МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Хакасия

Управление образования администрации муниципального образования Ширинский район

МБОУ «Спиринская ОШ №11»

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

_____Спирин Т.Т.

. Приказ №85 от 28.08.2026 г

Спирин Тарас Тарасович

Подписано цифровой подписью: Спирин Тарас Тарасович
Дата: 2026.10.08 19:48:06 +07'00'

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» с умственной отсталостью с интеллектуальными нарушениями (ВАРИАНТ 1) 8 класса

А.М-Спирин 2026 г.

Пояснительная записка

Изучение предмета «Профильный труд» является одним из важных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Основной **целью реализации программы** «Профильный труд» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» во 8 классе решаются следующие

задачи:

— развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

— подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

— 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;

— формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т.п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;

— ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных

профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

— формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

— формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

— совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

— коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

— развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

— формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

— коррекция недостатков познавательной деятельности, повышение уровня общего развития;

— воспитание положительных качеств и свойств личности;

— формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 8 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

2.2. Планируемые результаты освоения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Освоение учащимися, созданного на основе ФГОС, требует от них достижения двух видов результатов: личностных и предметных.

Личные результаты:

- осознание себя гражданином России; развитие чувства гордости за свою Родину; воспитание уважения к другим мнениям, истории и культуре других народов;
- овладение первоначальными навыками адаптации в динамично меняющемся и развивающемся мире;
- овладеть социальными и бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- развиты навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях;
- формирование отношения к безопасному и здоровому образу жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережное отношение к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов, изделий, изготавливаемых из них и используемых в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;
- подбор (с помощью преподавателя) необходимых для работы материалов и инструментов;
- представления о правилах безопасной работы с инструментом и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ;
- чтение (с помощью преподавателя) технологической карты, используемой в процессе создания изделия;
- представления о различных видах специализированной работы (шитье, малярное дело, переплетное и бумажное дело, сельскохозяйственные работы);
- понимать смысл и ценность работы;

- понимать красоту работы и ее результатов;
- бережное и уважительное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимать важность организации рабочей среды, гарантирующей внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам своей и чужой творческой деятельности («нравится» и (или) «не нравится»);
- организация (под руководством преподавателя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности в процессе выполнения рабочих задач;
- комментировать и дружелюбно оценивать достижения других учащихся, высказывать их предложения и пожелания;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности других учащихся и результатам их работы;
- выполнение общественных заданий по уборке цеха после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью педагога) возможностей различных материалов, их целенаправленный отбор (с помощью педагога) по физическим, декоративным, художественным и конструктивным свойствам в зависимости от задач практической деятельности материала ;
- экономное использование материалов;
- осуществлять постоянный самоконтроль выполняемых практических действий и корректировать ход практической работы;
- понимать социальную значимость своего труда, своих достижений в области труда.

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

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения, школьный земельный участок.Особое внимание уделяется коррекции конкретных нарушений, имеющихся у отдельных студентов, коррекции всей личности в целом.

Основными задачами реализации содержания образовательного предмета «Профильная работа» являются подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни и труда, формирование знаний, умений и навыков, способствующих служению себе и другим. В связи с этим обучение сервисному труду осуществляется по двум направлениям.

Обслуживание себя (домашний труд);

Обслуживание других (профессиональный труд).

8класс

Тематическое планирование.

Раздел 1. Вводное занятие (2–4 ч)

Работа с картоном и бумагой. Изготовление блокнота в мягком переплёте, оформление обложки аппликацией. Подготовка бумажного блока, шитьё в два прокола. Изготовление блокнота в твёрдом составном или цельнотканевом переплёте. Вклейка сторонок цветной бумагой. Вставка страничного блока в обложку. Подготовка страниц, соединение с обложкой. Изготовление футляра для документов, папка с клапанами и завязками, подарочные коробочки.

- Вводное занятие. Ознакомление с задачами обучения в 8 классе, правилами внутреннего распорядка.
- Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности в мастерской/кабинете.
- Организация рабочего места младшего обслуживающего персонала. Гигиена труда и спецодежда.

Раздел 2. Уход за помещениями и производственная санитария (16–20 ч)

- Виды служебных и жилых помещений, особенности их уборки.

- Современный инвентарь для ручной уборки (швабры с насадками, салфетки из микрофибры, стяжки для воды).
- Технология сухой и влажной уборки помещений (горизонтальные и вертикальные поверхности).
- Бытовая химия: классификация, правила безопасного хранения и дозирования моющих/дезинфицирующих средств.
- Генеральная уборка помещений: последовательность и особенности проведения.
- Уход за санитарно-техническим оборудованием (раковины, унитазы), удаление известкового налета и ржавчины.
- *Практические работы:* Приготовление дезинфицирующих растворов; проведение влажной текущей уборки; мытье оконных стекол и зеркал.

