

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ» С.ШИГОНЫ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ШИГОНСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО
на МО учителей физической культуры,
ОБЖ и технологии
Протокол
№ 1 от 16.08 2018 г.
Руководитель
МО Захаров / А.С.Захаров /

ПРОВЕРЕНО
зам. директора по УВР
Терехова / Л.В.Терехова /

УТВЕРЖДАЮ.
Директор ГБОУ СОШ с.Шигоны
Малых / А.М.Малых /
Приказ № 933/4 от 30.08.2018



**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ
(ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**
форма обучения: интегрировано

на 2018-2019 учебный год

Класс: 7
Количество часов в неделю: 8
Количество часов в год: 272

Адаптированная рабочая программа разработана на основе:
программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы, под
ред. В.В.Воронковой.

с.Шигоны 2018 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (подготовка младшего обслуживающего персонала) в 7 классе разработана на основе программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В.В. Воронковой в 2х сборниках, сборник 2, -М., 2014г.

Цель: приобретение элементарных трудовых навыков, способствующих наиболее успешной социальной адаптации школьников со сложным дефектом.

Задачи:

- развивать навыки и умения работы с бумагой, картоном, тканью; формировать умение ухаживать за комнатными и садовыми растениями; формировать умения и навыки уборки помещений, пришкольной территории; расширить кругозор учащихся и пополнить их словарный запас;
- развивать элементарные аналитические способности, память, внимание, мышление, пространственное воображение; развивать глазомер, мелкую моторику рук, сенсомоторику;
- воспитывать усидчивость, аккуратность, терпение, целенаправленность действий, критичность, волевые качества.

Заключение ПМПК

по результатам психолого-медико-педагогического обследования одной обучающейся установлен статус «Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья»: выявлены трудности в обучении, связанные с нарушениями интеллекта. Умственная отсталость. Системное недоразвитие речи.

Период обучения по программе 3 год

Количество обучающихся – 1 человек

Педагогическая характеристика

Особенности развития психических функций:

- Внимание характеризуется малой устойчивостью, замедленной переключаемостью.
- Память: механическая
- Мышление: слабость логического мышления проявляется в низком уровне развития обобщения и сравнения предметов и явлений по существенным признакам, в невозможности понимания переносного смысла пословиц и метафор.
- Речь: объем словарного запаса беден. В речи использует в основном простые предложения, ответы дает краткие, односложные. Возникают трудности при составлении предложения из набора слов.
- Моторное функционирование: недоразвита мелкая моторика.

Степень развития учебных навыков (соответствие знаний, умений и навыков требованиям программы):

Математика (устный счет, характер трудностей при решении примеров, задач, геометрических построений и др., усвоение программного материала):

Чтение (тип, темп, ошибки при чтении, запас слов, грамматическое и интонационное оформление, усвоение программного материала):

Письмо (особенности графики, аккуратность, устойчивость почерка, усвоение программного материала):

Характер ошибок в письменной речи (при письме под диктовку)

Устные предметы (усвоение программного материала):

Трудовые умения и навыки (труд по самообслуживанию):

Эмоционально – поведенческие особенности, волевая сфера (проблемы в общении, взаимоотношения с учащимися, учителями) :_Анастасия активно участвует во всех делах класса, не считаясь собственным временем. Всегда хорошо и в назначенный срок выполняет любое порученное дело. Анастасия не пользуется авторитетом среди одноклассников. В классной жизни у нее есть одна подруга. Достаточно внимательно слушает объяснение учителя, вежлива и неконфликтна.

Эмоционально устойчива.

Сильные стороны ребенка: Трудолюбие, дружелюбие

Заключение педагога-психолога: недоразвитие познавательной деятельности, мелкая моторика сформирована недостаточно.

Специальные условия и рекомендации ПМПК:

ребенок нуждается в организации специальных образовательных условий:

- 1) обучение в образовательной организации по адаптированной основной общеобразовательной программе для детей с умственной отсталостью с 2018 - 2019 учебного года.
- 2) очная форма обучения.
- 3) полный учебный день.
- 4) дозирование учебных нагрузок с учетом психофизических особенностей обучающегося.
- 5) программно-дидактическое обеспечение в соответствии с программой обучения. Специальных учебных средств не требуется.

Количество учебных часов: 272 часа

Форма промежуточного и годового контроля:

Контрольно – измерительные материалы.

Оценочная деятельность состоит из фронтального и индивидуального письменного и устного опроса, зачетов с использованием:

Тестов.

Кроссвордов.

