

Рассветовская средняя общеобразовательная школа
филиал Муниципального автономного общеобразовательного
учреждение Слобода-Бешкильская средняя общеобразовательная
школа Исетского района Тюменской области

Эксперт

_____ Д.С. Гарманова

«22» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профильный труд

7 класс

на 2023-2024 учебный год

Тарасова Г.В.,
учитель технологии
Рассветовская средняя
общеобразовательная школа
филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ
Исетского района Тюменской области

Пояснительная записка

В 7 классе основой для реализации учебного плана является программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вид 7 класс «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Рабочая программа ориентирована на учебно – методический комплект:

учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Обучение труду (профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала») имеет значительный коррекционно-развивающий эффект. Изучение данного вида профиля способствует социализации и интеграции выпускников в обществе.

Целью обучения по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» является формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка учащихся к профессиям обслуживающего труда.

Достижение поставленной цели обеспечивается решением следующих задач:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование навыков работы с различным инвентарём и материалами;
- освоение отдельных трудовых операций по уборке территории и помещений, уходу за комнатными растениями, работе с тканью;
- расширение социального опыта;
- развитие речи обучающихся на основе их практической деятельности;
- воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);
- воспитание уважения к рабочему человеку;
- воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.

Одной из основных задач является социальная адаптация и интеграция учащихся, практическая подготовка их к самостоятельной жизни и труду.

Программа предназначена для учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом и овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобными профессиями по уровню сложности. Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению. Практическое обучение осуществляется в школе, на пришкольной территории.

Основной формой организации процесса обучения является урок. Большинство уроков носит практический характер. На уроке используются различные формы работы:

фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах. Объяснение материала должно быть четким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить.

Для эффективности работы применяются следующие методы:

словесные; наглядные; практические и такие приемы, как подбор занимательного материала, использование индивидуальных заданий, индивидуальный и дифференцированный подходы, планирование предстоящей работы, словесный отчет о проделанной, логические поисковые задания, работа творческого характера. Выбор метода и приема определяется возрастными, а так же индивидуальными и типологическими особенностями учащихся.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение учащихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Программа по предмету «Профильный труд» (профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала») в 7 классе составлена с учетом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

Содержание учебного предмета «Профильный труд» (профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала») включает следующие разделы:

1. Вводное занятие
2. Работа на пришкольном участке
3. Уборка лестницы в помещении
4. Машинная стирка белья
5. Обработка оборудования и уборка по кухне
6. Работа в пищеблоке
7. Генеральная уборка помещения
8. Ежедневная уборка служебного помещения
9. Гигиена питания
10. Подготовка столового зала школьной столовой
11. Первичная обработка овощей
12. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока
13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары

Учебная программа по профильному труду (профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала») строится по концентрическому принципу, что дает возможность осуществлять коррекцию умственной деятельности школьников. Особенностью учебной программы по подготовке младшего обслуживающего персонала является своеобразие содержания изучаемого материала, а также его распределение, позволяющее постоянно возвращаться к пройденным разделам. Это способствует более прочному и осознанному усвоению изучаемого предмета. Распределение материала в программе обеспечивает постепенность перехода от лёгкого к более сложному. Таким образом, происходит повышение уровня обучаемости, а овладение материалом прошлых лет постоянно используется и закрепляется, переходя в прочные умения и навыки.

Особое внимание в данной программе уделяется усвоению и соблюдению правил безопасной работы, приучению обучающихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Необходимые коммуникативные навыки, как правило, формируются в разнообразных сюжетно-ролевых играх.

Коррекционная работа на уроках профильного труда выражается в формировании умений:

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);
- предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения);
- контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы)
- отчитываться о проделанной работе.

Основные требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- осенний уход за деревьями;
- устройство лестницы в школе;
- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;
- устройство бытового холодильника;
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;
- организацию работы моечного отделения;
- основные цеха пищеблока, их назначение;
- виды корнеплодов, требования к их обработке;
- требования к качеству, хранению, обработке овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей ;

Учащиеся должны уметь:

- накрывать и убирать обеденные столы;
- производить стирку белья;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать овощи и корнеплоды;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, очищать овощи;
- выполнять нарезку овощей;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

Содержание учебного предмет

В программе по профильному труду (профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала») выделяются разделы. Каждый из разделов программы нацелен на решение специальных образовательных, коррекционных и воспитательных задач.

