

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 584 «Озерки»
Выборгского района Санкт-Петербурга**

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом Протокол № 1 от «25» августа 2026г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУ школа №584 "Озерки" _____ Супонина Л.Г. Приказ № 75 от «25» августа 2026г.
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного
аппарата (вариант 6.2)
9.1«А» класса

Санкт Петербург

2026

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» для обучающихся 9 класса на уровне основного общего образования на основе ФГОС ООО ОВЗ с НОДА, ФАОП ООО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также ориентирована на целевые приоритеты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд (технология)»

Для реализации учебной дисциплины «Труд (технология)» обучающимися с НОДА необходимо учет особенностей развития каждого обучающегося с двигательными нарушениями, а также наличие специальных образовательных условий для лиц данной категории. В ходе реализации учебной дисциплины «Труд (технология)» необходимо учитывать наличие целого ряда нарушений общей моторики и функциональных возможностей кистей и пальцев рук, речи, наличие сопутствующих нарушений, недостаточность пространственных представлений, несформированность зрительно-моторной координации у обучающихся НОДА. Нарушения захватывающей и манипулятивной функции кисти руки при различных двигательных нарушениях, а также наличие гиперкинезов значительно затрудняют усвоение данного курса. Программа по предмету «Труд (технология)» направлена на овладение обучающимися с нарушениями опорно-двигательного аппарата навыками конкретной предметно преобразующей деятельности, знакомство с миром профессий и ориентацию обучающихся с двигательными нарушениями на работу в различных сферах общественного производства с учетом двигательных возможностей обучающихся данной категории. Таким образом обеспечивается преемственность перехода обучающихся с НОДА от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа курса «Труд (технология)» позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Программа по курсу «Труд (технология)» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с

- учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

- Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от простых швейных изделий до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд (технология)»

Основной целью освоения предметной области «Труд» является: получение обучающимися с НОДА профессионально ориентированного образования, навыков профессии, необходимых для их дальнейшего профессионального обучения или трудоустройства, формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Общими задачами курса предметной области «Труд (технология)» являются:

— овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Труд (технология)» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями с учетом психофизических возможностей обучающихся с НОДА;

— овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с НОДА;

— формирование профессионального самоопределения обучающихся с НОДА в условиях рынка труда с учетом двигательных возможностей, гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения;

— формирование у обучающихся с НОДА культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений с учетом двигательных возможностей;

— формирование у обучающихся с НОДА навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий с учетом двигательных возможностей;

— развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений с учетом психофизических возможностей обучающихся с НОДА.

Научить планировать свою работу;

- Прививать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства и расчету семейного бюджета семьи;
- Корректировать и оценивать свой труд, применять знания и умения, полученные на уроках труда;
- Развивать познавательный интерес, логическое мышление и творческие способности;
- Воспитывать самостоятельность, трудолюбие, внимательность, чувство ответственности за результаты своей деятельности;
- Формировать эстетический и художественный вкус;
- Прививать уважительное отношение к труду, аккуратность, бережливость.

— Задачи коррекционно-развивающего обучения детей с ограниченными возможностями здоровья (НОДА)

— Формирование социально-нравственного поведения детей, обеспечивающего успешную адаптацию к новым условиям обучения: осознание изменившихся условий, собственных недостатков (неумение общаться, умственная пассивность, неумение строить межличностные отношения), развитие потребности преодолеть их, вера в успех, осознание необходимости самоконтроля.

— Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (активность, самостоятельность, произвольность), формирование самостоятельности, гибкости мышления.

— Формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности самоконтроля, развитие умений воспринимать и использовать информацию из разных

источников в целях успешного освоения и осуществления учебно-познавательной деятельности.

— Индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции индивидуальных отклонений (нарушений) в развитии (повторение ключевых аспектов программы по предмету, отработка основных умений и навыков).

— Охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка: предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов; создание климата логического комфорта, обеспечение положительных результатов во фронтальной и индивидуальной работе с учащимися; физическое закаливание.

— Создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает соответствующее возрасту развитие ребенка, стимуляцию его познавательной деятельности, коммуникативных функций речи, активное воздействие на формирование общеинтеллектуальных и общедеятельностных умений.

