

Муниципальное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа с. Подлесное
Марковского района Саратовской области им. Ю.В. Фисенко

<p>«Рассмотрено» Рассмотрено на заседании методического совета Протокол № <u>1</u> от «<u>28</u>» <u>августа</u> 2020 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОУ – СОШ с. Подлесное  /К.А. Феоктистова/ «<u>28</u>» <u>августа</u> 2020 г.</p>	<p>«Утверждено» Директор МОУ – СОШ с. Подлесное  /Ю.П. Мельниченко/ Приказ № <u>238</u> от «<u>28</u>» <u>августа</u> 2020 г.</p>
---	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФИЛЬНОМУ ТРУДУ
7 класс
(обучение на дому)**

Составитель: Максимова Оксана Борисовна, учитель начальных классов

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от
«28» августа 2020 г.

2020 – 2021 учебный год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация.....	3
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» по курсу «Обслуживающий труд»	4
3. Содержание курса.....	7
4. Календарно-тематическое планирование.....	9

АННОТАЦИЯ

Адаптированная образовательная программа на 2020 – 2021 учебный год по ПРОФИЛЬНОМУ ТРУДУ по курсу «Обслуживающий труд» в 7 классе составлена:

- на основании Закона РФ «Об образовании»;
- с учётом приказа Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010 г. №889 «О внесении изменений»;
- с учетом приказа Министерства образования и науки РФ от 31.01.2012 г. №69 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки от 05.03.2004 г. №10;
- с учетом СанПиН 2.4.2.2821-10;
- авторской программы «Швейное дело» (Л.С. Иноземцева)
- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. Под ред. В.В. Воронковой.

Адаптированная программа составлена по разделам «Профессионально-трудовое обучение: швейное дело, сельскохозяйственный труд». Программа ориентирована на учебники: **1. «Технология. Швейное дело» 7 класс:** учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы. / Г.Г. Мозговая, Г.Б. Картушина – М.: Просвещение, 2020 г. **2. «Технология» (вариант для девочек). 7 кл.** Под редакцией Симоненко В.Д.– М.: Вентана-Граф, 2012 г. **3. Ковалева Е.А «Сельскохозяйственный труд».** Учебник для 7 класса специальных коррекционных образовательных учреждений VIII вида. – М.: Просвещение, 2012 г.

Программа для 7 класса содержит объем знаний и навыков по профилю трудовой подготовки «Обслуживающий труд», решает задачу развития социальной компетентности у детей с особыми образовательными потребностями и подготовки их к самостоятельной жизни. Основными задачами курса является подготовка к работе по одной из массовых рабочих профессий, интеграция в обществе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» по курсу «Обслуживающий труд»

Личностные результаты

- формировать знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
- формировать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- формировать позитивную моральную самооценку и моральные чувства – уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении;
- формировать устойчивый познавательный интерес.
- проявлять интерес к трудовому обучению;
- проявлять ответственность за результаты своей деятельности;
- получить опыт применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Метапредметные результаты

Регулятивные

- учиться целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- уметь самостоятельно контролировать свое время и управлять им;
- определять план выполнения заданий на уроках обслуживающего труда;
- корректировать выполнение задания в соответствии с планом;
- адекватно оценивать свое отношение к работе;
- учиться работать самостоятельно.

Познавательные

- учиться давать определения понятиям, обобщать понятия;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- понимать информацию, представленную в виде текста, таблицы;
- выбирать задание из предложенных, основываясь на своих интересах.

Коммуникативные

- учиться участвовать в диалоге на уроке;
- строить монологическое контекстное высказывание;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.

Предметные результаты

Базовый уровень

Обучающийся должен знать:

- обобщенно о швейном производстве, о разделении труда на производстве;
- наименование, назначение и способы применения швейных инструментов и приспособлений;
- причины возникновения и принципы устранения неполадок швейной машины;
- терминологию ручных и машинных швейных работ;
- способы ремонта одежды;
- виды отделки тканей;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к изготавливаемым изделиям;
- требования к оборудованию рабочего места;
- виды традиционных народных промыслов;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- сроки уборки и способы хранения лука;
- признаки созревания и способы уборки моркови;
- сроки уборки и способы учёта столовых корнеплодов;
- виды ягодных кустарников;
- строение и сорта семечковых и косточковых плодовых пород;
- сорта и способы выращивания капусты;
- виды и способы выращивания зелёных овощей

Обучающийся должен уметь:

- регулировать машину для выполнения качественной строчки;
- чистить и смазывать швейную машину;
- выявлять дефекты ткани;
- планировать свою работу;
- снимать и записывать мерки;
- ориентироваться в чертеже;
- выполнять влажно-тепловую обработку изделий;
- выполнять самоконтроль качества изделия;
- соблюдать правила гигиены и безопасности труда, электро- и пожарной безопасности;
- выполнять ремонт одежды ручными способами;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, заготавливать на зиму овощи и фрукты
- хранить овощи;
- составлять земляную смесь и работать в парнике;
- распознавать виды плодового дерева, плодовую и листовую почку;
- выращивать капусту, редис, салат, укроп, петрушку.

