается семенное и вегетативное размножение цветковых растений;
виды бархатцев (высокорослый, раскидистый);
понятия перевалка и пересадка растений;
инструменты и приспособления для работы в цветнике;
правила работы с инвентарем и его хранение;
собирать семена и плоды;

Учащиеся должны уметь
различать однолетние цветковые растения ;
работать с лопатой, граблями, метлой;
составлять земляную смесь;
ухаживать за садовыми дорожками и площадками;
изготавливать бумажный пакет для хранения семян;
ориентироваться при работе на образец;
ухаживать за комнатными растениями.

Кулинария

минимальный уровень

Учащиеся должны знать:
правила работы в кулинарной мастерской, санитарно-гигиенические правила
названия овощей;
формы нарезки;

Учащиеся должны уметь:
различать маркировку на разделочных досках;
мыть, чистить овощи;
пользоваться ножом;

достаточный уровень

Учащиеся должны знать:
правила обработки овощей;
виды тепловой обработки овощей;
технику безопасной работы с ножом;
виды бутербродов;

Учащиеся должны уметь:
различать маркировку на разделочных досках;
мыть, чистить овощи;
пользоваться ножом;
производить нарезку овощей кружочками, брусочками, соломкой, кубиками
приготавливать салат из свежих овощей;
приготавливать винегрет по инструкционной карте;

приготавливать омлет из яиц

Рукоделие

минимальный уровень

Учащиеся должны знать:

название и назначение материалов;

название и назначение ручных инструментов и приспособлений;

правила безопасности труда и личной гигиены при работе с инструментами.

Учащиеся должны уметь:

анализировать под руководством учителя изделие(определять его назначение, материал из которого оно изготовлено, способы соединения деталей, последовательность изготовления);

пришивать пуговицу под руководством учителя

изготовить и пришить вешалку под руководством учителя

достаточный уровень

Учащиеся должны знать:

название и назначение материалов;

название и назначение ручных инструментов и приспособлений;

правила безопасности труда и личной гигиены при работе с инструментами

Учащиеся должны уметь:

анализировать под руководством учителя изделие(определять его назначение, материал из которого оно изготовлено, способы соединения деталей, последовательность изготовления);

организовывать свое рабочее место, поддерживать порядок во время работы;

соблюдать правила безопасности и личной гигиены;

пришивать пуговицу;

изготовить и пришить вешалку;

приготавливать из соленого теста небольшие поделки по образцу.

Учебно-тематический план

по учебному предмету « Профильный труд «Домоводство.» 5 класс 1 вариант

(6 часов в неделю, всего 196 часов)

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
Разделы		
1.	Цветоводство и декоративное садоводство	88ч
2.	Кулинария	48 ч
3	Рукоделие	60 ч
	Всего	196ч.
В том числе		
	Самостоятельные работы	10 ч
	Мониторинги.	2ч
	Экскурсии	2 ч
	Количество уроков с использованием ИКТ	5 %
	Количество проектов	2%

Темы проектов

№ п/п	Тема проектов	Сроки реализации
1	Творческий «Подарок маме»	март

Календарно-тематический план
по учебному предмету « Профильный труд «Домоводство.» 5 класс 1 вариант
(6 часов в неделю, всего 196 часов)

№	Наименование тем уроков	Дата	Кор. даты
1.	Вводное занятие Профессии, изучаемые в школе	02.09	
2.	Кабинет домоводства:оборудование, правила поведения	02.09	
3.	Цветоводство и декоративное садоводство.	06.09	
4.	Цветковые растения: многообразие, декоративные качества. ИКТ	06.09	
5.	Культурные цветковые растения	07.09	
6.	Дикорастущие цветковые растения .	07.09	
7.	Виды цветковых растений, разница между ними.	09.09	
8.	Разнообразие цветковых культур. Экскурсия в цветник	09.09	
9.	Цветковые растения, распространенные в местных условиях	13.09	
10.	Растения , выращиваемые в цветниках и в комнатных условиях. ИКТ	13.09	
11.	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений	14.09	
12.	Виды однолетнего цветкового растения с крупными семенами (ноготки, бархатцы, настурция и др.)	14.09	
13.	Признаки созревания плодов с семенами цветковых растений.	16.09	
14.	Способы ускорения созревания плодов и семян	16.09	
15.	Способы ускорения созревания плодов и семян	20.09	
16.	Понятие семена-сырец.Сроки созревания и сбора семян	20.09	
17.	Осыпание семян . приемы сбора семян	21.09	
18.	Способы хранения и просушки семян после сбора	21.09	
19.	Бумажный пакет для семян:назначение, форма, размеры.	23.09	
20.	Изготовление бумажных пакетов для расфасовки семян	23.09	
21.	Изготовление бумажных пакетов для расфасовки семян	27.09	
22.	Уборка однолетних цветковых растений в цветнике.	27.09	

