ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат №8 им. Э.Н.Макшанцевой»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена и рекомендована к утверждению МО трудового обучения протокол от\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Осташов В.В. |  | Приложение к приказу №  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Утверждаю  Директор школы-интерната  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Сибриков |

**Рабочая программа**

**по трудовой практике для 9 «и» класса**

**по обслуживающему труду**

Учитель: Царик Г.Н.

2021 год

**Пояснительная записка**

**по трудовой практике для обучающихся 9 «и» класса**

Рабочая программа трудовой практики по обслуживающему труду разработана на основе Программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) учреждений VIII вида под редакцией В.В. Воронковой.

Трудовая практика по обслуживающему труду в 9 «и» классе проходит в IV четверти 2018 – 2019 уч. года в объёме 60 часов (20 дней по 3 часа).

**Цель** трудовой практики:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в течение учебного года,

- приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по обслуживающему труду.

При составлении программы по трудовой практике учитывались индивидуальные особенности и возможности каждого ученика, определялась вариативность практического задания.

На практических занятиях у обучающихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитываются потребности в труде в целом.

В программу по трудовой практике включены следующие разделы:

1. Питание

2. Уход за одеждой и обувью.

3. Уборка помещений.

4. Уход за комнатными растениями.

**Форма** организации трудовой практики: индивидуальная

**Виды и формы** контроля: текущий и итоговый контроль.

**Перечень знаний и умений,**

**формируемых у обучающихся 9 «и» класса, в процессе прохождения**

**трудовой практики**

1. **Питание**

**Обучающиеся должны знать:**

* санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде;
* правила пользования столовой посудой и столовыми приборами;
* приемы безопасного обращения с горячими предметами;
* технологические этапы приготовления;
* правила сервировки стола.

**Обучающиеся должны уметь:**

* пользоваться столовой посудой и столовыми приборами;
* мыть и чистить кухонное оборудование;
* соблюдать ТБ с горячими предметами;
* готовить в соответствии с рецептурой;
* сервировать стол к обеду.
* ***Практические работы***
* сервировка стола;
* заваривание чая;
* чистка овощей
* отваривание продуктов (макарон, картофеля, пельменей)

1. **Уход за одеждой и обувью**

**Обучающиеся должны знать:**

* материал, из которого изготовлена обувь;
* правила ежедневного ухода за обувью;
* принадлежности для ухода за обувью и место их хранения;
* правила безопасной работы с чистящими и дезинфицирующими средствами;
* правила и способы выведения мелких пятен с одежды;
* правила работы утюгом;
* технику безопасности при работе с иглой и ножницами.
* Последовательность выполнения ремонта одежды.

**Обучающиеся должны уметь:**

* технологически правильно очищать обувь от пыли и грязи;
* использовать чистящие и дезинфицирующие средства;
* читать инструкции к средствам по уходу за обувью, соблюдать ТБ
* правильно подбирать чистящие средства и приспособления,

в соответствии с материалом и цветом обуви.

* ежедневно ухаживать за обувью.
* сортировать бельё;
* подготавливать бельё к стирке.;
* пользоваться стиральной машиной под руководством родителей;
* стирать в тазу мелкую одежду (носки, носовые платки, майки, трусы);
* пользоваться утюгом;
* выполнять ручные швы;
* соблюдать технику безопасности во время работы;
* пришивать пуговицы;

**Практические работы**

* определение материала, из которого изготовлена обувь;
* чистка и просушка кожаной обуви.
* машинная стирка под руководством родителей;
* выведение пятен с одежды;
* утюжка мелкого белья (носовые платки, майки);
* зашивание распоровшегося шва;
* пришивание пуговиц.

1. **Уборка помещений**

**Обучающиеся должны знать:**

* названия строительных элементов помещения, их назначение. (Окна, двери, стены);
* названия материалов изготовления элементов, покрытий и их качественные характеристики (дерево, пластик, стекло, краска, обои, кафель, ламинат, паркет);
* правила обработки и мытья стен, покрытых краской, кафелем, обоями;

**Обучающиеся должны уметь:**

* различать материалы изготовления и виды покрытий;
* подбирать моющие и чистящие средства для мытья полов, стен.

