

Администрация Махнёвское МО
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Санкинская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО Зам.директора по УР  (Кукарских Т.В.) Протокол МС № 1 от 31.08.2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор  (Морозова Н.Н.) Приказ № 19 от 01.09.2022 г.
--	--



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету профильный труд
для 7 ОВЗ класса
на 2022 - 2023 учебный год

Составитель: Реутова Оксана Николаевна
учитель технологии, высшая кв.категория

2022 г.
п.Санкино

Рабочая программа профильный труд «Подготовка младшего обслуживающего персонала».
7 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение обучающимися АООП (адаптированная основная общеобразовательная программа), которая создана на основе ФГОС, предполагает достижение ими двух видов результатов: *личностных и предметных*.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП относятся:

- положительное отношение к школе, к урокам профильного труда;
- расширение представлений о многообразии окружающего мира;
- доброжелательное отношение к одноклассникам, сочувствие, сопереживание, отзывчивость и др.;
- первоначальные навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в процессе выполнения совместной учебной деятельности на уроке;
- умение проговаривать вслух последовательность производимых действий, опираясь на вопросы учителя;
- оценка совместно с учителем результатов своих действий и действий одноклассников;
- умение слушать указания и инструкции учителя, решая познавательную задачу
- понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме;
- слушать собеседника и понимать речь других;
- оформлять свои мысли в устной форме на уровне предложения (нескольких предложений);
- принимать участие в диалоге;

принимать участие в работе парами и группами;
оценивать собственное поведение и поведение окружающих, использовать в общении правила вежливости;
овладение начальными навыками адаптации в динамичноизменяющемся и развивающемся мире;
овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: *минимальный и достаточный*.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по отдельным предметам не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
представления об основных свойствах используемых материалов;
отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием;
знание санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
представления о разных видах профильного труда (столярное дело, швейные, переплетно-картонажные работы, цветоводство, кулинария и др.);
понимание значения и ценности труда;
понимание красоты труда и его результатов;
заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
понимание значимости организации школьного рабочего места;
выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
экономное расходование материалов;
планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
знание и соблюдение правил техники безопасности;
знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Содержание программы.

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Пришкольный участок. 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 и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

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.

Ручная стирка одежды

Объекты работы: личная одежда обучающихся

Теоретические сведения: приспособления и средства для ручной стирки одежды; свойства хозяйственного мыла;

Умения: чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой, стирка вручную мелких вещей личного гардероба.

Практические работы: стирка вручную носовых платков, нарукавников.

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.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

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.

Ежедневная уборка служебных помещений

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

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления.

Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.

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.

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододispersсионной 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. Мытье пола и лестницы.

Гигиена питания

Теоретические сведения. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Продукты для длительного похода или экскурсии. Съедобные грибы и ягоды. Основные правила правильного питания. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Кабинет кулинарии.

Теоретические сведения. Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки. Последовательность уборки кухни. Чистка кафеля. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования. Бытовой холодильник: устройство холодильника. Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов. Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника). Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки. Правила безопасности при пользовании электричеством. Правила безопасности при пользовании газом.

Практические работы. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Чистка духовки, микроволновой печи. Уборка кухни.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Правила этикета

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

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

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

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

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытьё и очистка овощей вручную. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Оборудование овощного цеха, пользование, техника безопасности. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Умения. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.

Практические работы. Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Наблюдение за работой картофелечистки. Чистка картофеля и моркови вручную. Мытьё зелени.

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.

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

Теоретические сведения. Основные цеха пищеблока, назначения, устройства. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки моечного отделения.

Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Подметание, сбор и удаление мусора. Мытьё стен с разным покрытием. Мытьё полов с

разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Чистка мебели столового зала.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания; работа в пищеблоке

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Моечное отделение школьного пищеблока.

Теоретические сведения. Посуда. Кухонная посуда и инвентарь. Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Кухонная посуда из чугуна, жаропрочной керамики и стекла. Правила ухода.

Кухонная посуда алюминиевая, эмалированная и никелированная. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Просушка, хранение. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.

Организация работы моечного отделения. Спецдежда работника кухни

(куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды).

Порядок мытья посуды.

Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь) Моющие средства: виды, правила составления растворов, безопасное использование. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов. Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья посуды.

Посудомоечная машина: виды, устройство, правила безопасного пользования.

Практические работы. Подбор спецдежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Правила ухода (чистка и мытьё) кухонной алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Составление моющих растворов. Чистка и мытьё посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Чистка разделочной доски. Наблюдение за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах в моечном отделении. Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе, циклом мойки в посудомоечной машине. Уборка пола.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

-включен дополнительно в целях повторения материала и формирования навыков самообслуживания, санитарно-гигиенических навыков раздел «Ручная стирка». Необходимость включения данного раздела в содержание программы объясняется тем, что у обучающихся слабо сформированы навыки самообслуживания и санитарно-гигиенические навыки;

- разделы программы «Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания» и «Работа в пищеблоке» объединены в один раздел в целях облегчения изучения учебного материала обучающимися;

- некоторые темы разделов перенесены для их изучения в другие разделы программы, что также связано с психофизическими особенностями обучающихся, с особенностями усвоения учебного материала (темы разделов: Обработка оборудования и уборка на кухне. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания; работа в пищеблоке.

Данные перестановки связаны также с тем, что занятия с обучающимися по данным темам в основном будут организованы в кабинете кулинарии, а в школьный пищеблок будут организованы экскурсии.

Тематическое планирование

Название раздела	Количество часов
Вводное занятие	1
Работа на пришкольном участке.	39
Ручная стирка одежды.	6
Машинная стирка белья	10
Вводное занятие.	1
Ежедневная уборка служебных помещений.	32
Уборка лестницы в помещении.	6
Генеральная уборка помещения.	10
Вводное занятие.	1
Гигиена питания.	14
Обработка оборудования и уборка на кухне.	30
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.	18
	4

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	10
Вводное занятие.	1
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа в пищеблоке.	30
Первичная обработка овощей.	13
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	5
Повторение	7
Итого	238