

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЮГО-ЗАПАДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Пестровка муниципального района Пестровский Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
учителей
естественнонаучных и
обществоведческих
дисциплин.
Руководитель МО
Протокол №1 от
29.08.2025г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по УР Феклисова С.Г.
29.08.2025г.

УТВЕРЖДЕНО.
Директор ГБОУ СОШ
с.Пестровка
Мясоедова А.Ю.
Приказ №
от 01.09.2025г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся 6
классов на 2025-2026
учебный год
АООП УО для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)

Пестровка, 2025

Пояснительная записка

Цель программы: Формирование у учащихся элементарных знаний, практических умений и навыков в области самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ухода за растениями и приготовления пищи, необходимых для их социальной адаптации и самостоятельной жизни.

Класс: 6

Программа: АООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Количество часов: 34 часа, 1 раз в неделю

Задачи:

- **Образовательные:**

- Дать представление о правилах личной гигиены и ухода за собой.
- Познакомить с видами жилых помещений, мебели, кухонного инвентаря и их назначением.
- Сформировать знания о значении основных продуктов питания в жизни человека.
- Обучить простейшим правилам уборки, ухода за мебелью и растениями.

- **Коррекционно-развивающие:**

- Развивать навыки самообслуживания и самостоятельности.
- Корректировать и развивать мелкую моторику через практическую работу.
- Развивать зрительное и тактильное восприятие, пространственную ориентацию.
- Формировать навыки планирования элементарной деятельности и самоконтроля.

- **Воспитательные:**

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность, бережное отношение к имуществу, растениям.
- Формировать навыки безопасного поведения в быту и при работе с инвентарем.

- Воспитывать ответственность за выполненную работу.

Особенности программы: Программа адаптирована и построена по концентрическому принципу, где учебный материал повторяется и закрепляется от урока к уроку. Основной упор делается на практическую деятельность, доступную для понимания и выполнения учащимися. Теоретические сведения даются в минимальном, необходимом объеме и непосредственно связаны с практикой.

2. Содержание учебного предмета

Программа структурирована в несколько тематических блоков:

Блок 1: Вводный инструктаж и личная гигиена (2 часа)

- Техника безопасности на уроках труда. Организация рабочего места.
- Правила личной гигиены. Правильное мытье рук. Предметы ухода за собой.

Блок 2: Растительный мир и уход за территорией (5 часов)

- Декоративные растения вокруг школы.
- Уход за комнатными растениями (правила полива, уход осенью).
- Виды цветников. Подбор растений.
- Назначение и использование уборочного инвентаря (грабли, метла, совок).
- Правила безопасности при уборке территории. Уборка листьев, подметание дорожек и площадок.

Блок 3: Уход за жилищем и мебелью (6 часов)

- Виды мебели, материалы для ее изготовления.
- Правила ухода за мебелью с разными покрытиями (деревянной, пластиковой, мягкой).
- Устройство и правила пользования пылесосом. Чистка мягкой мебели.
- Ежедневный уход за мебелью (вытирание пыли).

Блок 4: Жилые помещения и их уборка (5 часов)

- Виды зданий и назначение помещений в них (квартира, школа).
- Основные части здания (строительные конструкции).

- Оборудование и устройство жилого помещения.
- Поверхности, требующие уборки в доме (пол, стены, подоконники).
- Санитарно-гигиенические требования к уборке. Практикум: уборка класса.

Блок 5: Основы рационального питания (7 часов)

- Роль продуктов в жизни человека.
- Значение овощей, фруктов, ягод, витаминов для здоровья.
- Продукты растительного и животного происхождения как источники витаминов.
- Значение круп, макаронных и хлебобулочных изделий в питании.
- Значение молока и кисломолочных продуктов.
- Продовольственный магазин: виды отделов.
- Покупка продуктов: оценка качества, сроки годности. Советы покупателям.

Блок 6: Кухонный инвентарь и итоговое занятие (2 часа)

- **Кухонные принадлежности:** шинковка (терка), разделочные доски. Подготовка их к работе, правила хранения.
- **Средства и инвентарь для мытья посуды.**
- **Итоговое занятие:** обобщение и закрепление знаний и умений за год.

3. Тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (практикум)
1	Вводное занятие. ТБ на уроке труда. Рабочее место, уход за ним	1	Беседа, моделирование ситуации по ТБ, организация своего рабочего места.
2	Правила ухода за собой, предметы ухода. Практика: правильное мытье рук	1	Практическая отработка алгоритма мытья рук.

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (практикум)
3	Территория вокруг школы. Декоративные растения.	1	Наблюдение, рассматривание иллюстраций, экскурсия по школьной территории.
4	Травянистые и цветковые растения. Уход за травянистыми растениями осенью.	1	Практическая работа: полив, удаление сухих листьев, опрыскивание.
5	Виды цветников. Выбор цветов для цветников.	1	Работа с картинками, схемами, сбором гербария.
6	Инвентарь. Назначение уборочного инвентаря.	1	Знакомство с инвентарем (грабли, метла), отработка приемов работы.
7	Приемы работы с инвентарем.	1	Практикум: отработка правильных движений при подметании.
8	Правила безопасности при уборке. Удаление сорных растений.	1	Беседа, моделирование ситуаций, практическая работа на участке.
9	Уборка листьев с дорожек. Подметание дорожек и площадок.	1	Практическая групповая работа на закреплённом участке.
10	Правила ухода за мебелью. Виды мебели. Из чего делают мебель.	1	Беседа, работа с карточками, ощупывание образцов материалов.
11	Правила ухода за мебелью. Виды мебели. Из чего делают мебель.	1	Практикум: обучение правильному вытиранию пыли с разных поверхностей.

