

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Тульской области
Муниципальное образование Чернский район
МКОУ "Чернская СОШ им. Героя Советского Союза Дворникова Г.Т."

РАССМОТРЕНО
МЦ «ЗОЖ»

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по УВР

УТВЕРЖДЕНО
Директор школы

Четвергова Т.Л.

Азарова Н.Ю.

Черемисинова Л.В.
Приказ №132
от 30 августа 2024 года

АДАптированная рабочая программа

учебного предмета «Профильный труд» (1 вар.)
для обучающихся 7 классов

Составитель:
Черемисинова Л.В.

р.п.Чернь, 2024

I. Пояснительная записка.

Программа предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи, санитарки и подобной по уровню сложности.

Практическое обучение осуществляется в школе и на пришкольном участке.

Цель: успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда, коррекция личности умственно отсталого ребенка; формирование социального опыта и поведения; практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

- Обслуживание себя (домашний труд).
- Обслуживание других, профессиональный труд.

При составлении программы учтены индивидуальные психофизические особенности и возможности каждого ребенка и материально-техническое оснащение школы.

В процессе обучения по данной программе решаются следующие **задачи:**

Обучающие:

- формирование доступных технических и технологических знаний;
- Развитие обще-трудовых умений;
- обучение профессиональным приемам труда и привитие трудовых навыков.

Коррекционные:

- развитие моторных навыков;
- развитие психомоторных способностей восприятия, мышления, памяти;
- развитие умения использовать помощь учителя, работать по инструкции;
- развитие умения ориентироваться в задании.

Воспитательные:

- воспитание устойчивого положительного отношения к труду;
- чувства ответственности, коллективизма, соблюдение дисциплины, воспитание бережного отношения к общественной собственности.

Наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся.

Коррекционная работа 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, отчитываться о проделанной работе);
- контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

2. Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы сборник № 1,2 под редакцией доктора педагогических наук В.В.Воронковой, Москва Гуманитарный издательский центр «Владос» 2010.;

3. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Москва, Просвещение 2018 г.;

4. АООП (вариант 1);

3. УМК (учебники и рабочие тетради).

1. Учебник. Галле А.Г., Головинская Е.Ю. «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7 класс, Самара, «Современные образовательные технологии» 2020 г.

2. Рабочая тетрадь. Головинская Е.Ю. «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала», Рабочая тетрадь, 7 класс, Самара, «Современные образовательные технологии» 2020 г.

4. Количество часов на учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс (2 часа в неделю-68 часов в год).

II. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по предмету «Профильный труд»:

Минимальный уровень:

знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;

подбирать материалы, необходимые для работы;

знать принципы действия, общее устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);

подбирать инструменты, необходимые для работы;

руководствоваться правилами безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении работы;

овладеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, вязание, валяние, вышивание, литье, пиление, строгание и т. д.);

овладеть основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;

читать технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия; составлять стандартный план работы;

иметь представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, прикладные работы, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);

определять утилитарную и эстетическую ценность предметов, изделий;

понимать значение и ценность труда;

понимать красоту труда и его результатов;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;

использовать эстетические ориентиры/эталоны в быту, дома и в школе;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающую внутреннюю дисциплину;

эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

организовывать под руководством учителя совместную работу в группе;

осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;

выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;

комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;

проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно - практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;

осуществлять настройку и текущий ремонт инструмента;

отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;

создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;

самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;

осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения;

овладеть некоторыми видам общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.);

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; обладать способностью к самооценке;

понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;

осознавать общественный долг, т. е. обладать готовностью к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется в основном фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации учебной работы с учащимися. Групповая (бригадная) форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении практических работ на этапе закрепления и повторения учебного материала.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Личностными результатами являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Предметные результаты:

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся.

Должны знать:

- Строение дерева;
- Основные породы деревьев;
- Значение и правила вскапывания приствольного круга;
- Устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- Устройство лестницы;
- Моющие средства для уборки лестницы;
- Правила безопасности при уборке лестницы;
- Назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- Виды и назначение кухонной посуды;
- Правила ухода за кухонной посудой;
- Санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- Моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- Виды и назначение столовой посуды;
- Приемы и средства мытья;
- Назначение столовых приборов;
- Обязанности мойщицы посуды;
- Спецодежду работника кухни;
- Личную гигиену работника кухни;

- Правила безопасности при работе в моечном цехе;
- Инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;

