



**Муниципальное автономное
общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 76»
г. Красноярск**

660079, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 81,
e-mail: sch76@mailkrsk.ru

Согласовано на заседании
ППк МАОУ СШ №76
Протокол № 44
От « 28 » августа 2024г.

Утверждено:
Приказ директора МАОУ СШ № 76
№ 01-04- 1085
от 30.08.2024
Директор _____ О.Н. Гурина

**Рабочая программа
учебного предмета**

«Подготовка младшего обслуживающего персонала»

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

ФГОС УО (ИН) (Вариант 1)
7 – 8класс

Срок реализации: 2024-2025 учебный год

Составитель:
учитель Вайника Н. В.

Красноярск, 2024г

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена с учетом возможностей учащихся с интеллектуальными нарушениями на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Постановления главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Адаптированной основной общеобразовательной программы для умственно отсталых детей МАОУ СШ № 76 (Вариант 1).

Рабочая программа учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» разработана на базе основных общеобразовательных программ с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся с ОВЗ.

Цель: подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни и труду, коррекция личности умственно отсталого ребенка; формирование социального опыта и поведения; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

Задачи:

- формирование у учащегося практически значимых знаний, умений и навыков в трудовом обучении;
- корригирование недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, внимательности, желания трудиться,
- уважение к рабочему человеку.

Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предназначен для обучающихся с умственной отсталостью и для обучающихся, кто в силу особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, швеи и подобной им по уровню сложности.

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» обладает мощным развивающим потенциалом. Благодаря предметно-практической направленности курса на уроках у обучающихся закладывается целостный процесс духовного, нравственного и интеллектуального развития.

Обучение по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда,

В 7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников.

Основной тип урока – комбинированный, сочетающий сообщение теоретических сведений и практическую работу (выполнение упражнений, практических заданий). Разнообразить уроки помогают элементы игровых и здоровьесберегающих технологий.

Методы и приемы обучения:

1. словесные методы (объяснение, рассказ, беседа, указания учителя в начале и в процессе урока);

2. наглядные методы (демонстрация образцов изделий и других наглядных пособий; рассматривание отдельных предметов; показ учителем приемов выполнения работы и ее рациональной последовательности; показ работ учащихся в конце занятия, при их оценке);

3. практические методы (конкретные практические действия)

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» входит в образовательную область «Технология». Рабочая программа учебного предмета рассчитана: 1 час в неделю, 35 часов в учебном году

Минимальный и достаточный уровни достижения предметных результатов по предметной области Технология «Подготовка младшего обслуживающего персонала» на конец обучения

Минимальный уровень:

- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание видов трудовых работ;
- знание названий и некоторых свойств поделочных материалов, используемых на уроках ручного труда; знание и соблюдение правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание названий инструментов, необходимых на уроках ручного труда, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;
- знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках ручного труда;
- анализ объекта, подлежащего изготовлению, выделение и называние его признаков и свойств; определение способов соединения деталей;
- пользование доступными технологическими (инструкционными) картами;
- составление стандартного плана работы по пунктам;
- владение некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;
- использование в работе доступных материалов (глиной и пластилином; природными материалами; бумагой и картоном; нитками и тканью; проволокой и металлом; древесиной; конструировать из металлоконструктора);
- выполнение несложного ремонта одежды.

Достаточный уровень:

- знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;

- знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей;
- знание видов художественных ремесел;
- нахождение необходимой информации в материалах учебника, рабочей тетради;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- осознанный подбор материалов по их физическим, декоративнохудожественным и конструктивным свойствам;
- отбор оптимальных и доступных технологических приемов ручной обработки в зависимости от свойств материалов и поставленных целей, экономное расходование материалов;
- использование в работе с разнообразной наглядности: составление плана работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- оценка своих изделий (красиво, некрасиво, аккуратно, похоже на образец);
- установление причинно-следственных связей между выполняемыми действиями и их результатами;
- выполнение общественных поручений по уборке класса (мастерской) после уроков трудового обучения.

Описание места учебного предмета в учебном плане

В соответствии с учебным планом ОУ рабочая программа учебного предмета профильный труд «Подготовка младшего обслуживающего персонала» изучается в 7 – 8 класс. Общий объём учебного времени: 34 часа (1 часа в неделю).