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (практикум)
12	Пылесос. Порядок сборки. Чистка мягкой мебели	1	Демонстрация учителя, отработка сборки/разборки пылесоса на модели.
13	Ежедневный уход за мебелью.	1	Практическая работа: уборка в кабинете (протираание мебели).
14	Виды зданий. Назначение помещений в зданиях.	1	Беседа, работа с макетами и планами квартиры/школы.
15	Элементы строительных конструкций.	1	Рассматривание схем, экскурсия по школе с выделением основных частей.
16	Оборудование дома.	1	Рисование схемы своей комнаты/класса.
17	Устройство жилых помещений.	1	Составление списка объектов уборки в классе.
18	Поверхности для уборки в жилых помещениях.	1	Составление списка объектов уборки дома.
19	Санитарные требования к уборке жилых помещений.	1	Практическая групповая работа: уборка кабинета.
20	Уборка класса	1	Составление списка объектов уборки в классе.
21	Значение продуктов в жизни человека. Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека.	1	Беседа, работа с муляжами и реальными продуктами, сортировка.

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (практикум)
22	Витамины. Потребность в витаминах.	1	Игра «Витаминные семьи» (распределение продуктов по витаминам).
23	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения.	1	Классификация продуктов на две группы.
24	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.	1	Рассматривание и сравнение разных видов круп, макарон.
25	Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов.	1	Дегустация, сравнение вкусов, работа с упаковками.
26	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Дегустация, сравнение вкусов, работа с упаковками.
27	Продовольственные товары. Продовольственный магазин. Виды отделов.	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин», экскурсия в школьный буфет.
28	Продовольственные товары.	1	Классификация товаров по отделам магазина (работа с карточками).
29	Покупка продуктов. Качество и свежесть продуктов питания.	1	Практикум: обучение чтению этикеток, определение срока годности.
30	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	Практикум: обучение чтению этикеток, определение срока годности.
31	Кухонные принадлежности:	1	Практическая работа:

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (практикум)
	шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла. Подготовка к работе.		знакомство с теркой, разделочными досками, мытье посуды.
32	Средства ухода за кухонным инвентарем.	1	Практическая работа: знакомство с теркой, разделочными досками, мытье посуды.
33	Инвентарь и приспособления для мытья посуды.	1	Практическая работа: знакомство с теркой, разделочными досками, мытье посуды.
34	Итоговое занятие	1	Заключительная беседа по изученному материалу.

4. Требования к планируемым результатам

Учащийся должен знать/понимать:

- Основные правила безопасной работы и личной гигиены.
- Назначение основных видов уборочного инвентаря, мебели, кухонных принадлежностей.
- Основные правила ухода за комнатными растениями, мебелью, помещениями.
- Названия основных продуктов питания и их значение для здоровья.
- Правила покупки продуктов в магазине.

Учащийся должен уметь:

- Соблюдать правила безопасности и личной гигиены.
- Пользоваться уборочным инвентарем (метла, совок, тряпка для пыли).
- Выполнять простейшие операции по уходу за растениями (полив, удаление сухих листьев).
- Ухаживать за мебелью (вытирать пыль).

- Участвовать в уборке класса и пришкольной территории под руководством учителя.
- Мыть посуду с применением моющих средств.
- Различать основные группы продуктов (овощи/фрукты, молочные/крупяные изделия).

5. Система оценки достижений планируемых результатов

Оценка результатов обучения носит качественный характер. Основной критерий – выполнение доступного уровня программой требований.

- **Формы контроля:** наблюдение за практической деятельностью, устный опрос (в форме беседы), выполнение графических заданий, фото-/видеофиксация результатов труда.
- **Оценивается:** умение действовать по инструкции, степень самостоятельности, сформированность практических навыков, старание и прилежание.

Список учебных пособий для учащихся:

- **Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г.** «Технология. Швейное дело». 5-6 классы. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих АООП. — Просвещение.
- **Ковалева Е.А.** «Технология. Сельскохозяйственный труд». 5-6 классы. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих АООП. — Просвещение.
- **Кузнецова Л.А.** «Технология. Ручной труд». 5-6 классы. Учебное пособие. — Просвещение.
- *Выбор конкретного учебника зависит от профиля труда, выбранного в образовательной организации.*

Список методических пособий для педагогов:

Эти пособия помогут учителю в планировании, разработке уроков и коррекционной работе.

1. Общеметодические и по нормативному обеспечению:

- **Бгажнокова И.М., Бойков Д.И. и др.** «Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта» (программно-методические материалы). — Просвещение / Владос.
- **Шипицына Л.М.** «Необучаемый ребенок в семье и обществе». — Речь.
- **Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1).** — Официальный ресурс (fgosreestr.ru).

2. Методики преподавания конкретных предметов:

- Методические пособия по «Швейному делу», «Столярному делу», «Сельскохозяйственному труду» и др. под редакцией авторов соответствующих учебников (изд-ва «Просвещение», «Владос»).

Психолого-педагогическое сопровождение и коррекционная работа:

- **Стребелева Е.А.** «Формирование мышления у детей с отклонениями в развитии». — Владос.
- **Инденбаум Е.Л.** «Психосоциальное развитие подростков с легкими формами интеллектуальной недостаточности». — Издательство Иркутского государственного университета.