**Практические работы**

* мытье оконных подоконников;
* мытье стен покрытых краской, кафелем, пластиком;
* выметание и уборка мусора;
* чистка и мытьё раковин и ванны;
* уход за коврами и ковровыми покрытиями;
* уход за мягкой мебелью

1. **Уход за комнатными растениями**

**Обучающиеся должны знать:**

* правила ухода за комнатными растениями.

**Обучающиеся должны уметь:**

* поливать и опрыскивать растения;
* рыхлить почву;
* удалять пыль с гладких листьев;
* мыть поддоны.

**Практические работы**

* полив растений;
* опрыскивание растений;
* удаление пыли с гладких листьев растений;
* мытьё поддонов,
* обрезка сухих и поврежденных листьев,

**Содержание рабочей программы**

**Безопасность труда во время выполнения работ**

**Теоретические сведения.**

Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Приготовление пищи. Сервировка стола к обеду

Строительные элементы помещения, их назначение(окна, двери, стены).

Материалы изготовления элементов, покрытие (дерево, пластик, стекло, краска, обои). Моющие и чистящие средства, применяемые при мытье подоконников, стен. Технология мытья и обработки стен, покрытых краской, кафелем, пластиком, обоями.

Правила ухода за комнатными растениями.

Ежедневный уход за обувью. Виды материалов для изготовления обуви.

Гигиенический уход за обувью. Выведение мелких пятен с одежды. Средства для стирки белья. Утюжка мелкого белья. Виды мелкого ремонта (зашивание распоровшегося шва; пришивание пуговицы, вешалки для одежды.

**Учебно-тематический план по практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
| 1 | Вводное занятие. Знание и соблюдение техники безопасности –гарантия предохранения от несчастных случаев и травм. | 1 час |
| 2 | Питание | 18 час |
| 3 | Уход за одеждой и обувью. | 14 час |
| 4 | Уборка помещений. | 21 час |
| 5 | Уход за комнатными растениями. | 6 час |
|  |  | **60 час** |