23.	Необходимость удаления отцветающих однолетних растений в цветнике.	28.09	
24.	Инвентарь для работы в цветнике	28.09	
25.	Уборка растительных остатков на территории цветника.	30.09	
26.	Лопата: устройство, приемы вскапывания почвы, рабочая поза, техника безопасности	30.09	
27.	Понятие <i>борозда, глубина вскапывания.</i>	04.10	
28.	Вскапывание почвы в цветнике.	04.10	
29.	Заготовка земляной смеси для комнатных растений.	05.10	
30.	Требования к качеству земляных смесей, составные части, хранение	05.10	
31.	Приемы составления смесей.	07.10	
32.	Дорожки и площадки на территории школы, приемы и правила ухода за ними.	07.10	
33.	Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.	11.10	
34.	Обмолот и расфасовка семян.	11.10	
35.	Значение и приемы обмолота и очистки семян	12.10	
36.	Признаки доброкачественности и сортировка семян.	12.10	
37.	Использование объемных предметов (наперстка, чайной ложки или столовой ложки) для фасовки семян.	14.10	
38.	Уход за комнатными растениями.	14.10	
39.	Общее представление о потребностях комнатного растения в питательной среде, свете, тепле.	18.10	
40.	Правила полива комнатного растения.	18.10	
41.	Определение влажности почвы на ощупь	19.10	
42.	Подготовка к контрольной работе. Узнавание семян указанного учителем растения	19.10	
43.	Самостоятельная работа. Изготовление бумажного пакета и фасовка семян	21.10	
44.	Самостоятельная работа . Узнавание семян указанного учителем растения	21.10	
45.	Кулинария. Вводное занятие.	08.11	
46.	Организация рабочего места.	08.11	
47.	Правила безопасной работы	09.11	
48.	Необходимость пищи для роста и развития человека.	09.11	
49.	Режим питания.	11.11	
50.	Витамины.	11.11	

51.	Кухонная посуда ИКТ	15.11	
52.	Правила ухода за кухонной посудой	15.11	
53.	Практическая работа. Мытье посуды.	16.11	
54.	Виды овощей. Плодовые овощи ИКТ	16.11	
55.	Капустные овощи. Пищевая ценность, виды нарезки	18.11	
56.	Корнеплоды . Пищевая ценность, виды нарезки	18.11	
57.	Луковичные овощи. ИКТ	22.11	
58.	Клубнеплоды. Пищевая ценность, виды нарезки. ИКТ	22.11	
59.	Пряные, листовые овощи.	23.11	
60.	Первичная обработка овощей.	23.11	
61.	Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.	25.11	
62.	Приготовление салата из тертой моркови.	25.11	
63.	Тепловая обработка овощей	29.11	
64.	Практическая работа. Приготовление капусты тушеной	29.11	
65.	Самостоятельная работа за 1 триместр. Приготовление салата из моркови.	30.11	
66.	Самостоятельная работа за 1 триместр. Оформление салата из моркови.	30.11	
67.	Приготовление капусты тушеной.	02.12	
68.	Анализ качества выполненной работы.	02.12	
69.	Заготовка овощей на зиму	06.12	
70.	Виды заготовок.	06.12	
71.	Замораживание зелени петрушки.	07.12	
72.	Виды бутербродов.	07.12	
73.	Открытые, закрытые, закусочные бутерброды	09.12	
74.	Приготовление бутербродов с ветчиной	09.12	
75.	Холодные, горячие, мясные, рыбные бутерброды.	13.12	
76.	Приготовление бутербродов со шпротами. ИКТ	13.12	
77.	Приготовление бутербродов со шпротами.	14.12	
78.	Технологи приготовления чая, кофе, какао	14.12	
79.	Определение доброкачественности яиц.	16.12	
80.	Приготовление вареных яиц.	16.12	
81.	Приготовление омлета	20.12	
82.	Поддача готового блюда к столу.	20.12	
83.	Первичная обработка овощей. Тепловая обработка овощей.	21.12	
84.	Приготовление салата из отварных овощей.	21.12	
85.	Приготовление винегрета	23.12	
86.	Составление инструкционной карты приготовления винегрета	23.12	
87.	Самостоятельная работа за 2 четверть. Приготовление винегрета (по инструкционной карте)	27.12	
88.	Самостоятельная работа. Приготовление винегрета	27.12	
89.	Практическое повторение. Приготовление оливье.	28.12	
90.	Практическое повторение. Приготовление бутербродов	28.12	
91.	Практическое повторение. Украшение бутербродов	30.12	
92.	Итоговое занятие по разделу «Кулинария»	30.12	
93.	Рукоделие. Вводное занятие. Соблюдение порядка на рабочем месте.	10.01	
94.	Подготовка к выполнению ручных швейных работ	10.01	