1. Вводное занятие

- техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на пришкольном участке

- деревья на пришкольном участке, строение дерева: ствол, крона;
- осенний уход за деревьями;
- приствольный круг, его значение, правила вскапывания приствольного круга, инструменты и приспособления для работы, вскапывание приствольного круга;
- секатор: устройство, правила работы, обрезка ветвей секатором;
- сбор опавших листьев, очистка и побелка ствола.

3. Уборка лестница в помещении

- лестница в школе: устройство, безопасность при уборке лестницы;
- подметание лестницы, уборка мусора;
- моющие средства для уборки, назначение резиновых перчаток;
- подметание лестницы, протирка перил, поручней, мытье лестницы.

4. Машинная стирка белья

- бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования;
- моющие средства: виды, пользование, меры безопасности при работе;
- подготовка стиральной машины к работе, подбор моющих средств, отбеливающие средства;
- сортировка грязного белья, взвешивание грязного белья;
- стирка белья в стиральной машине, прополаскивание белья, сушка белья в центрифуге, сушка белья на воздухе;
- утюжка постельного белья, халатов, рубашек, брюк.

5. Обработка оборудования и уборка по кухне

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- уход за кухонной посудой и инвентарем;
- моющие средства, приспособления;
- уход за алюминиевой, эмалированной, никелированной посудой;
- мытье кухонной посуды, инвентаря, тары;
- чистка и мытье алюминиевой, эмалированной, никелированной посуды;
- чистка кухонного стола, разделочных досок, моечной ванны, обработка деревянного инвентаря;
- уборка кухни.

6. Работа в пищеблоке

- виды, назначение столовой посуды;
- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;
- назначение столовых приборов, чистка, мытье;
- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;
- правила безопасности в моечном цехе;
- мытье, сушка посуды, столовых приборов;
- уборка моечного отделения.

7. Генеральная уборка помещения

- мытье окрашенных стенных панелей, дверей, подоконников;
- удаление пыли с панелей;
- требования к генеральной уборке;
- чистка ковров, мягкой мебели пылесосом;
- средства обработки полированной мебели;
- мытье пола, лестницы.

8. Ежедневная уборка служебного помещения

- общее представление о работе учреждения;
 - уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины;
- мытье пола;
- бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье, сушка.

9. Гигиена питания

- виды продуктов питания;
- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;
- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;
- требования к приготовлению и хранению пищи;
- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.

10. Подготовка столового зала школьной столовой

- обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка;
- подготовка бумажных салфеток, укладывание салфеток в салфеточницу;
- наполнение приборов со специями;
- уборка столов, столового зала.

11. Первичная обработка овощей

- питательная ценность овощей;
- безопасность при обработке овощей;
- требования к качеству, к хранению, обработке овощей, признаки порчи овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей;
- определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка, дочистка овощей;
- нарезка овощей.

12. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

- пищеблок: основные цеха, их назначение, оборудование;
- виды корнеплодов, требования к обработке, определение пригодности корнеплодов, нормы отходов при обработке;

- нож для дочистки корнеплодов, правила безопасной работы ножом;
- картофелечистка, устройство, назначение, правила безопасной работы;
- дочистка картофеля вручную, обработка других видов корнеплодов.

13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары

- организация работы моечного отделения;
- столовая посуда: правила мойки, просушки;
- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- правила сбора пищевых отходов;
- спецодежда, применяемая при мойке;
 - сортировка посуды по видам;
- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;
- обработка ершей, щеток, ветоши;
- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ п/п	Тема урока/раздела	Колич-во часов	Цифровые образовательные ресурсы/ЭОР	Дата по плану	Дата по факту
Вводное занятие – 2 ч					
1	Техника безопасности на уроках труда.	1	РЭШ		
2	Организация рабочего места.	1			
Работа на пришкольном участке – 16 ч					
3	Строение дерева: ствол, крона.	1	РЭШ		
4-5	Деревья на пришкольном участке.	2			
6-7	Осенний уход за деревьями.	2			
8	Приствольный круг, его значение.	1			
9	Правила вскапывания приствольного круга.	1			
10	Инструменты и приспособления для работы.	1			
11	Вскапывание приствольного круга.	1			
12	Секатор: устройство, правила работы.	1			
13-14	Обрезка ветвей секатором.	2			
15-16	Сбор опавших листьев.	2			
17-18	Очистка и побелка ствола	2			
Уборка лестницы в помещении –11 ч					
19	Лестница в школе: устройство.	1	РЭШ		
20	Безопасность при уборке лестницы.	1			
21-22	Подметание лестницы, уборка мусора.	2			
23	Моющие средства для уборки.	1			
24	Резиновые перчатки: назначение.	1			
25	Подметание лестницы.	1			
26-27	Протирка перил, поручней.	2			
28-29	Мытье лестницы.	2			
Машинная стирка белья – 19 ч					
30	Бытовая стиральная машина: устройство.	1	РЭШ		
31-32	Бытовая стиральная машина (<i>принцип действия, правила пользования</i>).	2			
33	Моющие средства: виды, пользование.	1			
34-35	Меры безопасности при работе.	2			
36	Подготовка стиральной машины к работе.	1			
37	Подбор моющих средств.	1			
38	Отбеливающие средства.	1			
39	Сортировка грязного белья.	1			

