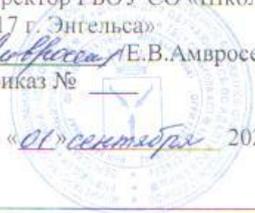


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным
образовательным программам №17 г. Энгельса»**

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по учебному предмету «Профильный труд»
(домоводство)
для обучающихся 6 класса

на 2021-2022 учебный год

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

Пояснительная записка

Программа по профильному труду (домоводство) 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 рассчитана на подготовку к трудовой деятельности учащихся с ограниченными возможностями здоровья школы

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 с ограниченными возможностями здоровья 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:

- устного изложения 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 иучет, 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.

Предполагаемые результаты:

Цветоводство и декоративное садоводство

минимальный уровень

Учащиеся должны знать

виды цветковых растений, выращиваемых в открытом грунте (космея, василек, дельфиниум, иберис и др.)

приемы работы с садовыми ножницами ;

технику безопасности работы с садовыми ножницами;

Инвентарь для работы в цветнике;

Правила безопасности труда и личной гигиены при работе с с/х инвентарем; собирать семена и плоды;

Учащиеся должны уметь

распознавать созревшие семена;

работать садовыми ножницами;

распознавать виды зимующего многолетнего цветкового растения;

работать с лопатой, граблями, метлой по показу преподавателя

достаточный уровень

Учащиеся должны знать

приемы работы с садовыми ножницами ;

технику безопасности работы с садовыми ножницами;

способы размножения растений (семенной и вегетативный)

разницу между однолетними и многолетними растениями;

понятие *деление многолетнего растения*;

состав растения(подземная и наземная часть);

названия кустарников, используемых для озеленения школьного двора, правила осеннего ухода;

приемы ухода за комнатными растениями(рыхление, подсыпка почвенной смеси, удаление отмерших листьев);

общее представление об органах цветкового растения(корни, стебли, листья, цветки);

правила работы с инвентарем и его хранение;

Учащиеся должны уметь

распознавать созревшие семена;

работать садовыми ножницами;

распознавать виды зимующего многолетнего цветкового растения;
распознавать на глаз количество деленок при делении пиона;
Рыхлить почву;
Производить осенний уход за кустарниками;
Изготавливать тканевый мешочек для хранения семян;
Самостоятельно выбирать приемы ухода за комнатными растениями.
распознавать и называть органы цветкового растения;
распознавать песчаную и глинистую почву;
ухаживать за зимующими цветковыми растениями весной;
соблюдать правила техники безопасности и личной гигиены при работе на участке

Кулинария

минимальный уровень

Учащиеся должны знать:

правила работы в кулинарной мастерской, санитарно-гигиенические правила
виды молока и молочных продуктов
условия и сроки хранения молочных и кисломолочных продуктов;

Учащиеся должны уметь:

различать маркировку на разделочных досках;
мыть, чистить овощи;
пользоваться ножом;

достаточный уровень

Учащиеся должны знать:

виды молока и молочных продуктов
условия и сроки хранения молочных и кисломолочных продуктов;
виды рыб (речная, морская, свежая, замороженная ит. д.);
санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы;
виды круп и макаронных изделий;
правила варки крупяных каш

Учащиеся должны уметь:

приготовить молочный суп.
определить свежесть рыбы.
производить первичную обработку рыбы.
пользоваться инструментами и оборудованием для разделки рыбы.
соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы.
производить тепловую обработку рыбы.

квасить капусту

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:

организовывать свое рабочее место, поддерживать порядок во время работы;
соблюдать правила безопасности и личной гигиены;
изготавливать сувенир или открытку по образцу или инструкционной карте
изготавливать из соленого теста небольшие поделки по образцу.

достаточный уровень

Учащиеся должны знать:

название и назначение материалов;

название и назначение ручных инструментов и приспособлений;
 правила безопасности труда и личной гигиены при работе со швейной машиной,
 ножницами, иглой, кисточкой, красками, клеем и др. инструментами и материалами;

Учащиеся должны уметь:

осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и
 корректировку хода практической работы;
 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;
 способы соединения деталей на швейной машине;
 определять последовательность работы в технике «холодного батика», «декупаж»
 самостоятельно изготавливать сувенир или открытку
 самостоятельно изготавливать из соленого теста небольшие поделки.

Учебно-тематический план
 по профильному труду «Домоводство»(6 часов в неделю, всего 201 ч.)