95.	Изучение техники безопасности при работе с ножницами	11.01	
96.	Изучение сведений о нитках	11.01	
97.	Косой стежок. Выполнение косого стежка на образце.	13.01	
98.	Изготовление конверта для хранения работ.	13.01	
99.	Соединение деталей конверта косым стежком.	17.01	
100.	Знакомство с утюгом. Техника безопасности при работе с утюгом.	17.01	
101.	Основные правила влажно-тепловой обработки.	18.01	
102.	Сведения о пуговицах.	18.01	
103.	Практическая работа. Пришивание пуговиц	20.01	
104.	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	20.01	
105.	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	24.01	
106.	Ремонт одежды в месте разрыва ткани.	24.01	
107.	Ремонт одежды в месте разрыва ткани	25.01	
108.	Изготовление вешалки. Раскрой вешалки.	25.01	
109.	Изготовление вешалки и пришивание вешалки к образцу.	27.01	
110.	Наложение заплата.	27.01	
111.	Виды заплата.	31.01	
112.	Наложение термоаппликации	31.01	
113.	Изготовление игольницы.	01.02	
114.	Раскрой и сшивание деталей.	01.02	
115.	Изготовление игольницы. Набивка игольницы ватой или синтепоном.	03.02	
116.	Сведения из истории батика. Сведения об узелковом батике ИКТ	03.02	
117.	Техника безопасности при работе в технике узелкового батика.	07.02	
118.	Практическая работа. Изготовление салфетки в технике узелкового батика.	07.02	
119.	Подбор ткани для батика.	08.02	
120.	Подготовка ткани для узелкового батика.	08.02	
121.	Тепловая обработка ткани.	10.02	
122.	Просушка и утюжка окрашенной ткани.	10.02	
123.	Раскрой из окрашенной ткани салфетки в форме квадрата.	14.02	
124.	Обработка краев салфетки.	14.02	
125.	Рецепты приготовления соленого теста.	15.02	
126.	Изготовление отдельных элементов из соленого теста	15.02	
127.	Изготовление отдельных элементов из соленого теста с помощью приспособлений.	17.02	
128.	Изготовление мини панно по образцу. «цветы в корзине».	17.02	
129.	Сборка отдельных элементов в общую композицию.	21.02	
130.	Проект «Подарок для мамы» Декупаж. Грунтование изделия	21.02	
131.	Наклеивание мотива из салфетки.	22.02	
132.	Нанесение мелких деталей. покрытие лаком	22.02	
133.	Самостоятельная работа за 2 триместр. Декупаж.	24.02	
134.	Самостоятельная работа. Декупаж.	24.02	
135.	Приемы складывания бумаги (пополам, вчетверо, наискосок)	28.02	
136.	Выполнение простой фигурки методом оригами «лягушка».	28.02	

