государственное казённое специальное общеобразовательное

учреждение Свердловской области «Нижнетагильская школа-интернат, реализующая

адаптированные основные общеобразовательные программы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено** | **Согласовано** | **Утверждено** |
| на заседании ШМО  Руководитель ШМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.В. Якутова /  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. | Заместитель директора  по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.Н. Кузьмина/  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. | Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Ю. Леонова /  Приказ №\_\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**Рабочая программа**

**по ремеслу**

**для учащихся 6Е класса**

**на 2018 - 2019 учебный год**

|  |
| --- |
| Составитель программы:  Якутова О.В.  учитель  первой категории |

г. Нижний Тагил

2018 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа предназначена для преподавания ремесла как одного из профилей трудового обучения для детей с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью.

**Целью** реализации программы является формирование общетрудовых умений на уровне, доступном данному контингенту учащихся, а также обучение учащихся знаниям и умениям необходимым в быту и посильной индивидуальной трудовой деятельности.

Исходя из этого, **задачи** преподавания ремесла программа формирует следующим образом:

- формирование положительного, эмоционального отношения к

труду;

- развитие интереса к деятельности и её результатам ;

- формирования потребности в отражении действительности доступными средствами

(пришивание пуговиц, вешалки, чистка одежды обуви, уборка школьного двора и.т.д.);

- формирование умения соотносить получаемые результаты с реальными объектами, явлениями;

- обучение приёмам и средствам вышивки, пришивании;

- развитие восприятия основных свойств и отношений выполняемых объектов;

- обогащение, уточнение и закрепление представлений о предметах и явлениях окружающего мира;

- совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной

координации, координации движений обеих рук;

Курс входит в число дисциплин включённых в учебный план ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат».

Рабочая программа по трудовому обучению разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002 года № 29/2065-п «Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
3. Программы обучения детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью 6 кл. Екатеринбург: Центр «Учебная книга», 2004г.
4. Образовательная программа ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат»;

Программа рассчитана для учащихся со сложной структурой дефекта. В классе обучается 2ученика: один имеют двухстороннюю сенсоневральную глухоту IV группы (Акулов Никита), второй – кохлеарный имплант (Ольховиков Владимир). Кроме основного диагноза у школьников имеются сопутствующие заболевания: РЦОН, СДВГ, органическое поражение ЦНС, нарушение зрения.

В зависимости от уровня обучаемости возможна дифференциация учебных требований к учащимся.

Рабочая программа состоит из следующих разделов:

- уход за одеждой и обувью

- уход за жилищем;

- приготовление пищи.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся имеют сложную структуру дефекта, усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно-развивающие занятия, а также уроки по этике поведения. В программе уделяется большое внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления прийти на помощь.

Учащиеся с нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении учащихся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

В результате изучения курса учащиеся **знают:**

- название инструментов, приспособлений для различных видов работ;

- правила техники безопасности при работе с инструментами и приспособлениями;

- виды ручных стежков;

- виды одежды и обуви;

- виды ниток;

- виды ремонта одежды и белья;

- способы закрепления нити в начале и в конце работы;

- названия основных продуктов питания;

- названия моющих средств;

- правила техники безопасности при работе с моющими средствами;

- последовательность чистки одежды и обуви;

- последовательность уборки жилых помещений, школьного двора;

-виды овощей и фруктов;

- назначение и применение холодильника;

- последовательность в обработке овощей и фруктов;

-хранение пищи и продуктов питания.

Учащиеся **умеют:**

- ориентироваться в задании и выполнять с помощью учителя;

- применять инструменты и материалы по назначению;

- соблюдают технику безопасности при работе с инструментами и материалами;

- соблюдать правила личной гигиены;

- подбирать иглу и нить в соответствии с видом ткани;

- вдевать нитку в иглу;

- закреплять нить в начале и в конце шитья и вышивки;

- пришивать пуговицы;

- соблюдать последовательность чистки одежды и обуви;

- соблюдать последовательности уборки;

- применять овощи и фрукты;

- пользоваться холодильником;

- определять продукты питания и их сроки хранения;

-соблюдать первичную обработку овощей и фруктов;

- соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике.