Разделы		
1.	Цветоводство и декоративное садоводство	96 ч
2.	Кулинария	48 ч
3.	Рукоделие	57ч.
	Всего	201ч
Практическая часть (после каждого раздела)		
	Самостоятельные работы.	11 ч
	Мониторинги.	4 ч
	Экскурсии.	6 ч.
	Количество проектов	1%

Темы проектов

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

Календарно-тематический план
по предмету профильный труд «Домоводство»
6 класс (1 вариант) 6 часов в неделю.

№	Наименование тем уроков	Дата	Кор. даты
1.	Вводное занятие Инструктаж по технике безопасности	2.09	
2.	Цветоводство и декоративное садоводство	2.09	
3.	Виды цветковых растений ИКТ	2.09	
4.	Сбор семян цветковых растений	7.09	
5.	Признаки созревания семян.	7.09	
6.	Однолетние и многолетние цветковые растения.	7.09	
7.	Многолетние цветковые растения.	09.09	
8.	Виды многолетних цветковых растений.	09.09	
9.	Размножение делением многолетников.	09.09	
10.	Входящий мониторинг. Теория.	14.09	
11.	Входящий мониторинг. Практика.	14.09	
12.	Подготовка лилейника к пересадке. Подготовка посадочной ямы.	14.09	
13.	Глубокий подкоп и выкопка растения.	16.09	
14.	Обильный полив маточного куста.	16.09	
15.	Посадка деленок. Засыпка почвой. полив	16.09	
16.	Зимующие многолетники.	21.09	
17.	Надземные и подземные части растений.	21.09	
18.	Виды зимующих многолетников. ИКТ	21.09	
19.	Удаление отмерших стеблей и листьев.	23.09	
20.	Укрытие растений при наступлении морозов.	23.09	
21.	Правила обмолота. Приспособления для обмолота семян.	23.09	
22.	Правила безопасной работы с приспособлениями для обмолота семян.	28.09	
23.	Заготовка бумажных пакетов.	28.09	
24.	Разбор семян.очистка семян	28.09	
25.	Приемы ухода за комнатными растениями.ИКТ	30.09	
26.	Рыхление уплотненной почвы.	30.09	
27.	Подсыпка почвенной смеси.	30.09	
28.	Укорачивание стеблей.	05.10	
29.	Удаление отмерших листьев.	05.10	
30.	Удаление пыли с листьев.	05.10	
31.	Рыхление.Добавка земляной смеси.	07.10	
32.	Работа с земляными смесями.	07.10	
33.	Полив растений.	07.10	
34.	Признаки необходимости перевалки растений.	12.10	
35.	Перевалка растения с учителем.	12.10	
36.	Распознавание зимующих растений.	12.10	
37.	Экскурсия в парковую зону.	14.10	
38.	Экскурсия . Наблюдения за многолетними зимующими растениями	14.10	
39.	Экскурсия. Анализ увиденного во время экскурсии.	14.10	
40.	Самостоятельная работа. Распознавание зимующих многолетников.	19.10	

41.	Самостоятельная работа. Укрытие многолетников	19.10	
42.	Анализ выполненной работы.	19.10	
43.	Практическое повторение. Сметание листьев с дорожек.	21.10	
44.	Практическое повторение. Уборка листьев.	21.10	
45.	Практическое повторение. Осенние работы на пришкольном участке.	21.10	
46.	Практическое повторение. Деление зимующих многолетников	25.10	
47.	Практическое повторение. Посадка зимующих многолетников	25.10	
48.	Практическое повторение. Осенние работы на пришкольном участке.	25.10	
49.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	09.11	
50.	Молочные и кисломолочные продукты. ИКТ	09.11	
51.	Значение молока и кисломолочных продуктов	09.11	
52.	Виды молочных продуктов	11.11	
53.	Питательная ценность молока.	11.11	
54.	Условия и сроки хранения молока	11.11.	
55.	Суп молочный рисовый	16.11	
56.	Приготовление молочного рисового супа.	16.11	
57.	Суп молочный вермишелевый	16.11	
58.	Приготовление молочного супа вермишелевого.	18.11	
59.	Вторые блюда из молока.	18.11	
60.	Пригоовление рисовой каши.	18.11	
61.	Приготовление кефира.	23.11	
62.	Блюда из рыбы. Виды рыбы.ИКТ	23.11	
63.	Понятие о пищевой ценности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы.	23.11	
64.	Самостоятельная работа за 1 триместр. Виды зимующих многолетников.	25.11	
65.	Самостоятельная работа за 1 триместр. Виды рыб	25.11	
66.	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы.	25.11	
67.	Блюда из рыбы. Первичная обработка рыбы.	30.11	
68.	Приготовление рыбы отварной..	30.11	
69.	Анализ выполненной работы	30.11	
70.	Практическая работа. Приготовление супа из рыбной консервы.	02.12	
71.	Практическая работа. Приготовление супа из рыбной консервы. Анализ выполненной работы.	02.12	
72.	Практическая работа. Приготовление жареной рыбы с овощами	02.12	
73.	Виды круп.виды макаронных изделий	07.12	
74.	Рассыпчатые,вязкие,жидкие каши.	07.12	
75.	Определение количества воды при варке каши.	07.12	
76.	Подготовка круп к варке.	09.12	
77.	Запеканки, пудинги.	09.12	
78.	Приготовление гречневой каши.	09.12	
79.	Приготовление гречневой каши	14.12	
80.	Приготовление гречневой каши	14.12	
81.	Технология приготовления макаронных изделий.	14.12	

