

ОГЛАВЛЕНИЕ

I.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА……………………………………………………… 4-5

II.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ …………………………………………………..…5

III.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ……………………………………………………5-8

IV.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ………………………………………………8

V.ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ…………………………………………………….8-10

V.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА…………………………………………………………………………………11

I.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), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026; Адаптированной основной образовательной программы обучающихся с умственной отсталость (интеллектуальными нарушениями), разработанной для учащихся ГБОУ «Республиканский центр образования», Учебного плана ГБОУ «Республиканский центр образования», Положения о рабочей программе учебного предмета (курса) ГБОУ «Республиканский центр образования».

Адаптированная рабочая программа адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» рассчитана: Объём учебной нагрузки 2 часа в неделю (34 недели), 68 часов.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры. Изучение этого учебного предмета в 7 классе способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд» способствует решению следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА.

Труд-это основа любых культурных достижений, один из главных видов деятельности в жизни человека. Огромное значение придается труду в развитии ребёнка, так как в нём заложены неиссякаемые резервы развития его личности, благоприятные условия для его обучения и воспитания. В процессе трудового обучения осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

На уроках обслуживающего труда у обучающихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

В программу 7 класса включены следующие разделы: «Сохранение и поддержка здоровья», «Уборка помещений», «Работа на территории», «Уход за комнатными растениями».

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

К личностным результатам освоения АООП относятся:

- воспитание положительных качеств личности обучающихся (трудолюбия, настойчивости);

- воспитание уважения к рабочему человеку;

- формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья стойкой потребности в труде;

- совершенствование навыков самообслуживания;

- повышение мотивации обучающихся в приобретении трудовых умений и навыков;

- воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту;

- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

- формирование у школьников эстетического отношения к труду;

- формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

- усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения;

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и

сообществах;

- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь);

- положительное отношение и интерес к предметно-практической деятельности.

Предметные результаты освоения АООП образования включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения.

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

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

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;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся 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 педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

- экономное расходование материалов;

- планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной 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.

Минимальный уровень:

* знать осенний уход за деревьями;
* устройство бытового холодильника;
* виды кухонных плит;
* 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.

Достаточный уровень:

* ухаживать за деревьями;
* выполнять генеральную уборку помещений;
* обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
* размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
* пользоваться посудомоечной машиной, электрической плитой.
* -правильно стирать бельё и одежду;
* правильному глажению одежды;
* выполнять мелкий ремонт одежды.

подбирать предметы для ухода за глазами, ушами, носом, ртом, руками, ногами, ногтями, интимной гигиеной и уходом за кожей лица и шеи; ориентироваться в названиях, назначении и применении каждого предмета.

IV.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные |
| Всего | контрольные работы | практические работы | (цифровые) образовательные ресурсы |
| 1 | Сохранение и поддержка здоровья | 2 ч | 1 |  | <https://resh.edu.ru> |
| 2 | Работа на территории | 29 ч | 1 | 1 | <https://uchi.ru>  <https://foxford.ru> |
| 3 | Уборка помещений | 36 ч | 1 | 4 | <https://infourok.ru> |
| 4 | Проверь себя | 1 ч | 1 |  |  |

