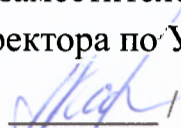
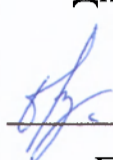


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛОСОВСКАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»

РАССМОТРЕНО на заседании МО Протокол № <u>1</u> от « <u>25</u> » августа 2022г.	СОГЛАСОВАНО с заместителем директора по УВР  Каргозёрова Л.А.	УТВЕРЖДЕНО: Директор школы- интерната  /Кондратьева О.В. Приказ № <u>54-п</u> от « <u>29</u> » августа 2022г.
--	--	--



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДЛЯ 7 КЛАССА

Предметная область: технологии
Учебный предмет: профильный труд

Составитель программы:
Михайлова Н.В.

2022-2023
учебный год

Оглавление

Пояснительная записка	3
Место предмета в учебном плане	8
Планируемые результаты освоения программы	9
Содержание программы.....	13
Система оценки достижения планируемых результатов	18
Планируемые результаты	20
Учебно – методическое обеспечение образовательного процесса.....	22

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Обслуживающий труд» составлена в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта начального общего образования и на основании следующих нормативно – правовых документов:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ;
- СанПиН 2.4.2.3286 – 15;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1015;
- Приказ Минобрнауки России № 29 / 2065 – п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1).
- Школьный учебный план на 2022 – 2023 учебный год.
- Адаптированная образовательная программа основного общего образования (5 – 9 классы).

Актуальность программы, практическая значимость содержания

Рабочая программа по обслуживающему труду разработана в соответствии с основными положениями федерального государственного стандарта общего образования и построена на основе концентрического подхода, особенность которого состоит в учете повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового.

Учебный предмет «Обслуживающий труд» имеет практико – ориентировочную направленность. Его содержание дает ребенку представление о технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой - либо продукции процессов, правил, требований и показывает, как использовать эти знания в разных сферах деятельности. Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры

своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

В 5 – 7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников.

Образовательной целью уроков обслуживающего труда является формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем данной категории учащихся обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности.

Основные задачи обучения

- Духовно – нравственное развитие учащихся; освоение нравственно – этического и социального опыта человечества, отраженного в материальной культуре; развитие эмоционально – ценностного отношения к социальному миру и миру природы через формирования позитивного отношения к труду и людям труда; знакомство с современными профессиями.
- Развитие познавательных мотивов, интересов, инициативности, любознательности на основе связи трудового и технологического образования с жизненным опытом и системой ценностей ребенка, а также на основе мотивации успеха, готовности к действиям в новых условиях и нестандартных ситуациях.
- Развитие способности к равноправному сотрудничеству на основе уважения личности другого человека; воспитание толерантности к мнениям и позиции других.
- Формирование внутреннего плана деятельности, включающего целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения учебных задач), контроль, коррекцию и оценку.
- Формирование первоначальных умений поиска необходимой информации в различных источниках, проверки, преобразования, хранения, передачи имеющейся информации, а также навыков использования компьютера.
- Формирования навыков и умения, которые служат основой для обучения на санитаров и уборщиков разных помещений.

Обучение учащихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся

специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких; ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Для успешного обучения, кроме традиционных уроков, в программу включены такие формы знаний, как наблюдение, экскурсия, используются наглядные материалы. Для закрепления знаний к каждому разделу прилагается упражнение, для проверки умений и навыков предусмотрена самостоятельная работа. Во всех классах с обучающимися проводится инструктаж по технике безопасности.

При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучения. Продолжительность обучения составляет пять лет, с 5 по 9 класс.

Общая характеристика учебного предмета

Обслуживающий труд является комплексным и интегративным учебным предметом. В содержательном плане он предполагает реальные взаимосвязи со всеми предметами коррекционной школы. Целенаправленная организация и планомерное формирование практической деятельности на уроках обслуживающего труда способствуют личностному развитию учащихся; реализации творческого потенциала; формированию позитивной самооценки и самоуважения, формированию навыков самообслуживания и потребности в труде в целом. Доминирующее значение имеет направленность предмета на решение основной задачи специальной (коррекционной) школы VIII вида – это социально бытовая, социально нормативная и социально – трудовая адаптация учащихся с недостатком интеллекта с последующей интеграцией их в общество. Главная цель трудовой адаптации – подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на предприятиях различных форм собственности, в современных социально – экономических условиях.

В данной программе значительно снижены требования к знаниям и умениям, поскольку у этой категории детей:

1. Недостаточно развита зрительно- двигательная координация;

2. Трудности при самостоятельном выполнении действий по самообслуживанию и в овладении различными бытовыми навыками;
3. Низкий уровень ориентировки в окружающем;
4. Слабо выражен и неустойчив интерес к деятельности взрослого;
5. Снижена мотивация к любой трудовой деятельности.