Раздел 3. Уход за прилегающей территорией (сезонные работы) (14–18 ч)

- Особенности работы дворника и уборщика территорий в осенний/весенний периоды.
- Садово-огородный и уборочный инвентарь (метлы, грабли, лопаты, носилки), уход за ним.
- Осенний уход за территорией: сбор и утилизация опавшей листвы, сухой травы, мелкого мусора.
- Весенние работы: очистка газонов, подметание дорожек, побелка стволов деревьев и бордюров.
- Основы ухода за зелеными насаждениями (полив, прополка клумб).
- *Практические работы:* Подметание территории школы; очистка отмостки здания; подготовка инвентаря к зимнему/летнему хранению.

Раздел 4. Элементы стирки, сушки и ремонта спецодежды и белья (16–22 ч)

- Организация работы в прачечной (кастелянская, бельевая).
- Маркировка белья и спецодежды, правила сортировки перед стиркой.
- Устройство и правила безопасной эксплуатации бытовых автоматических стиральных машин.
- Виды стиральных порошков, гелей и кондиционеров. Выбор режима стирки.
- Технология сушки и глажения прямого (простыни, полотенца) и фасонного (халаты, брюки) белья.
- Мелкий ремонт белья: пришивание пуговиц, крючков, ликвидация разрывов по шву вручную и на швейной машине.
- *Практические работы:* Загрузка стиральной машины и выбор программы; утюжка спецодежды; ремонт рабочей одежды (пришивание фурнитуры).

Раздел 5. Организация общественного питания и помощь на кухне (12–16 ч)

- Санитарно-гигиенические требования к работникам пищеблока (кухонным рабочим).
- Мытье и дезинфекция столовой и кухонной посуды, правила использования посудомоечных машин.
- Первичная механическая обработка овощей (сортировка, мытье, очистка).
- Правила безопасной работы с кухонным инвентарем (ножи, терки, овощерезки).
- Нарезка овощей простыми формами (кубики, соломка, кружочки).
- *Практические работы:* Мытье и сушка посуды по санитарным правилам; очистка и нарезка картофеля, моркови, лука для блюд.

Раздел 6. Повторение и квалификационные (контрольные) работы (4–6 ч)

- Повторение основных тем и требований безопасности за курс 8 класса.
- Практическое контрольное задание по уборке закрепленной зоны или обработке белья/овощей.

Календарно-тематическое планирование по профильному труду в 8 классе.

№ урока	Тема	Дата
1.	Раздел 1. Вводное занятие и организация труда (2–4 ч.) Вводное занятие. Ознакомление с задачами обучения 8 классах, правилами внутреннего распорядка в мастерской.	**04.09**
2.	Вводное занятие. Работа с картоном и бумагой. Изготовление блокнота в мягком переплёте, оформление обложки аппликацией. Подготовка бумажного блока, шитьё в два прокола.	**08.09**
3.	Изготовление блокнота в твёрдом составном или цельнотканевом переплёте. Выклейка сторонок цветной бумагой.	**11.09**
4.	Вставка страничного блока в обложку. Подготовка страниц, соединение с обложкой. Изготовление футляра для документов, папка с клапанами и завязками, подарочные коробочки.	**15.09**
5.	Раздел 2. Уход за помещениями и производственная санитария (16–20 ч.) Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности Классификация служебных и жилых помещений, особенности их уборки.	**18.09**
6.	Технология сухой уборки горизонтальных и вертикальных поверхностей.Технология влажной уборки помещений. Правила движения при мытье пола.	**22.09**
7.	Современный инвентарь для ручной уборки (виды швабр, насадок, салфеток из микрофибры).Бытовая химия: классификация, правила безопасного хранения и дозирования.	**25.09**
8.	**Практическая работа:** Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.	**29.09**

9.	Генеральнаяуборка помещений: последовательность и особенности проведения	**02.10**
10.	**Практическая работа:** Проведение генеральной (текущей) уборки в классе.	**06.10**
11.	Санитарно-техническое оборудование. Виды и правил.	**09.10**
12.	Моющие средства для сантехники. Удаление известкового налета и ржавчины.	**13.10**
13.	**Практическая работа:** Очистка и дезинфекция раковин.	**16.10**
14.	Уход за окнами, зеркалами и стеклянными поверхностями.	**20.10**
15.	Сбор, сортировка и удаление бытовых отходов. Правила личной гигиены.	**23.10**
16.	Уход за уборочным инвентарем после работы, его сушка и хранение.	**06.11**
17.	Контрольно-обобщающее занятие по теме «Уход за помещениями».	**10.11**
18.	Раздел 3. Уход за прилегающей территорией (сезонные работы) (14 ч) Особенности работы по уборке территорий в осенний период	**13.11**
19	Садово-городской и уборочный инвентарь (метлы, грабли, лопаты, носилки).	**17.11**
20	Техника безопасности при выполнении уличных уборочных работ.	**20.11**
21.	**Практическая работа:** Очистка дорожек и газонов от опавшей листвы и мелкого мусора	**24.11**
22.	Техника безопасности при выполнении уличных уборочных работ.	**27.11**
23.	**Практическая работа:** Очистка дорожек и газонов от опавшей листвы и мелкого мусора.	**01.12**
24.	Подготовка прилегающей территории к зиме. Защита многолетних растений.	**04.12**
25.	Особенности весенней уборки территории: очистка от наледи, остатков снега и мусора.	**08.12**
26	Практическая работа: Подметание территории школы, очистка отмостки здания.	**11.12**
27.	Уход за зелеными насаждениями весной (полив, рыхление почвы, прополка клумб)	**15.12**
28.	Прак.тическая работа: Побелка стволов деревьев и бордюров.	**18.12**
29.	Очистка и мытье уличных урн. Правила дезинфекции.	**22.12**
30.	Практическая работа: Приведение в порядок и консервация сезонного уборочного инвентаря.	**25.12**