Содержание курса

№ п/п	Название раздела	Содержание	Кол-во часов
1	Вводное занятие	Охрана труда. Спецодежда.	1
2	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство	Лук репчатый. Цветоносные стебли. Зонтики, коробочки, Просушка. Признаки созревания семенных зонтиков. Соплодия. Признаки созревания семян лука, моркови, свёклы. Ягодные кустарники. Столовые корнеплоды. Виды цветочно-декоративных культур. Многолетние и однолетние. Способы получения семян Плоды, плодовые деревья. Строение плодового дерева. Виды зеленных овощей. Выращивание овощей и редиса	9
3	Кулинария	Блюда из мяса. Режим питания. Порядок составления меню, расчет количества и стоимости продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, птицы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Тепловая обработка мяса. Время варки и жаренья, способы определения готовности. Блюда из мяса. Подача готовых блюд к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков.	6
4	Материаловедение	Виды синтетического волокна (капрон, лавсан, нитрон). Получение пряжи из синтетических волокон и нитей. Распознавание синтетической ткани – определение волокон капрона, лавсана, нитрона по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения. Изучение свойств синтетического волокна (прочности,	3

		<p>способности смачиваться водой, стойкость при нагревании).</p> <p>Уход за одеждой и обувью. Уход за одеждой из натуральных тканей. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.</p>	
	Машиноведение. Бытовая швейная машина	<p>Наименование, назначение и способы применения швейных инструментов и приспособлений. Выполнение строчек на машине с электроприводом.</p>	2
6	Построение чертежа, изготовление выкройки раскрой плечевого бельевого изделия закругленным срезом	<p>Нижняя сорочка с круглым вырезом. Понятие масштаб. Правила и последовательность измерения человеческой фигуры. Обозначение мерок. Размеры изделия. Оформление чертежа изделия. Мерки для построения чертежей плечевого бельевого женского изделия. Название деталей изделия и контурных срезов.</p>	3
7	Обработка косой обтачкой закругленного среза в плечевом бельевом изделии	<p>Нижняя сорочка с круглым вырезом. Ткани для пошива, детали, швы. Определение середины деталей путем сложения. Разновидности обработки срезов косой обтачкой. Назначение надсечки. Прокладывание контрольных линий (посередине деталей). Соединение деталей изделия по образцу. Сметывание деталей. Обработка боковых и плечевых срезов запошивочным швом. Обработка косой обтачкой горловины и пройм изделия с применением различных дополнений (кружево, тесьма). Утюжка изделия.</p>	6
8	Рукоделие. Вязание крючком	<p>Вязание крючком. Основные элементы вязания воздушных петель и столбиков. Вязание крючком по кругу. Салфетка.</p>	4

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол- во час.	Проведение	
			план	факт
1.	Охрана труда. Спецодежда.	1		
2.	Уборка лука	1		
3.	Уборка стеблей с семенами моркови и свеклы и семенных головок лука	1		
4.	Уборка столовых корнеплодов и учет урожая	1		
5.	Ягодные кустарники и уход за ними	1		
6.	Основные плодовые деревья	1		
7.	Косточковые и семечковые плодовые деревья, разница в их размножении.	1		
8.	Капуста. Сорты капусты, пригодные для потребления в свежем виде, квашения и зимнего хранения кочанов.	1		
9.	Зеленные овощи. Выращивание овощей и редиса	1		
10.	Обобщающий урок по теме «Растениеводство»	1		
11.	Физиология питания. Мясо и мясные продукты.	1		
12.	Тепловая обработка мяса. Время варки и жаренья, способы определения готовности.	1		
13.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.	1		
14.	Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога.	1		
15.	Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков.	1		
16.	Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков.	1		
17.	Виды синтетического волокна (капрон, лавсан, нитрон). Распознавание синтетической ткани.	1		
18.	Получение пряжи из синтетических волокон и нитей.	1		
19.	Уход за одеждой и обувью. Уход за одеждой из натуральных тканей.	1		
20.	Универсальные и специальные швейные машины. Уход за швейной машинкой.	1		
21.	Выполнение строчек на машине с электроприводом.	1		
22.	Нижняя сорочка с круглым вырезом. Понятие масштаб. Правила и последовательность измерения человеческой фигуры.	1		
23.	Снятие мерок. Мерки для построения чертежей	1		

	плечевого бельевого женского изделия			
24.	Определение размера изделия. Расчет расхода ткани на изделие. Название деталей изделия и контурных срезов.	1		
25.	Определение середины деталей путем сложения. Разновидности обработки срезов косой обтачкой.	1		
26.	Назначение надсечки. Прокладывание контрольных линий (посередине деталей).	1		
27.	Соединение деталей изделия по образцу. Сметывание деталей.	1		
28.	Обработка боковых и плечевых срезов запошивочным швом.	1		
29.	Обработка косой обтачкой горловины и пройм изделия с применением различных дополнений (кружево, тесьма). Утюжка изделия.	1		
30.	Обработка горловины косой двойной обтачкой (выполняется по готовому крою).	1		
31.	Вязание крючком. Основные элементы вязания воздушных петель и столбиков.	1		
32.		1		
33.	Вязание крючком по кругу. Салфетка.	1		
34.		1		

Пронумеровано, прошнуровано, и скреплено

печатью

10

(десять) листов

Директор школы _____

М. С. Маличи́ченок
М. С. Маличи́ченок Ю.П./

