

## Аннотация к рабочей программе по профильному труду для 7 класса

Рабочая программа профильному труду для обучающихся 7 класса оставлена в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальным нарушением) (вариант 1) в условиях общеобразовательного класса, на основании программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов, под редакцией В.В. Воронковой по предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала», Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2000

На изучение предмета профильный труд в 7 классе в учебном плане филиала МАОУ «Прииртышская СОШ» - «Абалакская СОШ» отводится 10 часов в неделю, 340 часа в год

### Требования к уровню подготовки обучающегося

#### Учащийся должен **знать**:

- знать и соблюдать правила личной гигиены;
- знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;
- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами, правила ОТ;

#### Учащийся должен **уметь**:

- удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений полы, двери, панели, лестницы, пролеты, ступени,
- собирать мусор и выносить его в установленное место;
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;
- мыть и дезинфицировать столовую посуду, обеденный стол;
- убирать письменный стол, радиатор отопления;
- сортировать бельё и стирать в стиральной машине;
- убирать двор, ухаживать за комнатными растениями,
- самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе, контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.

### Содержание учебного предмета «Профессионально-трудовое обучение»

#### I 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 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.

##### **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.

**II 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 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 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.

**III 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.

**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.** Продукты: 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.

#### **IV 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, хлебозерка, 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.

**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. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещений на 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 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 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.