Буквенных и цифровых заданий (карточек-заданий).

Перфокарт.

Перфоконвертов.

Практических работ.

Формы промежуточного и годового контроля: проект на тему «Правила поведения в культурно-досуговых учреждениях»

Оценочная деятельность состоит из фронтального и индивидуального письменного и устного опроса, зачетов с использованием:

Тестов.

Кроссвордов.

Буквенных и цифровых заданий (карточек-заданий).

Перфокарт.

Перфоконвертов.

Практических работ.

Методы обучения и критерии оценивания

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Нормы оценок теоретических знаний. При устном ответе учащийся должен правильно применять и произносить термины.

«5» ставится, если учащийся:

- дает правильные, осознанные ответы на поставленные вопросы;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучающийся:

- дает правильные, осознанные ответы на поставленные вопросы, но допускает детальные неточности, оговорки, нуждается в дополнительных вопросах, помогающих уточнить ответ;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- все недочеты легко исправляет при незначительной помощи учителя;
- подтверждает ответ конкретными примерами; - правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы;
- дает правильные ответы при помощи учителя или учащихся класса.

«2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя;
- не может воспользоваться помощью учителя или учащихся класса.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Обучение предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» направлено на решение следующих **основных задач**:

развитие у учащихся способности планировать последовательность действий;

выработка самостоятельных трудовых умений и навыков;

формирование коммуникативных навыков;

формирование у учащихся ответственного отношения к выполнению своих обязанностей на рабочем месте;

формирование стойкой потребности в труде;

повышение уровня учебной мотивации, совершенствование опорных трудовых знаний и умений (работа с инвентарем, различными приспособлениями);

обучение выполнению уборки служебных помещений;

обучение выполнению работ по мытью посуды;

обучение соблюдению правил безопасного труда и выполнения санитарно-гигиенических норм;

воспитание трудолюбия, желания трудиться, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности.

Личностными результатами изучения технологии являются воспитание и развитие социально значимых личностных качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок, раскрывающих отношение к труду, систему норм и правил межличностного общения, обеспечивающую успешность совместной деятельности.

Метапредметными результатами изучения технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применяемых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях.

Предметными результатами изучения технологии являются доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда, об основах культуры труда, элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности, знания о различных профессиях и умения ориентироваться в мире профессий, элементарный опыт творческой деятельности.

- 1) получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии;
- 2) усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека;
- 3) приобретение навыков самообслуживания; овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоение правил техники безопасности;
- 4) приобретение первоначальных навыков совместной продуктивной деятельности, сотрудничества, взаимопомощи, планирования и организации.

Содержание программы

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по разделу «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках математики, русского языка и др. предметов.

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется индивидуальная форма организации учебной работы.

Содержание учебного курса

Работа на пришкольном участке (24 ч).

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. Сектор: 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.

Уборка помещения и лестницы (92 ч).

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила и 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.

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенный 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 цветочных поддонов и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье полов и лестницы.

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

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

Машинная стирка белья (28 ч).

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: иды, 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 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.

Работа на школьной кухне и пищеблоке (128 ч).

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.

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства для 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 в 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 посуду вручную. В 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

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

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуст, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка 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 доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

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

В содержании рабочей программы отсутствуют разделы «Подготовка столового зала к приему посетителей», «Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания», «Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания», темы по работе секатором, уходу за плодовыми деревьями, паркетным полом по причине отсутствия условий, доступных для проведения занятий с обучающимися.

Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на освоение каждой темы

7 класс

№ урока	Раздел, тема урока	Количество часов	№ лабораторной и практической работы, контрольная работа	Домашнее задание	УЛО	Коррекционные задачи
1	2					
Работа на пришкольном участке (24 часа)						
1-4	Деревья на пришкольном участке. Основные породы деревьев на участке.	4				Развивать осознанное восприятие и бытовую ориентировку при распределении навыков работы на пришкольном участке.
5-8	Строение дерева: ствол, крона. Осенний уход за деревьями.	4				
9-12	Приствольный круг: значение правила вскапывания	4				
13-16	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы	4				
17-24	Планирование работы на пришкольном участке.	8				Активизировать мыслительную деятельность, общую и мелкую моторику