82.	Приготовление гарнира из макаронных изделий	16.12	
83.	Приготовление гарнира из макаронных изделий	16.12	
84.	Заготовка продуктов.ИКТ	16.12	
85.	Самостоятельная работа. Виды круп	21.12	
86.	Самостоятельная работа. Приготовление каши гречневой	21.12	
87.	Анализ качества выполненной работы.	21.12	
88.	Квашение и соление	23.12	
89.	Условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов	23.12	
90.	Квашение капусты.	23.12	
91.	Практическое повторение. Блюда из молока и круп.	28.12	
92.	Практическое повторение. Приготовление молочного супа	28.12	
93.	Практическое повторение. Приготовление молочного супа.	28.12	
94.	Практическое повторение.Приготовление салата из рыбы	30.12	
95.	Практическое повторение. Приготовление салата «Сельдь под шубой»	30.12	
96.	Итоговое занятие по разделу «Кулинария»	30.12	
97.	Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.	11.01	
98.	Назначение швейной машины с ножным приводом.:	11.01	
99.	Устройство швейной машины с ножным приводом.	11.01	
100.	Инструктаж по Т.Б. при работе на швейной машине с ножным приводом	13.01	
101.	Работа на швейной машине с ножным приводом.	13.01	
102.	Работа на швейной машине. Выполнение строчки на бумаге.	13.01	
103.	Стачной шов взаутюжку. Выполнение стачного шва взаутюжку.	18.01	
104.	Стачной шов вразутюжку. Выполнение стачного шва вразутюжку.	18.01	
105.	Мешочек для хранения семян, технология изготовления. Раскрой.	18.01	
106.	Обработка боковых срезов стачным швом	20.01	
107.	Обработка верхнего среза мешочка швом вподгибку с закрытым срезом.	20.01	
108.	Изготовление мягкой игрушки по одной выкройке(медвежонок)	20.01	
109.	Раскрой по готовой выкройке. Соединение деталей туловища.	25.01	
110.	Заполнение игрушки ватой или синтепоном.	25.01	
111.	Отделка игрушки	25.01	
112.	Лепка из соленого теста.	27.01	
113.	Инструменты и приспособления.	27.01	
114.	Рецепты соленого теста. Правила сушки.	27.01	
115.	Лепка отдельных элементов.	01.02	
116.	Сборка элементов в целую композицию.	01.02	
117.	Правила склеивания, техника безопасности при работе с клеем «Момент».	01.02	
118.	Лепка овощей, фруктов, ягод	03.02	
119.	Лепка мини панно по образцу	03.02	
120.	Выполнение работы в цвете	03.02	