Ведущей формой организации учебной деятельности является урок. Изучение курса предполагает: практические работы, экскурсии. Многочисленными исследованиями доказано, что развитие детей со сложной структурой дефекта обеспечивается лишь тогда, когда процесс обучения, по предмету, строится на основе практической деятельности. Поэтому практическое обучение учащихся занимает примерно 75% учебного времени.

Входной, текущий и итоговый контроль осуществляется в форме опросов, практических и самостоятельных работ, отчётов о работе.

Курс рассчитан на 158 часа (5 часов в неделю), изучается в течение учебного года.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел | Кол  -во  ча-  сов | Качество образования  как результат | | Содержание | | Учебно-  методическое  обеспечение | Взаимо  действие |
| Предметная  составляющая | Деятельностная  составляющая | Предметная  составляющая | Коррекционная  составляющая |
| 1 | Уход за одеждой и обувью | 48 | -правила техники безопасности при работе с моющими средствами;  -правила пользования моющими средствами и их хранение;  -виды одежды и обуви по сезону;  -правила ухода за одеждой и обувью;  -правила последовательно-  сть приведение в порядок своей обуви и одежды;  -правила последовательно-  сть стирки одежды;  -правила техники безопасности при работе с иглой;  -правила ремонта белья и пришивания пуговиц. | -соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами, иглой;  -соблюдать правила с моющими средствами и их хранение;  -подбирать одежду и обувь по сезону;  -чистить одежду и обувь;  -сушить одежду и обувь;  -соблюдать правила стирки одежды;  -пришивать пуговицы;  -ремонтировать белье по распоровшемуся шву. | - техника безопасности;  -подбор моющих средств;  -стирка белья;  -подбор одежды и обуви по сезону;  -пришивание пуговиц, кнопак;  - зашивать белье по распоровшемуся шву. | -развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук. | -инструкции;  -картинки;  -плакаты;  -рисунки. | -чтением;  -матем.;  -раз. речи. |
| 2 | Уход за жилищем | 52 | -назначение и применение уборочного инвентаря;  -правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарем;  -гигиенические требования к жилому помещению;  -правила последовательности уборки;  -виды освещения и отопление жилых помещений. | -использовать по назначению уборочный инвентарь;  -соблюдать правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарем;  -соблюдать гигиенические требования к жилому помещению;  -производить сухую и влажную уборку помещения;  -соблюдать правила последовательности уборки школьного двора. | -техника безопасности;  -сухая и влажная уборка;  -чистка мебели;  -мытье столов, подоконников;  -подметание полов;  -удаление пыли со столов, стульев, подоконников. | -коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы. | -картинки;  -рисунки;  -плакаты;  -инструкции. | -разви.речи;  -матем. |
| 3 | Приготовление пищи | 58 | -санитарно-гигиенические требования при работе с режущими инструментами;  -правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;  -правила пользования холодильником;  -основные продукты питания;  -правила хранения продуктов в холодильнике;  -правила сервировки стола к обеду;  -последовательно-сть в обработке овощей и фруктов (сортировка и мытье);  -правила мытья столовой посуды;  -приемы сушки посуды;  -правила приготовления бутербродов. | -соблюдать санитарно-гигиенические требования с режущими инструментами;  -соблюдать правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;  -пользоваться холодильником;  -соблюдать правила хранения продуктов;  -соблюдать последовательность в обработке овощей и фруктов;  -сервировать стол к обеду;  -мыть столовую посуду;  -готовить бутерброды. | -техника безопасности;  -столовая посуда;  -разнообразие продуктов питания;  -виды бутербродов;  -обработка овощей и фруктов;  -работа с холодильником;  -сервировка стола к обеду;  -мыть и чистить столовую посуду. | --коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы.  - развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук. | картинки;  -рисунки;  -плакаты;  -инструкци | -чтением;  -матем.;  -раз. речи. |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока.** | **Кол-во**  **часов.** | **Дата.** | **Словарь.** | **Контроль.** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25  26  27  28  29 | **I триместр**  **Уход за одеждой и обувью.**  Вводное занятие. Беседа о подготовке школьников к труду.  Правила поведения и безопасной работы в кабинете труда.  Виды одежды.  Назначение одежды.  Повседневный уход за одеждой.  Виды обуви.  Назначение обуви.  Повседневный уход за обувью.  