

Российская Федерация

Министерство образования и спорта Республики Карелия

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Карелия
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 23»

г. Петрозаводск

ПРИНЯТО на заседании педагогического

совета

Протокол №_24_

«_31_» августа 2023 года

Утверждаю

Директор школы- интерната

О.А. Федорова

2023 года



«Рабочая программа по трудовому обучению»

(2 вариант)

Срок реализации 3 года

Составила: учитель

Васенко Ирина Владимировна

2023 г.

Содержание предмета трудовое обучение.

1. Питание.

Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Кухонное оборудование (повторение). Холодильник: назначение, правила эксплуатации и ухода за ним. Столовая посуда и ее назначение. Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Мытье и хранение посуды. Сервировка стола к ужину. Правила хранения продуктов. Виды обработки овощей (первичная, тепловая). Виды тепловой обработки (варка, жарка). Блюда из отварного картофеля. Приготовление гарниров: отварной рис, гречка, макароны. Блюда из полуфабрикатов. Практические работы
Мытье кухонного оборудования (холодильника, плиты, мойки).
Сервировка стола к ужину. Мытье посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф.
Отваривание картофеля. Приготовление гарниров из риса, гречки, макарон.
Приготовление полуфабрикатов. Оформление блюд и подача их на стол.

2. Уборка учебных и служебных помещений.

Виды учебных и служебных помещений в школе. Виды покрытий пола. Гигиенические требования к служебным и учебным помещениям. Уборка этих помещений.
Моющие и чистящие средства, применяемые при уборке.
Пылесос: назначение, эксплуатация и уход за ним. Практические работы
Уборка ковровых покрытий с применением пылесоса.
Мытье пола, покрытого линолеумом. Уборка коридора и лестничных пролетов. Уборка комнаты

3. Уход за комнатными растениями.

Правила ухода за комнатными растениями (повторение). Обрезка сухих и поврежденных листьев. Виды удобрений. Подкормка растений удобрениями. Практические работы
Полив растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с гладких листьев растений.
Мытье поддонов. Обрезка сухих и поврежденных листьев. Подкормка растений.

4. Садовые работы

Садовый инвентарь, используемый в разное время года: названия, назначение, хранение и техника безопасности при работе с ним. Спецодежда в зависимости от вида работ.
Осенние работы. Зимние работы. Весенние работы. Практические работы.

5. Уход за обувью

Повторение: виды сезонной обуви; ежедневный уход за обувью; виды материалов для изготовления обуви. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за тканевой и валяной обувью. Уход за обувью из искусственных материалов. Чистка кожаной обуви. Практические работы. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Чистка кожаной обуви. Чистка обуви из искусственных материалов.

6. Уход за одеждой.

Виды тканей. Виды чистки одежды Химическая чистка одежды Ручная чистка Машинная стирка Виды стиральных машин .Сортировка белья по цвету Стирка Средства для стирки белья. Практические работы Определение видов ткани на образцах и одежде. Машинная стирка белого и цветного белья под руководством учителя. Утюжка фасонного белья (рубашки, постельное белье). Утюжка одежды из деликатных тканей Подготовка одежды к сезонному хранению. Ремонт рабочих халатов. Зашивание распоровшегося шва .Пришивание пуговиц с двумя отверстиями Пришивание пуговиц с четырьмя отверстиями. Пришивание «вешалки» к верхней одежде.

Планируемые результаты.

Питание

Учащиеся должны знать:

названия предметов кухонного оборудования и их назначение;

технику безопасности при работе с кухонным оборудованием;

назначение холодильника, правила эксплуатации и ухода за ним;

технику безопасности при отключении и включении холодильника;

виды посуды;

правила пользования столовыми приборами;

правила сервировки стола к ужину;

способы хранения продуктов;

этапы первичной обработки овощей;

этапы тепловой обработки овощей;

технологии приготовления гарнира из риса, гречки, макарон;

технологические этапы приготовления полуфабрикатов.

Учащиеся должны уметь:

пользоваться кухонным оборудованием;

мыть холодильник;

выбирать моющие средства в зависимости от материала, из которого изготовлена посуда;

выполнять первичную обработку овощей: сортировать, мыть, чистить, промывать, нарезать;

правильно сервировать стол к ужину;
готовить и подавать к столу блюда из отварного картофеля;
готовить и подавать гарниры из риса, гречки, макарон;
готовить блюда из полуфабрикатов.

Уборка учебных и служебных помещений

Учащиеся должны знать:

виды служебных помещений;
виды покрытий пола: паркет, линолеум, напольная плитка, ковровые покрытия;
правила и последовательности уборки помещений;
моющие и чистящие средства;
назначение пылесоса;
технику безопасности при работе пылесосом;
особенности уборки трудовых мастерских, коридора, лестничных пролетов.