137.	Выполнение простой фигурки методом оригами «рыбка».	01.03	
138.	Составление коллективной композиции методом оригами «Подводное царство».	01.03	
139.	Симметричное вырезание из листа сложенного пополам	03.03	
140.	Изготовление открыток по образцу	03.03	
141.	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями.	07.03	
142.	Пришивание пуговиц с четырьмя отверстиями.	07.03	
143.	Анализ выполненной работы	11.03	
144.	Практическое повторение. Декупаж (вырезание)	11.03	
145.	Практическое повторение. Декупаж (наклеивание)	14.03	
146.	Практическое повторение. Лепка из соленого теста	14.03	
147.	Практическое повторение. Лепка из соленого теста	15.03	
148.	Практическое повторение. Пришивание пуговиц	15.03	
149.	Практическое повторение. Пришивание пуговиц.	17.03	
150.	Практическое повторение. Симметричное вырезание.	17.03	
151.	Практическое повторение. Симметричное вырезание.	04.04	
152.	Итоговое занятие по теме «Рукоделие».	04.04	
153.	Вводное занятие. Цветоводство и декоративное садоводство	05.04	
154.	Однолетние и многолетние цветковые растения	05.04	
155.	Цветковые растения	07.04	
156.	Общее представление о семенном размножении цветковых растений.	07.04	
157.	Общее представление о вегетативном размножении цветковых растений.	11.04	
158.	Вегетативное размножение coleus.	11.04	
159.	Экскурсия. Знакомство с устройством теплицы	12.04	
160.	Экскурсия. Знакомство с тепличными посадками	12.04	
161.	Сравнительная характеристика внешнего вида и декоративных качеств бархатцев.	14.04	
162.	Выращивание бархатца в комнатных условиях.	14.04	
163.	Выращивание рассады бархатца.	18.04	
164.	Подготовка земляной смеси.	18.04	
165.	Промывка и просушка цветочных горшков, подготовка бумажных стаканчиков.	19.04	
166.	Набивка горшков и стаканов земляной смесью.	19.04	
167.	Полив смеси, посев семян.	21.04	
168.	Уход за посевами.	21.04	
169.	Пикировка рассады. Уход за рассадой.	25.04	
170.	Понятие перевалка и пересадка растения.	25.04	
171.	Значение и приемы перевалки комнатного растения.	26.04	
172.	Растения, подлежащие перевалке.	26.04	
173.	Подбор, промывка, просушка цветочного горшка.	28.04	
174.	Выемка растения вместе с комом земли из прежнего горшка и посадка в новый.	28.04	
175.	Добавление почвы в горшок с растением, уплотнение и полив.	05.05	
176.	Инвентарь для работы в цветнике.	05.05	
177.	Инструменты и приспособления для работы в цветнике:	10.05	
178.	Правила безопасной работы с инвентарем .	10.05	
179.	Использование мерных инструментов(ленты , шнура,	12.05	

	маркера)		
180.	Разметка мест посева семян на участке	12.05	
181.	Виды крупносемянных однолетних цветковых растений, используемых на газонах и в цветниках. ИКТ	16.05	
182.	Виды однолетних цветковых растений, используемых для оформления помещений.	16.05	
183.	Характеристика растений (декоративные качества, продолжительность цветения)	17.05	
184.	Рисование отдельных цветковых растений.	17.05	
185.	Рисование элементов цветочного оформления улиц и помещений.	19.05	
186.	Итоговый мониторинг. Тестирование	19.05	
187.	Итоговый мониторинг. Практическая работа.	23.05	
188.	Расстояния между посадками	23.05	
189.	Посадка рассады бархатцев на пришкольном участке	24.05	
190.	Весенние работы в цветнике. Подготовка к самостоятельной работе	24.05	
191.	Самостоятельная работа. Разметка посевных рядков	26.05	
192.	Самостоятельная работа. Посев крупносемянного цветкового растения.	26.05	
193.	Анализ качества выполненной работы	30.05	
194.	Практическое повторение. Работы в цветнике.	30.05	
195.	Практическое повторение. Весенние работы в цветнике	31.05	
196.	Итоговое занятие за год.	31.05	

УМК

Таблицы, наглядный материал, карточки индивидуальной работы по подгруппам по темам:

1. Цветоводство и декоративное садоводство.
2. Пища. Режим питания.
3. Виды овощей.
4. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
5. Швейное дело.
6. Батик.
7. Лепка из соленого теста.
8. Работа с бумагой и картоном.
9. Работа в технике «Декупаж».

Литература.

1. швейное дело 4 класс. Б.Г. Картушина, Г.Г. Мозговая М. «Просвещение» 1994г.
2. Швейное дело 5-6 класс Г.Н. Мерсилова, Б.Г. Картушина, Г.Г. Мозговая М. «Просвещение» 1989

- 3.Трудовое обучение 4 класс А.К. Беликова, Е.В. Васильченко М.
«Просвещение»1983г.
- 4.Сельскохозяйственный труд 5 класс Е.А.Ковалева М . «Просвещение»
- 5.Обслуживающий труд 5 класс, О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Меркуцкая
«Дрофа»2004г.
- 6 .Основы Кулинарии В.И. Ермакова М. «Просвещение»1993г.