40	Взвешивание грязного белья.	1			
41	Стирка белья в стиральной машине.	1			
42	Прополаскивание белья.	1			
43	Сушка белья в центрифуге.	1			
44	Сушка белья на воздухе.	1			
45	Утюжка постельного белья.	1			
46	Утюжка халатов.	1			
47	Утюжка рубашек.	1			
48	Утюжка брюк.	1			
Практическое повторение – 3 ч					
49	Подметание лестницы.	1			
50	Протирка перил.	1			
51	Мытье лестницы.	1			
Самостоятельная работа – 2 ч					
52-53	Уборка лестницы.	2			
Вводное занятие – 1 ч					
54	Техника безопасности на уроках труда.	1	РЭШ		
Обработка оборудования и уборка на кухне – 22 ч					
55-56	Кухонная посуда: виды, назначение.	2	РЭШ		
57-58	Кухонный инвентарь: виды, назначение.	2			
59	Уход за кухонной посудой.	1			
60	Уход за кухонным инвентарем.	1			
61	Моющие средства, приспособления.	1			
62	Уход за алюминиевой посудой.	1			
63	Уход за эмалированной посудой.	1			
64	Уход за никелированной посудой.	1			
65	Мытье кухонной посуды.	1			
66-67	Мытье кухонного инвентаря, тары.	2			
68	Чистка и мытье алюминиевой посуды.	1			
69	Чистка эмалированной посуды.	1			
70-71	Мытье кухонного инвентаря.	2			
72	Чистка кухонного стола.	1			
73	Обработка деревянного инвентаря.	1			
74	Чистка разделочных досок.	1			
75	Чистка моечной ванны.	1			
76	Уборка кухни.	1			
Работа на пищеблоке – 18ч					
77-78	Столовая посуда: виды, назначение	2	РЭШ		
79	Керамическая и стеклянная посуда	1			
80-81	Свойства керамики, средства для мытья	2			
82	Свойства стекла, средства для мытья	1			
83	Столовые приборы: назначение	1			
84-85	Столовые приборы: чистка, мытье	2			
86	Обязанности мойщицы посуды	1			

87	Спецодежда работника кухни	1			
88-88	Личная гигиена работника кухни	2			
89-90	Правила безопасности в моечном цехе	2			
91	Мытье, сушка посуды	1			
92	Мытье, сушка столовых приборов	1			
93	Уборка моечного отделения	1			
Генеральная уборка помещения – 11 ч					
94-95	Мытье стенных панелей	2	РЭШ		
96	Мытье дверей	1			
97	Мытье подоконников	1			
98	Удаление пыли с панелей	1			
99	Требования к генеральной уборке	1			
100-101	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	2			
102	Средства обработки полированной мебели	1			
103	Мытье пола	1			
104	Мытье лестницы	1			
Практическое повторение – 6 ч					
105-106	Генеральная уборка класса	2			
107-108	Генеральная уборка гардероба	2			
109-110	Генеральная уборка игровой	2			
Самостоятельная работа - 3					
111	Генеральная уборка класса	1			
112	Генеральная уборка гардероба	1			
113	Генеральная уборка игровой	1			
Самостоятельная работа - 2					
114-115	Генеральная уборка помещения (игровая комната, класс, гардероб)	2			
116	Мытье дверей, подоконников	1			
Вводное занятие – 1 ч					
117	Техника безопасности на уроках труда	1	РЭШ		
Ежедневная уборка служебного помещения – 15 ч					
118	Общее представление о работе учреждения	1			
119	Уборка письменного стола	1			
120-121	Правила электробезопасности	2			
122	Уборка наружных поверхностей шкафа	1			
123	Уборка подоконников	1			
124-125	Уборка радиатора отопления	2			
126	Очистка мусорной корзины	1			
127	Мытье пола	1			
128	Бытовой холодильник: устройство	1			