31.	Контрольно-обобщающее занятие по теме «Уход за территорией».	**29.12**
	Раздел 4. Элементы стирки, сушки и ремонта спецодежды и белья (18 ч)	
32.	Организация работы в прачечной и кастелянской. Обязанности персонала.	**12.01**
33.	Маркировка белья и спецодежды. Правила и критерии сортировки перед стиркой.	**15.01**
34.	Устройство бытовой автоматической стиральной машины. Основные узлы.	**19.01**
35.	Правила безопасной эксплуатации стиральных машин. Выбор режимов стирки.	**22.01**
36.	Современные средства для стирки: порошки, гели, кондиционеры, отбеливатели	**26.01**
37.	**Практическая работа:** Сортировка белья и выбор программы стирки	**29.01**
38.	Технология сушки белья в естественных условиях и в сушильных машинах.	**02.02**
39.	Правила безопасности при работе с электрическим утюгом.	**05.02**
40.	Технология глажения прямого белья (простыни, наволочки, полотенца).	**09.02**
41.	Технология глажения фасонного белья и спецодежды (халаты, куртки, брюки	**12.02**
42.	Правила безопасной эксплуатации стиральных машин. Выбор режимов стирки	**16.02**
43.	Современные средства для стирки: порошки, гели, кондиционеры, отбеливатели.	**19.02**
44.	**Практическая работа:** Сортировка белья и выбор программы стирки.	**26.02**
45.	Технология сушки белья в естественных условиях и в сушильных машинах.	**02.03**
46.	Правила безопасности при работе с электрическим утюгом.	**05.03**
47.	Технология глажения прямого белья (простыни, наволочки, полотенца).	**09.03**
48.	Технология глажения фасонного белья и спецодежды (халаты, куртки, брюки).	**12.03**
49.	Контрольно-обобщающее занятие по теме «Стирка и ремонт белья». Раздел 5. Организация общественного питания и помощь на кухне (12 ч)	**16.03**
50.	Моющие и дезинфицирующие средства для посуды, правила их полного смывания.	**19.03**
51.	Санитарно-гигиенические требования к работникам пищеблока. Личная гигиена кухонного рабочего.	**23.03**
52.	Классификация столовой и кухонной посуды. Правила деликатного обращения с ней.	**26.03**

53.	Технология мытья столовой посуды ручным способом. Ознакомление с трехсекционными ваннами	**06.04**
54.	**Практическая работа:** Мытье и сушка посуды в соответствии с санитарными нормами.	**09.04**
55.	Кухонный инвентарь для обработки овощей. Правила безопасной работы ножом и теркой.	**13.04**
56.	Первичная механическая обработка овощей: сортировка, мытье, очистка.	**16.04**
57.	**Практическая работа:** Очистка сырых овощей (картофель, морковь, лук).	**20.04**
58.	Простые формы нарезки овощей (кубики, брусочки, соломка, кружочки).	**27.04**
59.	**Практическая работа:** Нарезка овощей для первых или вторых блюд (салатов).	**30.04**
60.	Уборка рабочего места кухонного рабочего, мытье столов, разделочных досок и оборудования.	**04.05**
61.	Контрольно-обобщающее занятие по теме «Работа на пищеблоке».	**07.05**
	Раздел 6. Итоговое повторение и квалификационные работы (4 ч)	**11.05**
62.	Повторение ключевых правил охраны труда и безопасного выполнения всех изученных видов.	**14.15**
63.	Теоретический зачет по материалам курса 8 класса (тестирование/опрос).	**18.05**
64.	**Практическая квалификационная (контрольная) работа** (выполнение комплексной уборки или мелкого ремонта)	**21.05**
65.	Анализ выполнения контрольной работы	**25.05**
66.	Подведение итогов учебного года.	**28.05**

Используемые методы:

1. Рассказ учителя.
2. Беседа по теме.
3. Повторение рассказа.
4. Игры с правилами.
5. Инструктаж по технике безопасности перед началом всех видов деятельности.

6. Выставка работ учащихся.
7. Анализ и самоанализ работ учащихся