— Системный разносторонний контроль за развитием учащихся с помощью специалистов: классных руководителей, социальных педагогов, психологов.

— Социально-трудовая адаптация учащихся (развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности, формирование общетрудовых, организационных и конструктивно-технологических умений).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд(технология)» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Труд (технология)» является необходимым компонентом общего образования школьников. В соответствии с учебным планом на изучение предмета «Труд (технология)» в 9 классе отводится 34 часа (1 час в неделю, 34 учебные недели).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по предмету «Труд (технология)» в 9 классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений, обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов в связи с чем определены примерный перечень профилей:

Модуль «Производство и технологии»

9 класс

Предпринимательство и предприниматель. Сущность культуры предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.

Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды.

Модель реализации бизнес-идеи. Этапы разработки бизнес-проекта: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана. Эффективность предпринимательской деятельности.

Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Новые рынки для продуктов.

Мир профессий. Выбор профессии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел 1 «Кулинария»

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Индустрия питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Контроль потребительских качеств пищи. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Блюда национальной кухни. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки «Стол-фуршет».

Раздел 2 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Конструирование и моделирование. Технология изготовления швейных изделий. Рукоделие. Вышивка лентами (крестом). Профессиональное самоопределение. Современный рынок труда.

Планирование раздела **«Кулинария»**. Предусматривает:

Тема 1. **Физиология питания**(2ч) (Повторение) Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Практические работы 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню.

Тема 2. **Индустрия питания** (3 ч) Современная индустрия общественного питания. Мясная промышленность. Технология обработки и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы. Тепловая обработка мяса. Производство колбас.

Тема 3. **Виды полуфабрикатов** (2ч) Приготовление блюд из полуфабрикатов.

Тема 4. **Блюда национальной кухни**.

Тема 5. **Сервировка стола к обеду (2 ч)** Приготовление первых и вторых блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Особенности оформления Стола «Фуршет»

Практические работы 1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, Праздничный этикет.

Планирование раздела **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**.

Тема 1. **Конструирование и моделирование (2ч)**.

Основные направления современной моды. Стили и силуэты. Моделирование поясных изделий.

Тема 2. **Технология изготовления текстильных изделий (9ч)**.

В связи с особенностями обучающихся исключает построение сложных чертежей, используются готовые лекала и шаблоны. Пошив следующих изделий: юбки, платья и др. заменяется на изготовление изделий для дома и интерьера в лоскутной технике при невозможности проведения примерок, построения сложных чертежей и индивидуального пошива.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

- Организация рабочего места.

- соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, утюга, швейных машин.

- Выбор ткани, трикотажа, нетканых материалов с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Ознакомление с высокотехнологичными волокнами.

- Выполнение различных видов машинных швов и отработка их на изделии.

- Технология соединения деталей в швейных изделиях.

- Художественное оформление и отделка изделий.

- Подготовка текстильных материалов к раскрою и рациональный раскрой.

- Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.

- *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

- Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.

- Контроль и оценка готового изделия.

- Способы ухода за изделием в зависимости от материалов:

Тема 3 **Рукоделие (6ч)** Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Основы вышивки «крестом», лентой.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов.

Профессии, связанные с обработкой поделочных материалов.

Тема 4. **Профессиональное самоопределение (3ч)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Современный рынок труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд (технология)»

В соответствии с требованиями ФГОС изучение технологии в 9 классе даёт возможность обучающимся достичь следующих результатов:

Личностные результаты: доведение работы до конца, стремление к завершённости учебных действий. Усвоенный и принимаемый образ Я во всём богатстве отношений личности к окружающему миру;

- чувство адекватности и стабильности владения личностью, собственным Я независимо от изменений.

Метапредметные результаты: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; выявление потребностей, проектирование и создание владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

Регулятивные УУД: составление жизненных планов включающих последовательность этапных целей и задач их взаимосвязи, планирование путей и средств их достижения, на основе рефлексии смысла реализации поставленных целей, формирование личностных качеств: самостоятельность, инициативность, ответственность, относительная независимость и устойчивость в отношении воздействий среды

Познавательные УУД: применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; знаково-символические действия, включая моделирование (преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта, и преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область);

умение структурировать знания; умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме;

выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия; контроль и оценка процесса и результатов деятельности

Коммуникативные УУД: составление жизненных планов, включающих последовательность этапных целей и задач их взаимосвязи, планирование путей и средств их достижения, на основе рефлексии смысла реализации поставленных целей.