- Технику безопасности при работе с пылесосом;
- Правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- Средства для обработки полированной мебели;
- Общее представление о работе учреждения (предприятия);
- Значение, важность документации;
- Правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- Устройство бытового холодильника;
- Правила размораживания, мытья холодильника;
- Виды продуктов, значение для питания;
- Признаки порчи продукта;
- Состояние человека при пищевом отравлении;
- Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- Эстетическое оформление стола;
- Санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- Правила этикета;
- Первичную обработку овощей;
- Требования к качеству и хранению овощей;
- Правила безопасности при обработке овощей;
- Основные цеха пищеблока;
- Виды корнеплодов;
- Основные требования к обработке, нормы отходов;
- Правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- Правила сбора, хранения и удаления отбросов;
- Организацию работы моечного отделения;
- Способы и правила уборки посуды со стола;
- Устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Должны уметь:

- Ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- Планировать работу по инструкции учителя;
- Работать секатором;
- Ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- Планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- Устный рассказ о последовательности действий при работе;
- Стирать белье в стиральной машине;
- Пользоваться холодильником;
- Ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- Планировать ход работы в беседе с учителем;
- Ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.);
- Коллективное планирование последовательности рабочих операций.

III. Содержание учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс.

1 четверть.

Вводное занятие.

Работа на пришкольном участке.

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка, правила безопасной работы.

Практические работы. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

Уборка лестницы в помещении.

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами. Уход за инвентарем.

Машинная стирка белья.

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья. Уход за машиной после стирки. Уборка рабочего места.

Практическое повторение.

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа. По выбору учителя.

2 четверть.

Вводное занятие.

Обработка оборудования и уборка на кухне.

Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

Работа в пищеблоке.

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Практические работы. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения.

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно – гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы. Уход за инвентарем.

Практическое повторение.

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа. По выбору учителя.

3 четверть.

Вводное занятие.

Ежедневная уборка служебного помещения.

Объекты работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения(предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

Гигиена питания.

Теоретические сведения. Продукт: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Подготовка столового зала к приему пищи.

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

Практические работы. Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

Практическое повторение.

Вид работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа. По выбору учителя.

4 четверть.

Вводное занятие.

Первичная обработка овощей.

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещений предприятия общественного питания на примере школьной столовой.

Объект работы. Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

Теоретические сведения. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

Теоретические сведения. Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

Практические работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря, тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Практическое повторение.

Виды работы. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа. Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

**IV. Календарно-тематическое планирование учебного предмета
«Профильный труд» 7 класс (2 час в нед.-68 часов в год).**

№ п/п	Тема урока (практической работы).	Кол-во часов.	Дата план.	Дата факт.
1-2	Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев.	2		
3-4	Осенний уход за деревьями. Приствольный круг и его значение.	2		
5-6	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и Т/Б.	2		
7-8	Пр/р: «Вскапывание приствольного круга лопатой».	2		
9-10	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждения, материалы для изд-я).	2		
11-12	Моющие средства. Т/Б при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение.	2		
13-14	Пр/р: «Мытьё лестницы моющими средствами».	2		
15-16	Бытовая стиральная машина. Моющие средства.	2		
17-18	Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, Т/Б.	2		
19-20	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	2		
21-22	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2		
23-24	Пр/р: «Чистка и мытьё посуды». Т/Б.	2		
25-26	Столовая посуда и приборы: виды, назначение, правила чистки и мытья.	2		
27-28	Спецодежда работника кухни. Личная гигиена работника кухни.	2		
29-30	Пр/р: «Мытьё посуды в ручную».	2		
31-32	Чистка ковров и мягкой мебели. Пр/р: «Мытьё пола и лестницы».	2		
33-34	Общее представление о работе учреждения школы. Документация.	2		
35-36	Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытьё.	2		
37-38	Пр/р: «Уборка стола, наружных поверхностей, подоконника, радиатора».	2		
39-40	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате хранения.	2		
41-42	Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2		

43-44	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	2		
45-46	Личная гигиена работника общественного питания. Медобследование работников.	2		
47-48	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	2		
49-50	Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета.	2		
51-52	Пр/р: «Мытьё столов в столовой».	2		
53-54	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	2		
55-56	Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	2		
57-58	Требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	2		
59-60	Обработка овощей: машины и инструменты, Т/Б. Пр/р: «Нарезка овощей соломкой».	2		
61-62	Корнеплоды, виды. Требования к обработке. Инструменты для чистки корнеплодов.	2		
63-64	Пр/р: «Чистка картофеля вручную».	2		
65-66	Санитарные требования к территории и помещениям общественного питания.	2		
67-68	Пр/р: «Мытьё полов и стен в столовой».	2		