Содержание программы учебного предмета

Уборка помещений: Помещение в жилом доме. Зачем нужны служебные помещения. Помещение кухни. Поверхность уборке на кухне. Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной техники и оборудования. Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом. Что делать при запахе газа. Правила безопасности при пользовании электричеством. Уходя выключайте электричество. Столовая посуда. Кухонная посуда. Виды посудомоечных машин. Уход за посудомоечной машиной. Подготовка посудомоечной машины к работе. Цикл мойки в посудомоечной машине. Мытьё посуды вручную. Какую посуду нельзя мыть в машине. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Порядок мытья посуды. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов. Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья посуды. Как устроен холодильник. Морозильная камера – самое холодное место холодильника. Правила пользования холодильника. Правила хранения продуктов. Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника. Чистка кухонной раковины. Чистка шкафов с разными поверхностями. Чистка кафеля. Чистка плит, духовок, микроволновых печей. Последовательность уборки кухни. Шпаргалка по уборке кухни. Проверь себя.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- осенний уход за деревьями;
- устройство лестницы в школе;
- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;
- устройство бытового холодильника;
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;
- организацию работы моечного отделения;
- основные цеха пищеблока, их назначение;
- виды корнеплодов, требования к их обработке;
- требования к качеству, хранению, обработке овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей.

Учащиеся должны уметь:

- накрывать и убирать обеденные столы;
- производить стирку белья;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать овощи и корнеплоды;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, дочищать овощи;
- выполнять нарезку овощей;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

Календарно-тематическое планирование

7 класс.

№	Темы урока	Кол-во часов	Дата	Виды деятельности на уроке
Уборка помещений				
1	Помещение в жилом доме.	1		Называть помещение в жилом доме.
2	Зачем нужны служебные помещения.	1		Определять и называть служебные помещения.
3	Помещение кухни.	1		Знать помещение кухни.
4	Поверхность уборке на кухне.	1		Определять поверхность уборке на кухне.
5	Кухонная бытовая техника и оборудование.	1		Разделять кухонная бытовая техника и оборудование.
6	Инвентарь и средства для чистки кухонной техники и оборудования.	1		Определять инвентарь и средства для чистки кухонной техники и оборудования.
7	Виды кухонных плит.	1		Знать виды кухонных плит.
8	Поверхности кухонных плит.	1		Определять поверхности

				кухонных плит.
9	Правила безопасности при пользовании газом.	1		Знать правила безопасности при пользовании газом.
10	Что делать при запахе газа.	1		Знать что делать при запахе газа.
11	Правила безопасности при пользовании электричеством.	1		Знать и уметь применять правила безопасности при пользовании электричеством.
12	Уходя выключайте электричество.	1		Уходя выключайте электричество. Знать и применять
13	Столовая посуда.	1		Виды столовой посуды.
14	Кухонная посуда.	1		Виды кухонной посуды.
15	Виды посудомоечных машин.	1		Различать виды посудомоечных машин.
16	Уход за посудомоечной машиной.	1		Уметь осуществлять уход за посудомоечной машиной.
17	Подготовка посудомоечной машины к работе.	1		Знать последовательность подготовки посудомоечной машины к работе.
18	Цикл мойки в посудомоечной машине.	1		Определять и знать цикл мойки в посудомоечной машине.
19	Мытьё посуды вручную.	1		Знать правила мытья посуды вручную.
20	Какую посуду нельзя мыть в машине.	1		Определять какую посуду нельзя мыть в машине.
21	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	1		Уметь определять оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.
22	Порядок мытья посуды.	1		Уметь определять порядок мытья посуды.
23	Режим мытья столовой посуды.	1		Уметь определять режим мытья столовой посуды.
24	Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов.	1		Уметь определять режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов.
25	Режим мытья кухонной посуды разного назначения.	1		Уметь определять режим мытья кухонной посуды разного назначения.
26	От чего зависит режим мытья посуды.	1		Уметь определять от чего зависит режим мытья посуды.
27	Как устроен холодильник.	1		Уметь определять как устроен холодильник.

28	Морозильная камера – самое холодное место холодильника.	1		Морозильная камера – самое холодное место холодильника.
29	Правила пользования холодильника. Правила хранения продуктов.	1		Правила пользования холодильника. Правила хранения продуктов.
30	Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника.	1		Уметь определять три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника.
31	Чистка кухонной раковины. Чистка шкафов с разными поверхностями.	1		Чистка кухонной раковины. Чистка шкафов с разными поверхностями.
32	Чистка кафеля.	1		Чистка кафеля.
33	Чистка плит, духовок, микроволновых печей.			Чистка плит, духовок, микроволновых печей.
34	Последовательность уборки кухни. Шпаргалка по уборке кухни.	1		Уметь определять последовательность уборки кухни.
Итого 34 ч.				

Календарно тематическое планирование

8 класс.