Учащиеся должны уметь:

различать виды покрытий пола;
пользоваться оборудованием и приспособлениями для уборки помещений;
- производить уборку помещений;
- пользоваться пылесосом;
- выбирать моющие и чистящие средства и пользоваться ими.

Уход за комнатными растениями

Учащиеся должны знать:

правила полива и опрыскивания растений;
как рыхлить почву;
правила удаления пыли с гладких листьев;
правила удаления сухих и поврежденных листьев;
виды удобрений;
правила подкормки растений;
правила техники безопасности при работе с удобрениями.

Учащиеся должны уметь:

- поливать и опрыскивать растения;

рыхлить почву;

удалять пыль с гладких листьев;

мыть поддоны;

выбирать удобрения для цветущих и не цветущих растений;

строго соблюдать правила техники безопасности при работе с удобрениями.

Садовые работы

Учащиеся должны знать:

названия предметов садового инвентаря и их назначение;

порядок хранения садового инвентаря;

правила безопасной работы с инвентарем;

правила уборки снега с дорожек и крыльца;

правила посадки луковичных растений;

правила высаживания готовой рассады в открытый грунт;

правила перекопки земли под деревьями и кустарниками;

правила удаления поросли кустарника.

Учащиеся должны уметь:

применять садовый инвентарь по назначению;

правильно хранить садовый инвентарь;

использовать спецодежду по назначению;

технологически правильно держать инвентарь во время работы;

убирать снег с дорожек и крыльца;

высаживать луковичные растения;

высаживать готовую рассаду в открытый грунт.

Уход за обувью

Учащиеся должны знать:

правила ежедневного ухода за обувью;

материал, из которого изготовлена обувь;
последовательность обработки внутренней части обуви;
правила безопасной работы с дезинфицирующими средствами для обуви;
принадлежности для ухода за обувью и месте их хранения;
- правила по уходу за тканевой и валяной обувью;
правила по уходу за обувью из искусственных материалов.

Учащиеся должны уметь:

технологически правильно выполнять этапы очистки обуви от пыли и грязи;
использовать средства и приспособления по уходу за обувью;

соблюдать технику безопасности при чистке обуви;

выполнять обработку внутренней части обуви для предотвращения и удаления неприятного запаха;

правильно подбирать чистящие средства и приспособления — в соответствии с материалом и цветом обуви;

регулярно ухаживать за обувью.

Уход за одеждой

Учащиеся должны знать:

виды тканей;

виды стиральных машин;

правила безопасной работы в стиральной машине-автомате;

этапы стирки;

стиральные порошки для х/б ткани;

дополнительные средства: кондиционер, пятновыводители;

правила безопасной работы с утюгом;

правила подготовки одежды к сезонному хранению;

последовательность выполнения разных видов ремонта одежды;

технику безопасности при работе с иглой и ножницами.

Учащиеся должны уметь:

- выбирать средства для стиральной машины-автомата;
- подготавливать белье к стирке;
- сортировать белое и цветное белье;
- пользоваться стиральной машиной под руководством учителя;
- пользоваться утюгом;
- готовить одежду к сезонному хранению;
- выполнять ручные швы;
- соблюдать правила техники безопасности во время работы;
- пришивать пуговицы с двумя и четырьмя отверстиями;
- пришивать оторвавшуюся «вешалку» к верхней одежде

Календарно-тематическое планирование курса. 272ч.

№	Наименование разделов	Наименование темы.	Кол-во часов	Воспитательные вопросы.
1.	Питание 44ч.	Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.	2	Воспитание трудолюбия, культуры здорового питания, бережливости, аккуратности.
		Кухонное оборудование (повторение).	2	
		Холодильник: назначение, правила эксплуатации и ухода за ним.	2	
		Столовая посуда и ее назначение.	2	
		Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами.	2	
		Мытье и хранение посуды.	2	
		Сервировка стола к ужину.	2	
		Правила хранения продуктов.	2	
		Виды обработки овощей (первичная, тепловая).	2	
		Виды тепловой обработки (варка, жарка).	2	
			2	