Способность к согласованным действиям с учетом позиции другого,

способность устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

удовлетворительное владение нормами и техникой общения

Предметные результаты: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования

информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№ п/п	Тема раздела	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Раздел Производство и технологии	1		
2	Раздел Кулинария.	13	1	http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg http://content.onliner.by/forum/f4a/712/587207/800x800/c64a89071f3a0a1f08e1aeefcb1855f.jpg
3	Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	12	3	
4	Раздел Художественно прикладная обработка материалов	6		
5	Раздел Профессиональное самоопределение	2	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34 ч	5	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 класс.

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Вводный инструктаж. Техника безопасности и санитарно-гигиенические нормы.	1		http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg
2	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1		http://content.onliner.by/forum/f4a/712/587207/800x800/c64a89071f3a0a1f08e1aeefcb1855f.jpg
3	Индустрия питания. Мясная промышленность.	1		http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg
4	Современные способы обработки сельскохозяйственной птицы на производстве.	1	1	
5	Технологии тепловой обработки мяса.	1		
6	Контроль потребительских качеств пищи. Приготовление блюд из мяса или птицы.	1		
7	Виды полуфабрикатов	1		
8	Приготовление блюд из полуфабрикатов по выбору. Самостоятельная работа.	1	1	
9	Блюда национальной кухни.	1		http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg http://content.onliner.by/forum/f4a/712/587207/800x800/c64a89071f3a0a1f08e1aeefcb1855f.jpg
10	Приготовление первого блюда русской кухни.	1		
11	Сервировка стола к обеду.	1		
12	Пищевые добавки, упаковка пищевых продуктов и товаров.	1		
13	Стол «Фуршет». Правила этикета.	1		
14	Направление современной моды. Зрительные иллюзии в одежде.	1		
15	Методы конструирования одежды.	1		
16	Моделирование поясных изделий. Выкройки швейного изделия.	1		
17	Сравнительная характеристика всех тканей и особенности ухода за ними.	1		

18	Вводный инструктаж на рабочем месте. Раскрой изделия из ткани.	1		
19	Смётывание деталей изделия.	1		
20	Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов.	1	1	
21	Работа на швейной машине. Соединение деталей изделия.	1		
22	Соединение деталей изделия вручную и на швейной машине.	1		
23	Обработка срезов изделия. Влажно-тепловая обработка.	1		
24	Отделка и оценка качества готового изделия.	1		
25	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.			
26	Виды вышивки. Выбор рисунка для вышивки.	1		
27	Выполнение вышивки по схеме или рисунку нитками и лентами.	1		
28	Выполнение вышивки лентами по схеме.	1	1	
29	Выполнение вышивки стебельчатым швом и гладью.	1		
30	Соединение элементов вышивки в единую композицию.	1		
31	Оформление готовой работы. Способы ухода	1		
32	Профессиональное самоопределение. Основы выбора профессии.	1		
33	Классификация профессий. Тест по пройденным темам.	1	1	
34	Итоговое занятие.	1		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	5	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

• Технология 8-9классы Е.С.Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л.Кудакова, И.В.Воронин
Москва издательство «Просвещение» 2026

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология: программа. Дидактические материалы Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова Технология. Проектная деятельность учащихся. 5-11 классы. – Волгоград: Изд. «Учитель» 2008г.

Бурундукова Л.И. Волшебная изонить. - М.: «Аст-Пресс книга», 2009. Журналы по кулинарии.

В.И. Ермакова Основы кулинарии 10-11кл. –

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 10-11кл.

Таблицы и технологические карты

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<http://texproc.ru/prefix/krasivie-blyuda-retsepti-s-foto-3.jpg>

<http://content.onliner.by/forum/f4a/712/587207/800x800/c64a89071f3a0a1f08e1aeefcb1855f.jpg>

