

Аннотация к рабочей программе

Название предмета	<b>Профильный труд «Кухонный рабочий»</b>
Класс	7 А
Год обучения	третий
Количество часов	136
Составитель	Скрипка О.П.
Задачи	<p><b>Цель программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Формирование социально-трудовых знаний, умений и навыков у обучающихся на основе освоения предмета «Профильный труд» (по профилю «Кухонный рабочий с элементами мойщика посуды») в соответствии с индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.</li> </ul> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Формировать у обучающихся знания, трудовые умения и навыки, необходимые для трудовой деятельности по профилю «Кухонный рабочий с элементами мойщика посуды» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.</li> <li>•Развивать умения ориентироваться в заданиях (анализировать объект, условия работы); предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приёмы работы и инструменты, нужные для их выполнения, корректировать недостатки познавательной деятельности и личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей обучающихся на различных этапах обучения).</li> <li>•Воспитывать у обучающихся основы целенаправленной деятельности, трудолюбия, самостоятельности, навыки контроля и самоконтроля, аккуратности, сознательное выполнение санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве, умение работать в коллективе.</li> </ul>
Содержание предмета	<p>Введение в профессию. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Спец. одежда (Фартук, нарукавники, перчатки).</li> <li>• Ориентировка в пространстве класса: углы, середина, выход.</li> </ul> <p>Овощи (повторение). В данном разделе повторяются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лук, морковь;</li> <li>• Свекла, картофель;</li> <li>• Помидор, огурец;</li> <li>• Кабачок, баклажан;</li> </ul> <p>Фрукты и ягоды. (Повторение). В данном разделе повторяются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Яблоко, груша;</li> <li>• Цитрусовые;</li> <li>• Персик, абрикос;</li> <li>• Слива, вишня;</li> <li>• Малина, смородина;</li> <li>• Виктория, банан;</li> <li>• Арбуз, дыня;</li> </ul> <p>Одноразовая пластиковая посуда. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение предметов посуды (кружка, стакан, тарелка глубокая, плоская);</li> <li>• Различение предметов посуды (вилка, ложка);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Различие чистой и грязной посуды;</li> <li>• Виды мусора: пластик;</li> <li>• Утилизация пластиковой посуды;</li> </ul> <p>Металлическая посуда. Мытье металлической посуды. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение предметов посуды (стакан, тарелка глубокая, плоская);</li> <li>• Различение предметов посуды (вилка, ложка);</li> <li>• Температура воды. Различение горячей. Холодной воды.</li> </ul> <p>Смешивание воды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ветошь для мытья посуды: губка, тряпка;</li> <li>• Моющие средства: мыло, мыльный раствор;</li> <li>• Мытье и сушка посуды</li> <li>• Уход за руками до и после мытья посуды.</li> </ul> <p>Продовольственные товары. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Крупа: виды;</li> <li>• Макароны изделия: виды;</li> <li>• Хранение макаронных изделий;</li> </ul> <p>Деревянный инвентарь на кухне. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение инвентаря (скалка, лопатка, разделочные доски: виды);</li> <li>• Мытье и сушка деревянного инвентаря;</li> </ul> <p>Мытье кухонной раковины. В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Раковина: способы мытья и чистки.</li> </ul>
<p>Требования к уровню подготовки учащихся</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b>  <i>Достаточный уровень:</i>          виды и назначение кухонной посуды;          правила ухода за кухонной посудой;          санитарные требования при мытье кухонной посуды;          моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;          особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.  <i>Минимальный уровень:</i>          Назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и ТБ при работе с кухонными инструментами.          Виды моющих средств.          Виды корнеплодов.</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b>  <i>Достаточный уровень:</i>          мыть кухонную посуду;          чистить и мыть столовые приборы;          соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе;          проводить генеральную уборку помещения;          убирать служебное помещение;          размораживать, мыть и протирать холодильник;          хранить пищу согласно гигиеническим требованиям.  <i>Минимальный уровень:</i>          Использовать кухонные приборы и утварь по назначению.          Мыть кухонные приборы и утварь.          Определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, овощи.</p>

Аннотация к рабочей программе

Название предмета	Профильный труд «Кухонный рабочий»
Класс	8 «Б»
Год обучения	четвертый
Количество часов	204
Составитель	Долженкова Ксения Олеговна
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формировать у обучающего знания, трудовые умения и навыки, необходимые для трудовой деятельности по профилю «Кухонный рабочий с элементами мойщика посуды» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.</li> <li>• Развивать умения ориентироваться в заданиях (анализировать объект, условия работы); предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приёмы работы и инструменты, нужные для их выполнения, корректировать недостатки познавательной деятельности и личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей обучающего на различных этапах обучения).</li> <li>• Воспитывать у обучающего основы целенаправленной деятельности, трудолюбия, самостоятельности, навыки контроля и самоконтроля, аккуратности, сознательное выполнение санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве, умение работать в коллективе.</li> </ul>
Содержание предмета	<p><b>Введение в профессию.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Спец.одежда (Фартук, нарукавники, перчатки).</li> <li>• Ориентировка в пространстве класса: углы, середина, выход.</li> </ul> <p><b>Овощи (повторение).</b> В данном разделе повторяются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лук, морковь;</li> <li>• Свекла, картофель;</li> <li>• Помидор, огурец;</li> <li>• Кабачок, баклажан;</li> </ul> <p><b>Одноразовая пластиковая посуда.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение предметов посуды (кружка, стакан, тарелка глубокая, плоская);</li> <li>• Различение предметов посуды (вилка, ложка);</li> <li>• Различие чистой и грязной посуды;</li> <li>• Виды мусора: пластик;</li> <li>• Утилизация пластиковой посуды;</li> </ul> <p><b>Металлическая посуда. Мытье металлической посуды.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение предметов посуды (стакан, тарелка глубокая, плоская);</li> <li>• Различение предметов посуды (вилка, ложка);</li> <li>• Температура воды. Различение горячей. Холодной воды.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивание воды;</li> <li>• Ветошь для мытья посуды: губка, тряпка;</li> <li>• Моющие средства: мыло, мыльный раствор;</li> <li>• Мытье и сушка посуды</li> <li>• Уход за руками до и после мытья посуды.</li> </ul> <p><b>Деревянный инвентарь на кухне.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различение инвентаря (скалка, лопатка, разделочные доски: виды);</li> <li>• Мытье и сушка деревянного инвентаря;</li> </ul> <p><b>Мытье кухонной раковины.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Раковина: способы мытья и чистки.</li> </ul>
<p>Требования к уровню подготовки учащихся</p>	<p style="text-align: center;"><b>Планируемые результаты</b></p> <p><u>Личностные результаты</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;</li> <li>– овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;</li> <li>– овладение социально-бытовыми навыками, необходимыми в повседневной жизни;</li> <li>– владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;</li> <li>– способность к осмыслению социального окружения, своего места в нём, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</li> <li>– принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;</li> <li>– сформированность навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; – воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;</li> <li>– развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;</li> <li>– сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;</li> <li>– проявление готовности к самостоятельной жизни.</li> </ul> <p><u>Предметные результаты</u> связаны с овладением обучающимися содержанием каждой предметной области и характеризуют их достижения в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть общими правилами поведения в учебной мастерской</li> <li>-называть предметы одноразовой пластиковой посуды (вилка, ложка, кружка, стакан);</li> <li>-называть предметы металлической посуды (вилка, ложка, кружка, стакан);</li> <li>-знать ТБ с одноразовой и металлической посудой;</li> <li>-уметь различать предметы пластиковой и металлической посуды;</li> <li>-разводить мыльный раствор.</li> </ul>