

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Сланцевская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные
программы»
(ГБОУ ЛО «Сланцевская школа-интернат»)

ОДОБРЕНА

МО школы

пр.№ 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора ГБОУ ЛО «Сланцевская
школа-интернат»

от 01.09.2023 г. № 51

**Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

вариант 1

**профильный труд «Подготовка младшего
обслуживающего персонала»**

7 класс

Разработала: Рябкова Р.А.-
учитель трудового обучения

2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Подготовка младшего обслуживающего персонала») составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд» («Подготовка младшего обслуживающего персонала») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часов в год (6 часов в неделю).

Цель и задачи учебного предмета «Профильный труд» «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

Цель обучения :

- подготовка обучающихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка квартир, производственных, служебных, медицинских учреждений, салонов транспорта, работа в пищеблоках, прачечных.

Задачи обучения:

- научить выполнять определённые программой виды работ по алгоритму;
- сформировать навыки безопасного поведения при работе с устройствами, механизмами, химическими средствами;
- сформировать элементарные коммуникативные навыки, обеспечивающие возможность работы в небольшом коллективе;
- обеспечить получение опыта деятельности;
- передать технологию выбора моющих средств в зависимости от материала и вида работ;
- передать технологию выбора алгоритма в зависимости от вида работ

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс ставит следующие:

Цели:

- коррекция личности умственно отсталого ребенка;

- формирование социального опыта и поведения;
- практическая подготовка как самостоятельной жизни и труду;
- формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

Задачи:

- 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;
- Формирование у школьников эстетического отношения к труду.

Личностные результаты

- ✓ уважительно относится к людям труда и результатам их деятельности
- ✓ проявлять самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей
- ✓ понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе
- ✓ активно включаться в общепользую социальную деятельность
- ✓ осознанно относиться к выбору профессии
- ✓ гордится школьными успехами и достижениями, своими и товарищей;

Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<ul style="list-style-type: none"> - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.); - чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия; - 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, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; 	<ul style="list-style-type: none"> - вскапывать приствольный круг; - безопасно работать секатором; - убирать лестницы; - пользоваться бытовой стиральной машиной; - мыть кухонную посуду; - чистить и мыть столовые приборы; - соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе; - проводить генеральную уборку помещения; - убирать служебное помещение; - размораживать, мыть и протирать холодильник; - хранить пищу согласно гигиеническим требованиям; - обращаться с тележкой для сбора посуды; - обрабатывать и хранить овощи; - убирать отделения общественного питания; - собирать и удалять отбросы; - пользоваться моющими средствами;

	-пользоваться посудомоечной машиной; -собирать и хранить пищевые отходы.
--	---

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7 класс

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 и правила безопасной работы.

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

Практические работы. Вскопывание 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.

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.

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

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 вододисперсионной 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 цветочного поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

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.

Умение. Пользование холодильником.

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 предприятия общественного питания к приему посетителей

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.

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала.

Планирование хода работы в беседе с учителем.

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

Виды работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа

По выбору учителя

Вводное занятие

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие. 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 доочистка 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, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства.

Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки 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. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещенийна предприятии общественного питания

Объекты 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 хранение 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 и 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

Критерии оценивания предметных результатов

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе обучающиеся должны использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

Отметка «5» ставится, если ученик:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- правильно и обстоятельно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами.

Отметка «4» ставится, если ученик:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при изложении учебного материала своими словами;
- правильно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;
- подтверждает ответ конкретными примерами.

Отметка «3» ставится, если ученик:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при изложении учебного материала своими словами;
- не всегда и (или) неполно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами.

Отметка «2» ставится

Нормы оценок практических работ

Учитель выставляет обучающимся отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом их труда, качество выполненной работы и рабочего времени, затраченного на работу.

Отметка «5» ставится, если учеником:

- правильно организовывалось рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, работа выполнялась самостоятельно и творчески;
- работа выполнена с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «4» ставится, если учеником:

- допускались незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполнялись приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- работа сделана с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если учеником:

- допускались недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- была продемонстрирована низкая самостоятельность в работе;
- работа сделана с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности;

Отметка «2» не ставится

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Содержание (наименование разделов и тем)	Количество часов		
		Всего часов,	Теория	Практика
1	Вводное занятие	2	1	1
2	Работа на пришкольном участке	10	4	6

3	Уборка лестницы в помещении	12	2	10
4	Машинная стирка белья	14	6	8
5	Практическое повторение	14	4	10
7	Самостоятельная работа	2	-	2/54
8	Вводное занятие	1	1	-
9	Обработка оборудования и уборка на кухне	8	4	4
10	Работа в пищеблоке	8	4	4
11	Генеральная уборка помещения	10	4	6
12	Практическое повторение	13	4	9
13	Самостоятельная работа	2	-	2/42
14	Вводное занятие	1	1	-
15	Ежедневная уборка служебного помещения	14	4	10
16	Гигиена питания продукты: виды, значение для питания	10	6	4
17	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	14	5	9
18	Практическое повторение	19	4	15
19	Самостоятельная работа	2	-	2/60
20	Вводное занятие	1	1	-
21	Первичная обработка овощей	8	4	4
22	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	6	4	2
23	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	10	2	8
24	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	8	4	4
25	Практическое повторение	13	2	11
26	Самостоятельная работа	2	-	2/48
	Итого	204	71	133

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154085

Владелец Рыбакина Елена Викторовна

Действителен с 15.03.2023 по 14.03.2024