№	Тема урока	Кол часов	Дата	Виды деятельности на уроке
Гигиена ближайшего окружения.				
1	Почему надо соблюдать правила в общественных местах.	1		Правила нахождения в общественных местах.
2	Как ветер помогает беречь природу.	1		Ветер и природа.
3	Уход за растениями обеспечивает нам чистый воздух.	1		Растение и чистый воздух.
4	Гигиена дыхания.	1		Гигиена дыхания.
5	Откуда берется мусор и мусорная проблема.	1		Гигиена чистоты.
6	Зачем нужен отдельный сбор мусора.	1		Правила сортировки мусора
7	Международная маркировка изделий из пластика.	1		Международная маркировка изделий из пластика.
8	Какую пользу дает переработка пластика.	1		Польза от переработки мусора.
9	Как пластик превращается в джинсы и футболки.	1		Пластик и одежда.

10	Каждый человек может защитить окружающий мир.	1		Защита окружающей среды.
Сохранение и поддержка здоровья.				
11	Доврачебная помощь.	1		Правила вызова врача на дом.
12	Полис обязательного медицинского страхования ОМС.	1		Правила обращение в поликлинику.
13	Электронная очередь в поликлинике.	1		Электронная очередь в поликлинике.
14	Кто лечит пациентов в поликлинике.	1		Кто лечит пациентов в поликлинике.
15	Стационар. Палата. Больничный режим.	1		Стационар. Палата. Больничный режим.
Уборка помещений.				
16	Уход за твердыми полами.	1		Правила ухода за твердыми полами.
17	Источники естественного и искусственного света.	1		Источники естественного и искусственного света.
18	Подготовка окна к мойке.	1		Правила мойке оконного переплета и подоконника.
19	Мойка оконных стёкол. Чистка зеркал, пластиковых перегородок, стеклянных дверей.	1		Правила мойки и чистки Оконных стёкол и зеркал.
20	Уход за мебелью. Ежедневная уборка помещений.	1		Правила ухода за мебелью и ежедневной уборке помещений.
21	Ежедневная регулярная уборка жилого помещения, уход за полами и напольным покрытием.	1		Правила ежедневной и регулярной уборке жилого помещения, ухода за полами и напольными покрытиями.
22	Объекты генеральной уборки жилого помещения. Чистка санитарно-технического оборудования: раковины, ванны и унитаза.	1		Объекты генеральной уборки жилого помещения. Правила чистки санитарно-технического оборудования: раковин, ванн и унитазов.
Уход за одеждой.				

23	Стирка белья и одежды.	1		Правила совместимости при стирке.
24	Что делать с грязной одеждой.	1		Правила цветной совместимости при стирке.
25	Ручная стирка.	1		Порядок ручной стирки. Как правильно отжимать выстиранные вещи.
26	Глажение.	1		Подготовка рабочего места. Подготовка утюга к глажению. Подготовка белья к глажению.
27	Инструменты, приспособления и материалы для мелкого ремонта одежды.	1		Правила обращения при использовании приспособлений и материала для мелкого ремонта одежды.
28	Как пришить пуговицу.	1		Правила и способы пришивания пуговиц.
29	Мелкий ремонт одежды.	1		Виды и способы мелкого ремонта одежды. Практическая работа.
30	Мелкий ремонт одежды.	1		Виды и способы мелкого ремонта одежды. Практическая работа.
31	Мелкий ремонт одежды.	1		Виды и способы мелкого ремонта одежды. Практическая работа.
32	Мелкий ремонт одежды.	1		Виды и способы мелкого ремонта одежды. Практическая работа.
Проверь себя.				
33	Таблица № 1-2.	1		Ответы на вопросы таблицы.
34	Таблица № 3-4.	1		Ответы на вопросы таблицы.

Учебно – методическое обеспечение.

1. А. И Галина, Ю. Головинская, Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 7 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам – Самара: Современные образовательные технологии, 2020. – 96с. Специальный учебник для реализации основных адаптированных программ – ISBN 978-5-91780-039-4
2. Ю. Головинская, Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплексу для организаций, осуществляющих образовательную деятельность с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья – Самара: Современные образовательные технологии, 2019. – 96с. Специальный учебник для реализации основных адаптированных программ – ISBN978-5-91780-052-3
3. Ю. Головинская, Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Раб.Тетрадь 7кл ФГОС (ОВЗ) Головинская Е.Ю. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала (к учеб. Галиной А. И.,Головинской Е.Ю.), (Современные Образовательные Технологии, 2021), Обл, с. – ISBN 978-5-91780-046-2