121.	Лепка из соленого теста по замыслу	08.02	
122.	Лепка работы по замыслу	08.02	
123.	Оформление работ	08.02	
124.	Художественная роспись по ткани. Техника «Холодный батик» ИКТ	10.02	
125.	Инструменты, оборудование, материалы для холодного батика.	10.02	
126.	Роль рисунка и способы нанесения его на ткань	10.02	
127.	Выбор объекта труда:салфетка, шарф, декоративное панно.	15.02	
128.	Нанесение рисунка	15.02	
129.	Обводка рисунка резервирующим раствором.	15.02	
130.	Выполнение работы в цвете	17.02	
131.	Работа акриловыми красками.	17.02	
132.	Оформление работы.	17.02	
133.	Изготовление панно по замыслу учащегося. Творческий проект «Подарок маме»	22.02	
134.	Выбор рисунка, нанесение на ткань	22.02	
135.	Работа резервом. Выполнение работы в цвете	22.02	
136.	Оформление работы.	24.02	
137.	Самостоятельная работа за 2 триместр. Рецепты соленого теста. Изготовление панно из соленого теста.	24.02	
138.	Самостоятельная работа за 2 триместр. Работа с соленым тестом.	24.02	
139.	Техника «Декупаж».. ИКТ	01.03	
140.	Выбор объекта труда:разделочная доска, ваза и т.д.	01.03	
141.	Нанесение грунта. Приклеивание мотива	01.03	
142.	Нанесение лака.	03.03	
143.	Выполнение работы по замыслу	03.03	
144.	Изготовление подарка для мамы	03.03	
145.	Анализ качества выполненной работы	10.03	
146.	Защита проекта «Подарок маме».	10.03	
147.	Изготовление мешочка. Раскрой ткани.	10.03	
148.	Изготовление мешочка для хранения семян	15.03	
149.	Изготовление мешочка для хранения семян	15.03	
150.	Анализ качества выполненной работы	15.03	
151.	Практическое повторение. Изготовление мягкой игрушки. раскрой	17.03	
152.	Практическое повторение. Сшивание деталей мягкой игрушки.	17.03	
153.	Практическое повторение. Окончательная отделка игрушки	17.03	
154.	Вводное занятие. Цветоводство и декоративное садоводство	5.04	
155.	Строение цветкового растения. ИКТ	5.04	
156.	Корни, стебли, листья, цветы.	5.04	
157.	Разнообразие формы стеблей и листьев.	07.04	
158.	Прямостоячие, вьющиеся, стелющиеся стебли.	07.04	
159.	Общее представление о почве.	07.04	
160.	Сквер. Уход за городским сквером.	12.04	
161.	Парк. Уход за городским парком.	12.04	
162.	Парковые посадки.	12.04	
163.	Обязанности рабочего-озеленителя.	14.04	

164.	Ранневесенний уход за зимующими растениями.	14.04	
165.	Зимующие многолетние цветковые растения.	14.04	
166.	Уборка в цветнике.	19.04	
167.	Виды ухода за многолетниками.	19.04	
168.	Легкое рыхление почвы.	19.04	
169.	Глубокое рыхление почвы при появлении ростков.	21.04	
170.	Удаление мульчирующего слоя.	21.04	
171.	. Работа на пришкольном участке.	21.04	
172.	Уход за многолетниками.	26.04	
173.	Работа на пришкольном участке.	26.04	
174.	Подготовка цветника.	26.04	
175.	Рабатка, бордюр.	28.04	
176.	Групповые посадки.	28.04	
177.	Использование однолетних цветочных растений для оформления школьного двора.	28.04	
178.	Оформление краев рабатки.	05.05	
179.	Виды однолетних цветковых растений.	05.05	
180.	Посев семян однолетних цветковых растений , рыхление и выравнивание почвы.	05.05	
181.	Способы разметки посевных рядков. углубление посевных рядков по разметке.	10.05	
182.	Раскладка семян в посевные борозды и заделка.	10.05	
183.	Уход за тигровой лилией.	10.05	
184.	Внешнее строение тигровой лилии.	12.05	
185.	Декоративные качества лилий.	12.05	
186.	Требования к условиям выращивания.	12.05	
187.	Прореживание посадок лилий.	17.05	
188.	Пересадка лилий. Подвязывание стеблей к кольшкам.	17.05	
189.	Уход за однолетниками.	17.05	
190.	Итоговый мониторинг. Теория.	19.05	
191.	Итоговый мониторинг. Практическое задание.	19.05	
192.	Оформление краев рабатки подручными средствами.	19.05	
193.	Самостоятельная работа за 3 триместр. Распознавание элементов цветочного оформления (рабатка, бордюр, групповая посадка)	24.05	
194.	Самостоятельная работа за 3 триместр. Разметка посевных рядков.	24.05	
195.	Самостоятельная работа за 3 триместр. Посев однолетних растений.	24.05	
196.	Экскурсия в городской сквер. Знакомство с посадками.	26.05	
197.	Экскурсия в городской сквер. Знакомство с посадками в цветнике	26.05	
198.	Экскурсия. Анализ проведенной экскурсии.	26.05	
199.	Практическое повторение. Прополка цветника	31.05	
200.	Практическое повторение. Работа в цветнике	31.05	
201.	Практическое повторение. Оформление краев рабатки	31.05	

УМК

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. Кудаква, С.Э. Меркуцкая «Дрофа»2004г.
6. Основы Кулинарии В.И. Ермакова М. «Просвещение»1993г

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

1. Цветоводство и декоративное садоводство.
2. Блюда из молока и молочных продуктов
3. Блюда из рыбы.
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Заготовка продуктов
6. Швейное дело.
7. Художественная роспись по тканям
8. Лепка из соленого теста.
9. Работа с бумагой и картоном.
10. Работа в технике «Декупаж».