**Календарно-тематический план по практике**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Тема урока** | **Виды и форма контроля** |
| 1 |  | Вводное занятие. Знание и соблюдение техники безопасности –гарантия предохранения от несчастных случаев и травм | Фронтальный опрос |
| **2. Питание – 18 час** | | | |
| 1 |  | Мытьё столовой посуды | Индивидуальный контроль |
| 2 |  | Чистка посуды (кастрюль, сковороды) |  |
| 3 |  | Сервировка стола | Индивидуальный контроль |
| 4 |  | Пользование теркой. Натирание овощей, фруктов. | Индивидуальный контроль |
| 5 |  | Пользование ножом. Нарезка овощей, фруктов | Индивидуальный контроль |
| 6 |  | Приготовление бутербродов. Техника безопасности в обращении с ножом. | Индивидуальный контроль |
| 7 |  | Приготовление блюд из яиц. Отварные яйца. | Индивидуальный контроль |
| 8 |  | Приготовление блюд из яиц. Омлет, яичница | Индивидуальный контроль |
| 9 |  | Чистка овощей (картофель, морковь, свёкла, лук) | Индивидуальный контроль |
| 10 |  | Приготовление блюд из картофеля. Отваривание картофеля | Индивидуальный контроль |
| 11 |  | Приготовление блюд из картофеля. Картофельное пюре | Индивидуальный контроль |
| 12 |  | Приготовление блюд из картофеля. Жареный картофель | Индивидуальный контроль |
| 13 |  | Приготовление блюд из макаронных изделий. Отваривание макарон | Индивидуальный контроль |
| 14 |  | Приготовление блюд из круп. Отваривание гречневой крупы (гречневая каша) | Индивидуальный контроль |
| 15 |  | Приготовление блюд из круп. Отваривание рисовой крупы (рисовая каша) | Индивидуальный контроль |
| 16 |  | Приготовление блюд из овощей. Приготовление овощного салата (огурцы, помидоры) | Индивидуальный контроль |
| 17 |  | Заваривание чая с помощью чайных пакетиков | Индивидуальный контроль |
| 18 |  | Заваривание чая в заварочном чайнике | Индивидуальный контроль |
| **3. Уход за одеждой и обувью – 14 час** | | | |
| 1 |  | Ежедневный уход за обувью. Мытьё и чистка уличной обуви. | Индивидуальный контроль |
| 2 |  | Подготовка обуви к сушке, набивание обуви газетной бумагой | Индивидуальный контроль |
| 3 |  | Натирание обуви из кожи обувным кремом. | Индивидуальный контроль |
| 4 |  | Шнурование ботинок | Индивидуальный контроль |
| 5 |  | Сухая и влажная чистка одежды. | Индивидуальный контроль |
| 6 |  | Стирка мелкой одежды (носков, носовых платков) | Индивидуальный контроль |
| 7 |  | Стирка повседневной одежды (носков, трусов, маек) | Индивидуальный контроль |
| 8 |  | Утюжка одежды (носовых платков, маек) | Индивидуальный контроль |
| 9 |  | Машинная стирка под руководством родителей | Индивидуальный контроль |
| 10 |  | Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц с двумя отверстиями | Индивидуальный контроль |
| 11 |  | Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц с четырьмя отверстиями | Индивидуальный контроль |
| 12 |  | Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц на «ножке» | Индивидуальный контроль |
| 13 |  | Мелкий ремонт одежды. Зашивание распоровшегося шва или дыры. | Индивидуальный контроль |
| 14 |  | Мелкий ремонт одежды. Пришивание вешалки к одежде | Индивидуальный контроль |
| 1. **Уборка помещений – 21 час** | | | |
| 1 |  | Протирка пыли с подоконников | Индивидуальный контроль |
| 2 |  | Очистка и мытье стен из кафеля и пластика | Индивидуальный контроль |
| 3 |  | Мытье шкафов и дверей | Индивидуальный контроль |
| 4 |  | Мытье шкафов и дверей | Индивидуальный контроль |
| 5 |  | Удаление пыли с мебели | Индивидуальный контроль |
| 6 |  | Удаление пыли с мебели | Индивидуальный контроль |
| 7 |  | Выметание и уборка мусора | Индивидуальный контроль |
| 8 |  | Приборка вещей по своим местам | Индивидуальный контроль |
| 9 |  | Мытье пола в кухонном помещении с моющими средствами. ТБ при работе с моющими средствами | Индивидуальный контроль |
| 10 |  | Мытье пола в кухонном помещении с моющими средствами. ТБ при работе с моющими средствами | Индивидуальный контроль |
| 11 |  | Мытье пола в комнате. | Индивидуальный контроль |
| 12 |  | Мытье пола в комнате. | Индивидуальный контроль |
| 13 |  | Чистка и мытье кухонной раковины. ТБ при использовании чистящих средств | Индивидуальный контроль |
| 14 |  | Чистка и мытье кухонной раковины. ТБ при использовании чистящих средств | Индивидуальный контроль |
| 15 |  | Чистка и мытье ванной. ТБ при использовании чистящих средств | Индивидуальный контроль |
| 16 |  | Чистка и мытье ванной. ТБ при использовании чистящих средств | Индивидуальный контроль |
| 17 |  | Подготовка пылесоса к работе. ТБ при работе с пылесосом | Индивидуальный контроль |
| 18 |  | Уход за коврами и ковровыми покрытиями. ТБ при работе с пылесосом | Индивидуальный контроль |
| 19 |  | Уход за мягкой мебелью. ТБ при работе с пылесосом | Индивидуальный контроль |
| 20 |  | Уход за мягкой мебелью. ТБ при работе с пылесосом | Индивидуальный контроль |
| 21 |  | Уход за пылесосом. Разборка и чистка пылесоса. ТБ при работе с пылесосом | Индивидуальный контроль |
| 1. **Уход за комнатными растениями – 6 час** | | | |
| 1 |  | Мытье цветочных горшков и поддонов | Индивидуальный контроль |
| 2 |  | Полив цветов | Индивидуальный контроль |
| 3 |  | Удаление пыли с гладких листьев | Индивидуальный контроль |
| 4 |  | Рыхление почвы | Индивидуальный контроль |
| 5 |  | Обрезка сухих и поврежденных листьев и цветов | Индивидуальный контроль |
| 6 |  | Опрыскивание растений | Индивидуальный контроль |