129-130	Бытовой холодильник: размораживание	2			
131-132	Бытовой холодильник: мытье, сушка	2			
Гигиена питания – 17 ч					
133-134	Виды продуктов питания	2	РЭШ		
135-136	Значение продуктов питания	2			
137-138	Изменение качества продуктов	2			
139-140	Признаки порчи продуктов	2			
141-142	Пищевые отравления: состояние человека	2			
143	Профилактика пищевых отравлений	1			
144-145	Требования к приготовлению пищи	2			
146-147	Гигиенические требования хранению пищи	2			
148	Личная гигиена работника	1			
149	Медицинское обследование работника	1			
Подготовка столового зала школьной столовой – 9 ч					
150	Обеденный стол: эстетическое оформление	1	РЭШ		
151	Сервировка обеденного стола <i>(к завтраку, обеду, ужину)</i>	1			
152-153	Подготовка бумажных салфеток	2			
154	Укладывание салфеток в салфеточницу	1			
155-156	Наполнение приборов со специями	2			
157	Уборка столов	1			
158	Уборка столового зала	1			
Практическое повторение – 12 ч					
159	Уборка письменного стола	1			
160	Уборка шкафов	1			
161	Уборка подоконников	1			
162	Уборка радиаторов отопления	1			
163	Очистка мусорной корзины	1			
164-165	Мытье пола	2			
166-167	Подготовка бумажных салфеток	2			
168	Сервировка стола к завтраку	1			
168	Сервировка стола к обеду	1			
169	Сервировка стола к ужину	1			
Самостоятельная работа – 2ч					
167-168	Уборка служебного помещения	2			
Вводное занятие – 1 ч					
169	Техника безопасности на уроках труда	1	РЭШ		

Первичная обработка овощей – 20 ч					
170	Питательная ценность овощей (капуста, лук, салат, морковь, свекла)	1	РЭШ		
171-172	Обработка сушеных овощей	2			
173	Безопасность при обработке овощей	1			
174	Требования к качеству овощей	1			
175	Требования к хранению овощей	1			
176	Признаки порчи овощей	1			
177-178	Обработка овощей: машины и инструменты	2			
179	Безопасность при обработке овощей	1			
180	Определение качества овощей	1			
181-182	Сортировка овощей	2			
183	Мытье овощей	1			
184	Очистка овощей вручную	1			
185	Дочистка овощей	1			
186	Нарезка овощей соломкой	1			
187	Нарезка овощей кольцами	1			
188	Нарезка овощей полукольцами	1			
189	Нарезка овощей шашками	1			
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока – 23 ч					
190-191	Пищеблок: основные цеха	2	РЭШ		
192-193	Назначение горячего цеха	2			
194	Обработка других видов корнеплодов (морковь, свекла)	1			
195	Назначение мясного цеха	1			
196	Назначение овощного цеха	1			
197	Назначение моечного отделения	1			
198	Оборудование овощного цеха	1			
199-200	Виды корнеплодов	2			
201-202	Требования к обработке корнеплодов	2			
203	Нормы отходов при обработке	1			
204	Нож для дочистки корнеплодов	1			
205	Правила безопасной работы ножом	1			
206	Картофелечистка, устройство, назначение	1			
207	Правила безопасной работы	1			
208-209	Определение пригодности корнеплодов	2			
210	Наблюдение за работой картофелечистки	1			
211	Дочистка картофеля вручную	1			
212	Обработка других видов корнеплодов (морковь, свекла)	1			
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары – 24 ч					
213	Работа моечного отделения	1	РЭШ		
214	Столовая посуда: мытье, сушка	1			

215-216	Моющие средства: виды	2			
216	Правила составления растворов	1			
218	Приспособления для мытья посуды	1			
219	Правила сбора пищевых отходов	1			
222-221	Моющие, дезинфицирующие средства	2			
222	Спецодежда для мытья посуды	1			
223	Сбор пищевых отходов	1			
224-225	Сортировка посуды по видам	2			
226	Чистка и мытье столовой посуды	1			
227-228	Чистка и мытье столовых приборов	2			
229-230	Чистка и мытье подносов	2			
231	Обработка ершей, щеток, ветоши	1			
232	Составление моющих растворов	1			
233	Обработка кухонной посуды	1			
234-235	Обработка кухонного инвентаря, тары	2			
236	Уборка пола	1			
Самостоятельная работа – 2 ч					
237-238	Уборка школьного помещения	2			
	Всего часов	238			