Виды одежды и обуви по сезону.  Хранение одежды и обуви по сезону.  Моющие средства (мыло, порошок).  Правила пользования моющими средствами.  Правила хранения моющихся средств.  Просушивание намокшей одежды.  Правила техники безопасности при работе с иглой.  Правила техники безопасности при работе с ножницами.  Подготовка иглы к работе.  Ремонт белья по распоровшему шву.  Стирка одежды (фартук, косынка).  Чистка зимней обуви.  Пришивание пуговиц.  Пришивание кнопок.  Чистка текстильной обуви.  **II триместер**  **Уход за жилищем**  Виды жилых помещений.  Виды помещений в жилых домах.  Гигиенические требования к жилому помещению.  Уборочный инвентарь и приспособления для уборки.  Назначение уборочного инвентаря.  Правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарем и приспособлениями.  Сухая и влажная уборка.  Правила вытирания пыли.  Правила подметания пола.  Последовательность уборки класса.  Виды половых покрытий.  Инвентарь, приспособления и средства по уходу за полами.  Уход за полом  Уход за мебелью.  Виды освещения в жилых помещениях.  Виды отопления жилых помещений.  Хозяйственный инвентарь.  Виды и назначение хозяйственного инвентаря.  Правила техники безопасности при работе с граблями.  Правила техники безопасности при работе с лопатой.  Хранение хозяйственного инвентаря.  Последовательность уборки школьного участка.  Чистка мебели.  Удаление пыли со столов, стульев, подоконников.  Мытье рабочих столов и подоконников.  **III триместер**  **Приготовление пищи**  Мебель и оборудование кухни.  Электроплита.  Правила пользования и техника безопасности с плитой.  Правила безопасной работы на кухне (реж. инстр).  Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.  Основные продукты питания.  Значение продуктов питания для здоровья человека.  Виды овощей, фруктов.  Последовательность обработка овощей и фруктов.  Нарезка овощей.  Холодильник.  Где и как хранятся продукты.  Хранение пищи и продуктов питания.  Нормы и режим питания.  Значение витаминов в питании.  Столовая посуда.  Назначение и правила пользования каждым предметом сервировки.  Сервировка стола к обеду.  Правила мытья и чистки посуды.  Приемы сушки посуды.  Приготовление блюд из овощей.  Салаты.  Приготовление винегрета.  Виды бутербродов.  Приготовление бутербродов.  Молоко и молочные продукты.  Макаронные изделия.  Приготовление блюд из макаронных изделий.  Виды каш. Приготовление каши. | 1  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  3  3  3  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 | 3/09  3/09  5,6/09  10/09  10,12/09  14,17/09  17/09  19,20/09  24/09  24,26/09  27/09 1/10  1/10  3,4/10  15/10  15,17/10  18,22/10  22/10  24,25/10  29/10  29,31/10  1,7,8/11  9,12,12/11  12,14,15/11  26/11  26,28/11  29/11 3/12  3/12  5,6/12  10/12  10,12/12  13,17/12  17/12  19,20/12  24/12  24,26/12  27/12 9/01  10,14/01  14/01  16,17/01  21/01  21,23/01  24,28/01  28/01  30,31/01  4/02  4,6/02  7,11/02  11/02  13,14/02  25,/02  25,27/02  28/02 4/03  4/03  6,7/03  11/03  11,13/03  14,18/03  18/03  20,21/03  25/03  25,27/03  28/03 1/04  1/04  3,4/04  15/04  15,17/04  18,22/04  22/04  24,25/04  29/04  29/04 6/05  6/05  8,13/05  15,16/05  20/05  20,22/05  23,27/05  27/05 | Беседа.  Кабинет труда.  Одежда, кофта, брюки, рубашка, носки, жилет, куртка, уход.  Обувь, сапоги, ботинки, туфли, кроссовки.  Хранение одежды, обуви.  Порошок, мыло.  Моющие средства.  Хранение.  Просушка.  Игла, нитки, ткань, ножницы.  Подготовка иглы.  Ремонт, шов.  Стирка одежды.  Чистка обуви.  Пришивание пуговиц.  Пришивание кнопок.  Чистка.  Квартира, дом.  Кухня, спальня, зал.  Уборка.  Ведро, швабра, веник, совок.  Уборочный инвентарь.  Уборочный инвентарь.  Сухая, влажная уборка.  Удали пыль.  Подмети пол.  Уборка.  Паркет, линолеум.  Инвентарь.  Уход за полами.  Уход за мебелью.  Лампочка.  Радиатор отопления.  Хозяйственный инвентарь.  Хозяйственный инвентарь.  Грабли.  Лопата.  Хранение граблей, лопаты.  Школьный участок.  Чистка мебели.  Удаление пыли.  Мытье столов.  Мебель, кухня.  Электроплита.  Конфорки, духовка.  Кухня, нож, доска разделочная, пища.  Продукты питания.  Продукты питания.  Овощи, фрукты.  Обработка овощей, фруктов.  Нарезка овощей.  Холодильник.  Продукты.  Холодильник.  Режим питания.  Витамины  Столовая посуда.  Сервировка.  Сервировка.  Мытье и чистка посуды.  Сушка посуды.  Блюда из овощей.  Салат.  Приготовление салата.  Бутерброды.  Молочные продукты.  Макаронные изделия.  Приготовления блюд.  Приготовления каш, кастрюля, столовая ложка. | Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа  Практическая работа |