V.ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Количество часов | | | Дата изучения | Электронные  (цифровые) образовательные ресурсы |
| Всего | контрольные работы | практические работы |
| 1 | Как растения помогают человеку. Как человек заботиться о растениях. | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 2 | Деревья-рекордсмены | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 3 | Как деревья приспосабливаются к разным условиям | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 4 | Деревья-символы | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 5 | Деревья на флагах и гербах | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 6 | Как дерево питается | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 7 | Как устроено дерево | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 8 | Уход за деревьями | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 9 | Уход за стволом и кроной дерева | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 10 | Обработка приствольных кругов | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 11 | Правила вскапывания и рыхления приствольных кругов | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 12 | Сезонный уход за почвой приствольных кругов | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 13 | Рыхление и полив приствольных кругов летом | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 14 | Подкормка деревьев | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 15 | Правила внесения удобрений | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 16 | Украшение приствольного круга. Тест за 1 четверть . | 1 | 1 |  |  |  |
| 17 | Цветник в приствольном круге | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 18 | Зачем дереву кора | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 19 | Насекомые –враги деревьев | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 20 | Птицы-защитники деревьев от насекомых | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 21 | Насекомоядные птицы | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 22 | Забота о птицах –защитниках деревьев. Изготовление кормушек и домиков для птиц | 1 |  | 1 |  | <https://uchi.ru> |
| 23 | Уход за корой и стволом. Защита штамбов от грызунов | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 24 | Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепадов температуры. | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 25 | Секаторы для ухода за ветвями дерева. Инвентарь и средства для ухода за стволом и кроной дерева | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 26 | Очистка стволов. Подготовка дерева к побелке и укрытию | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 27 | Побелка плодовых деревьев. Подготовка дерева к зиме | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 28 | Обрезка кроны деревьев. 3 основных вида обрезки деревьев | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 29 | Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки плодовых деревьев. | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 30 | Порядок обрезки плодовых деревьев. Правила ухода за деревьями | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 31 | Помещения в жилом доме. | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 32 | Зачем нужны служебные помещения. Тест за 2 четверть | 1 | 1 |  |  |  |
| 33 | Помещение кухни. | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 34 | Поверхности для уборки на кухне. | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 35 | Кухонная бытовая техника и оборудование. | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 36 | Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования. | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 37 | Виды кухонных плит | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 38 | Поверхности кухонных плит | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 39 | Правила безопасности при пользовании газом | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 40 | Что делать при запахе газа | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 41 | Правила безопасности при использовании электричеством | 1 |  |  |  |  |
| 42 | Столовая посуда | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 43 | Кухонная посуда | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 44 | Виды посудомоечных машин | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 45 | Уход за посудомоечной машиной | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 46 | Подготовка посудомоечной машины к работе | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 47 | Цикл мойки в посудомоечной машине | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 48 | Мытьё посуды вручную | 1 |  | 1 |  | <https://foxford.ru> |
| 49 | Какую посуду нельзя мыть в посудомоечной машине | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 50 | Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 51 | Порядок мытья посуды. | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 52 | Режим мытья столовой посуды. Тест за 3 четверть. | 1 | 1 |  |  |  |
| 53 | Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 54 | Режим мытья кухонной посуды разного назначения | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 55 | От чего зависит режим мытья посуды | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 56 | Как устроен холодильник | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 57 | Морозильная камера-самое холодное место холодильника | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 58 | Правила пользования холодильником | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 59 | Правила хранения продуктов | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 60 | Три сезоны уборки холодильника | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 61 | Правила гигиенической уборки холодильника | 1 |  | 1 |  | <https://infourok.ru> |
| 62 | Чистка кухонной раковины | 1 |  | 1 |  | <https://resh.edu.ru> |
| 63 | Чистка шкафов с разными поверхностями | 1 |  |  |  | <https://uchi.ru> |
| 64 | Чистка кафеля | 1 |  |  |  | <https://foxford.ru> |
| 65 | Чистка плит, духовок, микроволновых печей | 1 |  | 1 |  | <https://infourok.ru> |
| 66 | Последовательность уборки кухни | 1 |  |  |  | <https://resh.edu.ru> |
| 67 | Шпаргалка по уборке кухни | 1 |  |  |  | <https://infourok.ru> |
| 68 | Проверь себя. Итоговое тестирование за год. | 1 | 1 |  |  |  |

V.Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения |
| **Учебники** | |
|  | А.И.Галина, Е.Ю.Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7 кл., Самара, 2019г.; |
| **Методические пособия для учителя** | |
| 1 | Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: программно- методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. - М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2010. |
| 3 | Обучение детей с нарушениями интеллектуального развития, Б.П. Пузанов, М.:Академия, 2000г. Обслуживающий труд. |