


**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Республиканский центр образования"

РАССМОТРЕНО  
На заседании МО  
коррекционных классов

 (Дашинимаева С.М.)

Протокол № 1

от "30" августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель методического совета

 (Дугаржапова Г.Д.)

Протокол № 2  
от "31" августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

 (Новокрещенных С.П.)

Приказ № 186 А

от "01" сентября 2023 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

7 класс

для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

(вариант 1)

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Одуева Т.Ц.,  
учитель коррекционных классов

Улан-Удэ 2023 г.

## **I. Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026. Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. N 1599. Положения о рабочей программе учебного предмета (курса) ГБОУ «Республиканский центр образования».

Рабочая программа адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Рабочая программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала».

**Цель** изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры. Изучение этого учебного предмета способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд» способствует решению следующих **задач**:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурноисторических традициях в мире вещей;

- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

## **II.Содержание учебного предмета "Профильный труд"**

Труд - это основа любых культурных достижений, один из главных видов деятельности в жизни человека. Огромное значение придается труду в развитии ребёнка, так как в нём заложены неиссякаемые резервы развития его личности, благоприятные условия для его обучения и воспитания. В процессе трудового обучения осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

На уроках обслуживающего труда у обучающихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

В программу 7 класса включены следующие разделы: «Сохранение и поддержка здоровья», «Уборка помещений», «Работа на территории», «Уход за комнатными растениями».

## **III.Планируемые образовательные результаты**

### **Личностные.**

- воспитание положительных качеств личности обучающихся (трудолюбия, настойчивости);
- воспитание уважения к рабочему человеку;

- формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья стойкой потребности в труде;
- совершенствование навыков самообслуживания;
- повышение мотивации обучающихся в приобретении трудовых умений и навыков;
- воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование у школьников эстетического отношения к труду;
- формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь);
- положительное отношение и интерес к предметно-практической деятельности.

### **Предметные.**

#### Минимальный уровень

- знать осенний уход за деревьями;
- устройство бытового холодильника;
- виды кухонных плит;
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;

#### Достаточный уровень

- ухаживать за деревьями;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- пользоваться посудомоечной машиной, электрической плитой.
- правильно стирать бельё и одежду;
- правильному глажению одежды;
- выполнять мелкий ремонт одежды.

- подбирать предметы для ухода за глазами, ушами, носом, ртом, руками, ногами, ногтями, интимной гигиеной и уходом за кожей лица и шеи; ориентироваться в названиях, назначении и применении каждого предмета.

#### **Система оценки достижений.**

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных и итоговых) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

#### **Критерии оценки предметных результатов**

**Оценка «5»** ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по учебному предмету;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет изученные понятия, термины;
- самостоятельно выстраивает ответ.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопросы.

**Оценка «3»** ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

**Оценка «2»** не ставится.

#### IV. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Все го	к/р	Практические работы	
1	Сохранение и поддержка здоровья	2 ч	1		<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
2	Работа на территории	29 ч	1	1	<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a> <a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
3	Уборка помещений	36 ч	1	4	<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
4	Проверь себя	1 ч	1		
	Итого:	68	4	5	

#### Поурочное планирование

№ п/п	Тема урока Контрольная работа	Количество часов			Дата изучения	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Все го	контрольные работы	Практические работы		
1	Как растения помогают человеку. Как человек заботиться о растениях.	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
2	Деревья-рекордсмены	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
3	Как деревья приспосабливаются к разным условиям	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
4	Деревья-символы	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
5	Деревья на флагах и гербах	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
6	Как дерево питается	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
7	Как устроено дерево	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
8	Уход за деревьями	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
9	Уход за стволом и кроной дерева	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
10	Обработка приствольных кругов	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
11	Правила вскапывания и рыхления приствольных кругов	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
12	Сезонный уход за почвой приствольных кругов	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
13	Рыхление и полив приствольных кругов летом	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
14	Подкормка деревьев	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
15	Правила внесения удобрений	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
16	Украшение приствольного круга. Тест за 1 четверть.	1	1			
17	Цветник в приствольном круге	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>

18	Зачем дереву кора	1			<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
19	Насекомые –враги деревьев	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
20	Птицы-защитники деревьев от насекомых	1			<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
21	Насекомоядные птицы	1			<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
22	Забота о птицах – защитниках деревьев. Изготовление кормушек и домиков для птиц	1		1	<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
23	Уход за корой и стволом. Защита штамбов от грызунов	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
24	Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепадов температуры.	1			<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
25	Секаторы для ухода за ветвями дерева. Инвентарь и средства для ухода за стволом и кроной дерева	1			<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
26	Очистка стволов. Подготовка дерева к побелке и укрытию	1			<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
27	Побелка плодовых деревьев. Подготовка дерева к зиме	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
28	Обрезка кроны деревьев. 3 основных вида обрезки деревьев	1			<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
29	Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки плодовых деревьев.	1			<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
30	Порядок обрезки плодовых деревьев. Правила ухода за деревьями	1			<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
31	Помещения в жилом доме.	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
32	Зачем нужны служебные помещения. Тест за 2 четверть	1	1		
33	Помещение кухни.	1			<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
34	Поверхности для уборки на кухне.	1			<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
35	Кухонная бытовая техника и оборудование.	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
36	Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования.	1			<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
37	Виды кухонных плит	1			<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
38	Поверхности кухонных плит	1			<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
39	Правила безопасности при	1			<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>

	пользовании газом					
40	Что делать при запахе газа	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
41	Правила безопасности при использовании электричеством	1				
42	Столовая посуда	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
43	Кухонная посуда	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
44	Виды посудомоечных машин	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
45	Уход за посудомоечной машиной	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
46	Подготовка посудомоечной машины к работе	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
47	Цикл мойки в посудомоечной машине	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
48	Мытьё посуды вручную	1		1		<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
49	Какую посуду нельзя мыть в посудомоечной машине	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
50	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
51	Порядок мытья посуды.	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
52	Режим мытья столовой посуды. Тест за 3 четверть.	1	1			
53	Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
54	Режим мытья кухонной посуды разного назначения	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
55	От чего зависит режим мытья посуды	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
56	Как устроен холодильник	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
57	Морозильная камера-самое холодное место холодильника	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
58	Правила пользования холодильником	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
59	Правила хранения продуктов	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
60	Три сезона уборки холодильника	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
61	Правила гигиенической уборки холодильника	1		1		<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
62	Чистка кухонной раковины	1		1		<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
63	Чистка шкафов с разными поверхностями	1				<a href="https://uchi.ru">https://uchi.ru</a>
64	Чистка кафеля	1				<a href="https://foxford.ru">https://foxford.ru</a>
65	Чистка плит, духовок, микроволновых печей	1		1		<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>



66	Последовательность уборки кухни	1				<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
67	Шпаргалка по уборке кухни	1				<a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a>
68	Проверь себя. Итоговое тестирование за год.	1	1			
	Итого:	68				

#### **V. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

№	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения
<b>Учебники</b>	
1	А.И.Галина, Е.Ю.Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7 кл., Самара, 2019г.;
<b>Методические пособия для учителя</b>	
1	Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. - М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2010.
2	Обучение детей с нарушениями интеллектуального развития, Б.П. Пузанов, М.:Академия, 2000г. Обслуживающий труд.