В 8-9 классах обучающиеся специализируются на определенных работах согласно условиям базового учреждения (предприятия) и предлагаемому трудоустройству. Программа нацелена на подготовку санитаров для медицинских учреждений и рабочих в прачечных.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся в той или иной степени страдают дебильностью и сопутствующими дефектами усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно - развивающие занятия, а также уроки по этике поведения. Последнее особенно важно для будущих санитаров. В программе уделяется большое внимание развитию обучающихся доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь больному.

Обучающиеся с глубоким нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении в 5-6 классах даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания, например, образцово убранный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается, и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он должен быть оснащен рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарем и предметами санитарного оборудования, средствами для ухода за больными.

Обучающиеся не допускаются к обработке оконных рам и стекол.

Обучение обработке туалетов проводится только на учебном оборудовании. Практическое обучение учащихся 5-6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке, 7-9 классов на базовом предприятии (учреждении). Это обучение всегда проводится после освоения соответствующего теоретического материала. Перед

началом практических занятий на предприятии общественного питания учащиеся проходят медицинский осмотр. Те, кто готовятся работать санитарями в больнице, допускаются только к эпидемиологически безопасным работам.

В группы для обучения обслуживающему труду могут поступать все обучающиеся коррекционной школы. Однако при определении их специализации в 7-9 классах необходимо учитывать индивидуальные особенности каждого, нельзя допускать, чтобы учащиеся с синдромом психопатоподобного поведения, повторяющимися эпилептическими припадками, выраженной гидроцефалией, резкой психомоторной расторможенностью, шли в санитары. Такого же рода ограничения должны быть и при подготовке уборщиков производственных помещений, где расположено оборудование повышенной опасности.

Место предмета в учебном плане

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня знаний и умений.

Рабочая программа в 7 классе по предмету «Обслуживающий труд» составлена в соответствии с недельным учебным планом ГБОУ ЛО «Волосовская школа – интернат» на 2022-2023 учебный год и рассчитана на 34 недели, что составило 7 часов в неделю, 238 часов в год.

Возможно изменение количество часов в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадение уроков на праздничные дни.

Учащиеся приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения рабочих кухни, рабочих овощехранилищ.

Планируемые результаты освоения программы

Обслуживающий труд является комплексным и интегративным учебным предметом. В содержательном плане он предполагает реальные взаимосвязи со всеми предметами коррекционной школы. Целенаправленная организация и планомерное формирование практической деятельности на уроках обслуживающего труда способствуют личностному развитию учащихся; реализации творческого потенциала; формированию позитивной самооценки и самоуважения, формированию навыков самообслуживания и потребности в труде в целом.

Доминирующее значение имеет направленность предмета на решение основной задачи специальной (коррекционной) школы VIII вида – это социально бытовая, социально нормативная и социально – трудовая адаптация учащихся с недостатком интеллекта с последующей интеграцией их в общество. Главная цель трудовой адаптации – подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на предприятиях различных форм собственности, в современных социально – экономических условиях.

Личностные результаты:

- уважительно относится к людям труда и результатам их деятельности
- проявлять самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей
- понимать личную ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе
- активно включаться в общепольную социальную деятельность
- осознанно относиться к выбору профессии
- гордится школьными успехами и достижениями, своими и товарищей;
- соблюдать правила безопасного и бережного поведения в природе и обществе;
- бережно относится к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Предметные результаты

7 класс

- вскапывать приствольный круг;

- безопасно работать секатором;
- убирать лестницы;
- пользоваться бытовой стиральной машиной;
- мыть кухонную посуду;
- чистить и мыть столовые приборы;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе;
- проводить генеральную уборку помещения;
- убирать служебное помещение;
- размораживать, мыть и протирать холодильник;
- хранить пищу согласно гигиеническим требованиям;
- обращаться с тележкой для сбора посуды;
- обрабатывать и хранить овощи;
- убирать отделения общественного питания;
- собирать и удалять отбросы;
- пользоваться моющими средствами;
- пользоваться посудомоечной машиной;
- собирать и хранить пищевые отходы.

Формируемые базовые учебные действия (БУД):

Регулятивные:

- понимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач
- следовать предложенному плану и работать в общем темпе
- активно участвовать в трудовой деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами
- принимать оценку деятельности
- оценивать ее с учетом предложенных критериев
- корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов

Коммуникативные:

- обращаться за помощью и принимать помощь
- осуществлять взаимопомощь при выполнении групповых и индивидуальных заданий
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и в быту
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях

- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми
- вступать и поддерживать общение в разных ситуациях взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)
- слушать собеседника, вступать в диалог, поддерживать его, аргументировать свое мнение
- использовать разные источники информации для решения коммуникативных задач

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир
- использовать логические действия на наглядном материале, основе практической деятельности
- пользоваться технологическими и инструкционными картами, планом при выполнении предложенных заданий
- развивать инновационную творческую деятельность обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов;
- иметь представление о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса
- формировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- формировать умения при изучении данного предмета;
- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- уметь владеть методами решения творческих задач, обеспечение сохранности продуктов труда;
- уметь устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;
- иметь представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Методы обучения:

1. Словесные методы обучения: рассказ, объяснение, дискуссия, лекции, работа с учебником.
2. Наглядные методы обучения: метод иллюстрации и метод демонстрации.