**Фразы по РСВ 6Е класс**

1. Хозяйственный инвентарь.
2. Сгреби листья.
3. Подмети дорожку.
4. Собери мусор.
5. Убери инвентарь.
6. Растение.
7. Уборочный инвентарь.
8. Подмети пол.
9. Налей воду.
10. Вымой пол.
11. Рабочая одежда.
12. Спортивный костюм.
13. Подготовь иглу.
14. Будем шить.
15. Пришей пуговицу.
16. Возьми щетку.
17. Какая мебель?
18. Удали пыль.
19. Столовая посуда.
20. Грязная посуда.
21. Продукты питания
22. Выключи свет.
23. Нарежь овощи.
24. Пришей заплату.
25. Холодильник.
26. Молочные продукты.
27. Наволочку надевают на подушку.
28. Накрой стол.
29. Лопатой копают.
30. Будем садить.

**Параметры оценки**

**Критерии оценки устного ответа.**

«5»-Заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала. Навыки построения самостоятельных устных высказываний сформированы.

«4»-Есть небольшие недочёты по содержанию ответа .Учащийся владеет языковым материалом.

«3»-Есть неточности по сути раскрываемых вопросов. Уровень речевого развития низкий.

«2»-Есть серьёзные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний.

**Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ.**

«5»-Работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности, полностью самостоятельно, оформлена аккуратно.

«4»-Работа выполняется в полном объёме и самостоятельно, допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения . Могут быть неточности и небрежность в оформлении.

«3»-Работа выполняется при помощи учителя. На выполнение затрачивается много времени. Учащийся знает теоретический материал, но испытывает затруднения самостоятельно работать.

«2»-Учащийся не подготовлен к выполнению работы .Показывает плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

**Учебно – методическое и материально – техническое**

**обеспечение образовательного процесса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | Кол -во | Примечания |
| **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** | | |
| Программы обучения детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. | 1 | Новоселова Н.А., Шлыкова А.А. Программы обучения детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Екатеринбург: Центр «Учебная книга», 2004г. |
| Учебник для 6кл. специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. | 6 | Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала.  А.И.Галина, Самара «Современные образовательные технологии» 2014г. |
| **Информационно – коммуникативные средства.** | | |
| Технологические карты по темам программы. | к |  |
| Таблички. | д |  |
| Планшет с правилами техники безопасности. | д |  |
| Комплект таблиц по шитью. | д |  |
| **Специализированная мебель** | | |
| Аудиторная доска с магнитной поверхностью. | 1 |  |
| **Учебно – практическое оборудование** | | |
| Хозяйственный инвентарь. | к |  |
| Инструменты для шитья. | к |  |
| Продукты питания. | к |  |
| Уборочный инвентарь. | к |  |

К – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса)

Ф – комплект для фронтальной работы (не менее 1 экз. на двух учащихся)

Д – демонстрационный экземпляр (1 экз.)