		Блюда из отварного картофеля.	2	
		Приготовление гарниров: отварной рис, гречка, макароны.	2	
		Блюда из полуфабрикатов.	2	
		Практические работы		
		Мытье кухонного оборудования (холодильника, плиты, мойки).	2	
		Сервировка стола к ужину.	2	
		Мытье посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф.	2	
		Отваривание картофеля.	2	
		Приготовление гарниров из риса, гречки, макарон.	2	
		Приготовление полуфабрикатов.	2	
		Оформление блюд и подача их на стол.		
2.	Уборка учебных и служебных помещений 28ч.	Виды учебных и служебных помещений в школе.	2	Формирование привычки к труду, практических умений и навыков; понимание необходимости труда как для общества, так и для полноценной, достойной жизни самого человека.
		Виды покрытий пола.	2	
		Гигиенические требования к служебным и учебным помещениям.	2	
		Уборка служебных помещений.	4	
		Моющие и чистящие средства, применяемые при уборке.	2	
		Пылесос: назначение, эксплуатация и уход за ним.	2	
		Практические работы	2	
		Уборка ковровых покрытий с применением пылесоса.	4	
		Мытье пола, покрытого линолиумом.	2	
		Уборка коридора и лестничных пролетов.	4	
		Уборка комнаты	2	

3.	Уход за комнатными растениями 24ч.	<p>Правила ухода за комнатными растениями (повторение).</p> <p>Обрезка сухих и поврежденных листьев.</p> <p>Виды удобрений.</p> <p>Подкормка растений удобрениями.</p> <p>Практические работы</p> <p>Полив растений.</p> <p>Опрыскивание растений.</p> <p>Удаление пыли с гладких листьев растений.</p> <p>Мытье поддонов.</p> <p>Обрезка сухих и поврежденных листьев.</p> <p>Подкормка растений.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	Эстетическое воспитание – воспитание чувства прекрасного, общей культуры труда.
4.	Садовые работы 64 ч.	<p>Садовый инвентарь, используемый в разное время года: названия, назначение, хранение и техника безопасности при работе с ним.</p> <p>Спецодежда в зависимости от вида работ.</p> <p>Осенние работы.</p> <p>Зимние работы.</p> <p>Весенние работы.</p> <p>Практические работы</p> <p>Осенние работы:</p> <p>-уборка листвы с газона;</p> <p>-сбор и перенос листвы;</p> <p>-посадка луковичных растений.</p> <p>Зимние работы:</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	Эстетическое воспитание – воспитание чувства прекрасного, общей культуры труда.

		-уборка снега с дорожек; -уборка снега с крыльца. Весенние работы: -подготовка и посев семян для выращивания рассады; -высаживание рассады в открытый грунт; -перекопка земли под деревьями и кустарниками. -обрезка сухих, сломанных веток и поросли.	4 4 4 4 4	
5.	Уход за обувью 40ч.	Повторение: виды сезонной обуви; ежедневный уход за обувью; виды материалов для изготовления обуви. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за тканевой и валяной обувью. Уход за обувью из искусственных материалов. Чистка кожаной обуви. Практические работы Определение материала, из которого изготовлена обувь. Упражнения по протирке внутренней части обуви дезинфицирующими средствами (сменная обувь учащихся). Чистка кожаной обуви. Чистка обуви из искусственных материалов.	4 4 4 4 6 2 4 4 4	Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;
6.	Уход за одеждой 72ч.	Виды тканей. Виды чистки одежды Химическая чистка одежды Ручная чистка	2 4 2 4	Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей

	Машинная стирка	4	деятельности;
	Виды стиральных машин.	2	
	Сортировка белья по цвету	4	
	Стирка белого белья	2	
	Стирка цветного белья	4	
	Стирка одежды темного цвета	4	
	Стирка х/б белья	2	
	Стирка синтетического белья	2	
	Стирка верхней легкой одежды	2	
	Средства для стирки белья.	2	
	Практические работы	8	
	Определение видов ткани на образцах и одежде.	2	
		4	
	Машинная стирка белого и цветного белья под руководством учителя.	2	
	Утюжка фасонного белья (рубашки, постельное белье).	2	
		2	
	Утюжка одежды из деликатных тканей		
	Подготовка одежды к сезонному хранению.	4	
	Ремонт рабочих халатов.	2	
	Зашивание распоровшегося шва.	2	
	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями	2	
		2	
	Пришивание пуговиц с четырьмя отверстиями.		
	Пришивание «вешалки» к верхней одежде.		
	Итого:	272	

Интернет ресурсы по курсу.

Кулинария. Рукоделие. Цветы. <http://tehnologiya.narod.ru/>

Много <http://www.cooking.ru/>

Технология http://texnologi-omut.ucoz.ru/blog/ssheite_sami/1-0-10

Учебный фильм "Определение волокнистого состава ткани"

http://texnologiomut.ucoz.ru/blog/konkursa_cifrovyykh_videomaterialov/2010-03-19-49

Не совсем обычные уроки <http://www.mariya-prokuda.edusite.ru>

❖ <http://www.melissa.ru/> - сайт по рукоделию, интерьеру, кулинарии.

❖ <http://www.vjazanie.ru/> - мода, трикотаж, схемы, пряжа, эксклюзивные вещи своими руками.