3. Практические методы: практические работы, лабораторные работы, устные упражнения, письменные упражнения, графические упражнения.

Технологии обучения:

1. Здоровьесберегающие;
2. Игровые;
3. Информационно – коммуникативные;
4. Личностно – ориентированные;
5. Уровневая дифференциация;
6. Деятельностный подход.

Содержание программы

7 класс

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

Уборка лестницы в помещении

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

Практическое повторение

Вид работы.

Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

Работа в пищеблоке

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Практические работы. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочного поддона и горшка. Чистка коврового изделия и

мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

Ежедневная уборка служебного помещения

Объекты работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Умение. Пользование холодильником.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

Гигиена питания

Теоретические сведения. Продукт: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

Практические работы. Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с

тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

Практическое повторение

Виды работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

Умения. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное планирование, последовательность рабочих операций.

Практические работы. Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания

Объекты работы. Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

Теоретические сведения. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки

отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

Теоретические сведения. Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

Практические работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Практическое повторение

Виды работы. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества

Система оценки достижения планируемых результатов

Усвоение данной программы обеспечивает достижений следующих результатов:

У выпускника будут сформированы

- положительное отношение к труду и профессиональной деятельности человека на производстве;
- ценностное и бережное отношение к результату профессиональной деятельности человека;
- осмысление видов деятельности человека на производстве;
- осмысление значения промышленного производства для развития нашего государства;
- ориентация на понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности;
- этические нормы (взаимопомощь, ответственность, долг, сочувствие, сопереживание);
- критерии оценивания своей деятельности по разным основаниям;
- навыки обслуживания.

У выпускника будут сформированы умения:

- создавать самостоятельно план выполнения изделия на основе анализа готового изделия;
- определять необходимые этапы выполнения проекта;
- планировать свои действия в соответствии с поставленной учебной задачей;
- проводить контроль и использовать различные знаково – символические средства для представления информации и решения учебных и практических задач;
- работать с информацией, представленной в различных формах;
- выделять существенные признаки изучаемых объектов;
- вести диалог при работе в паре и группе;
- принимать чужое мнение; участвовать в обсуждении;
- ориентироваться на партнера при работе в паре и группе.

Выпускник получит возможность:

- Получить представление о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.

- Приобрести навыки самообслуживания, овладеть технологическими приемами ручной обработки материалов, освоить правила техники безопасности при работе с/х инвентарем, бытовой техникой.
- Приобретет первоначальные знания о правилах созидания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно – познавательных задач.

Оценочная деятельность:

- Ученик получает «удовлетворительно» - если верно выполняет от 35% до 50% заданий.
- Ученик получает «хорошо» - если верно выполняет от 51% до 65 % заданий.
- Ученик получает «отлично» - если верно выполняет свыше 65% заданий.

Планируемые результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.);
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Учебно – методическое обеспечение образовательного процесса.

Список литературы:

1. Е.А.Ковалева «Сельскохозяйственный труд» 2005г.
2. Г. В. Коробковский, Г.А.Смирнова. «Экономика домашнего хозяйства» 1991г.
3. И. А. Мусская «Домоводство» 1991г.
4. Т.А.Девяткова, Л. Л. Кочетова «Социально-бытовая ориентировка» 2009г.
5. С.А.Львова «Социально-бытовая ориентировка, практический материал» 2009г.
6. Г. Б. Картушина «Домоводство» 1966г.
7. Методические рекомендации по проведению уроков трудового обучения в начальных классах, 2001г.
8. В. П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка», 2013г.
9. А.Г.Галле, Л. Л. Кочетова «Тетрадь по обслуживающему труду», 5,7,8 классы, 2014г.
- 10.А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала. 5 класс». 2014г.
- 11.А.И. Галина, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала. 7 класс». 2014г.
- 12.В.А. Зырянова, И.А. Хаминова Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала. 8 класс». 2014г.
- 13.А.Г.Галле, Л. Л. Кочетова «Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6 – 9 классы». 2011г.
- 14.Н.В. Сеница, П.С. Самородский «Технология. 5 класс». 2017г.
- 15.Н.В. Сеница, П.С. Самородский «Технология. Рабочая тетрадь. 5 класс». 2017г.
- 16.Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией
- 17.В.В.Воронковой, 2013г

Технические средства обучения.

1. Магнитная доска
2. Персональный компьютер
3. Телевизор.

Учебно – практическое оборудование

1. Посудомоечная машина.
2. Стиральная машина.
3. Швейная машина.
4. Электроплита.
5. Холодильник
6. Микроволновая печь.
7. Хлебопечка.
8. Электровафельница.
9. Соковыжималка.
10. Блендер.
11. Электронные кухонные весы.
12. Пылесос.

Специализированная учебная мебель.

1. Парты.
2. Стулья
3. Стол – комод.
4. Зеркало – трюмо.
5. Пуф.