						при практической отработке полученных знаний.
Уборка помещения и лестницы (92 часа)						
25-28	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение, перила и поручни).	4				Развивать осознанное восприятие и слуховое внимание в процессе ознакомления обучающихся, воспитанников с особенностями личной гигиены в жизни подростка. Способствовать правильному распределению внимания и расширению кругозора. Развивать осознанное восприятие и бытовую ориентировку при распределении навыков уборки жилого помещения. Активизировать
29-32	Уборочный инвентарь для уборки. Правила безопасности при уборке лестницы.	4				
33-36	Моющие средства, применяемы при уборке лестниц.	4				
37-40	Резиновые перчатки: назначение, правила использования и бережного хранения.	4				
41-44	Уборка лестницы в помещении.	4				
45-48	Помещение школы: назначение, особенности уборки.	4				
49-52	Очистка стенной панели, подоконника, двери, окрашенных масляной краской. Правила безопасной работы.	4				
53-56	Удаление пыли с панели, окрашенной водоземлюсионной и клеевой краской. Санитарно-гигиенические правила при выполнении уборочных работ.	4				
57-60	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Санитарно-гигиенические правила при выполнении уборочных работ.	4				
61-64	Средства для обработки полированной мебели.	4				
65-72	Порядок проведения генеральной уборки помещений школы. Генеральная уборка класса.	8				
73-76	Общее представление о работе учреждения. Значение документации. Службное помещение школы.	4				

77-80	Уборка письменного стола, шкафа, настольного светильника. Правила электробезопасности.	4				мыслительную деятельность, общую и мелкую моторику при практической отработке полученных знаний.
81-84	Ежедневная уборка служебного помещения.	4				
85-88	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	4				
89-96	Практическое повторение. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	8				
97-100	Практическое повторение. Проведение генеральной уборки школьных помещений.	4				
101-104	Практическое повторение. Ежедневная уборка служебного помещения.	4				
105-108	Самостоятельная работа. Уборка лестницы в помещении.	4				
109-112	Самостоятельная работа. Генеральная уборка служебного помещения.	4				
113-116	Самостоятельная работа. Проведение ежедневной уборки служебного помещения.	4				
Машинная стирка белья (28 часов)						
117-120	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность.	4				
121-124	Бытовая стиральная машина: правила пользования, подготовка к работе	4				
125-128	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	4				
129-132	Сортировка белья.	4				
133-136	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	4				
137-140	Стирка белья в стиральной машине. Сушка.	4				

141-144	Утюжка и складывание белья.	4				
Работа на школьной кухне и пищеблоке (128 часов)						
145-148	Школьная кухня: назначение, особенности работы.	4				развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук; развитие навыков работы с инструментами; развитие артикуляционной моторики Активизировать мыслительную и речевую деятельность при знакомстве с видами и значением питания. Развивать логическое мышление и воображение при составлении меню, учитывая принятые требования. Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое восприятие, воображение в процессе сервировки стола.
149-152	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	4				
153-156	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила безопасной работы.	4				
157-160	Правила ухода за алюминиевой посудой.	4				
161-164	Правила ухода за эмалированной посудой.	4				
165-168	Правила ухода за никелированной посудой.	4				
169-172	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	4				
173-176	Уборка кухни.	4				
177-180	Школьный пищеблок, назначение, особенности работы.	4				
181-184	Столовая посуда: виды, назначение	4				
185-188	Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства для мытья.	4				
189-192	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	4				
193-196	Обязанности мойщицы посуды. Правила безопасности при работе в моечном цехе.	4				
197-200	Спецодежда работника кухни: уход и ранение. Личная гигиена работника кухни.	4				

201-204	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	4				
205-208	Продукты: виды, значение для питания. Изменения качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта.	4				
209-212	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	4				
213-216	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	4				
217-220	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	4				
221-224	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка	4				
225-228	Обработка сушеных овощей.	4				
229-232	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование. Требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	4				
233-236	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	4				
237-240	Пищеблок: основные цеха, назначение и устройство. Оборудование овощного цеха.	4				
241-244	Корнеплоды, виды. Основные требования к отработке норм отходов.	4				
245-248	Нож для чистки корнеплодов. Правила безопасной работы с ним.	4				
249-252	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	4				
253-256	Обработка других видов корнеплодов.	4				
257-264	Практическое повторение. Первичная обработка корнеплодов.	8				
265-272	Самостоятельная работа. Обработка корнеплодов.	8				

Описание материально- технического обеспечения образовательного процесса.

Основная литература:

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - С6.2.
2. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 7 класс. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Галле А.Г., Головинская Е.Ю. – М.: АРКТИ, 2014
3. Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплексу Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала для 7 класса", Автор Головинская Е.Ю. – М.: АРКТИ, 2014