

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
АДАПТИРОВАННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ Р.П. БАЗАРНЫЙ КАРАБУЛАК»

«Рассмотрено»

Руководитель МО

 /Малышцева Н.М./  
Протокол № 1  
от «31» августа 2023 г.

«Согласовано»

Заместитель директора по ВР

 /Чаплина Т.П./  
«31» августа 2023 г.

«Утверждено»

Директор школы-интерната

 /Трофимов В.В./  
Приказ № 139  
от «31» августа 2023 г.



## Адаптированная рабочая программа

по внеурочной деятельности

«Подготовка младшего обслуживающего персонала»

7 класс

Составитель:

Учитель:

Батанин М.Е.

2023 – 2024 учебный год

## **1. Пояснительная записка ПМОП (7класс )**

Рабочая программа по предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» адресована обучающимся 7 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), получающим очное образование.

### **Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку рабочей программы учебного предмета:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный [стандарт](#) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. N 1599;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 г. N 1026;
- Учебный план ГБОУ СО «Школа-интернат для обучающихся по АОП р.п. Базарный Карабулак» ;
- Календарный учебный график ГБОУ СО «Школа-интернат для обучающихся по АОП р.п. Базарный Карабулак» .

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26". Об утверждении СанПин 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" (Зарегистрирован 14.08.2015 № 38528).

### **1.2. Общая характеристика 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.

**Цель программы:** подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта) 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 программы:**

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

В 7 классе обучающаяся приобретёт навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников, мойщиков посуды, рабочих прачечной.

Основной формой организации трудового обучения учащихся является учебное занятие продолжительностью 3 учебных часа.

Занятия по труду предполагают коррекцию личности ребенка с ОВЗ, практическую подготовку к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающегося, уровня его знаний и умений.

Обучение обучающихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение ему специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, поликлиника, офисные помещения, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь, предметы санитарного оборудования), школьные помещения, школьный земельный участок. Вариативность программы проявляется в многообразии индивидуальных подходов к выполнению заданий обучающимися, в предоставлении свободы учителю в выборе материалов, видов работ, тематике бесед. Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры, работа с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, дворником, прачкой, рабочим по кухне и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом; этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое

значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении является изучение и соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

### **1.3 Место учебного предмета в учебном плане школы**

В соответствии с учебным планом количество часов рабочей программы в 7 классе - 66 ч., по 2 часа в неделю, при проведении 40- минутного урока.

### **1.4 Учебно-методический комплект учебного предмета**

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «5-9 классы», сборник 2, под редакцией д.п.н., профессора В.В. Воронковой, гуманитарный издательский центр «Владос», 2014г.
2. Галина А.И., Головинская Е.Ю. " Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс". Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.
3. 4.Галина А.И., Головинская Е.Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» Электронное приложение к учебнику. 7 класс". Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.
4. Головинская Е.Ю., "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Рабочая тетрадь. 7 класс. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г

## **2. Содержание учебного предмета .**

### **Работа на пришкольном участке**

В 7 классе продолжается работа по ознакомлению с обустройством территории вокруг школы. Учащиеся знакомятся с основными породами деревьев на пришкольном участке, правила ухода за ними.

### **Уборка лестницы в помещении**

Обучающиеся знакомятся с устройством лестницы, а также с инвентарем для уборки помещения, техникой безопасности при выполнении практических работ. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

### **Машинная стирка белья**

Обучающиеся знакомятся с видами и устройством бытовой стиральной машины, овладевают навыками машинной стирки, знакомятся с отбеливающими и подсинивающими средствами. Полученные знания отрабатываются на практике при стирке белья.

### **Обработка оборудования и уборка на кухне**

Продолжается знакомство с кухонной посудой, средствами для мытья посуды. В ходе практических работ обучающиеся выполняют мытье и чистку кухонной посуды и оборудования.

### **Работа в пищеблоке**

Учащимся даются сведения об особенностях работы в пищеблоке, а также знакомятся с обязанностями мойщицы посуды. Практические работы проходят в местной школьной столовой.

### **Генеральная уборка помещения**

Учащиеся знакомятся с особенностями по уходу за окрашенными масляной краской стенами, закрепляют приобретенные умения и навыки с инвентарем для уборки помещения. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

### **Ежедневная уборка служебного помещения**

Обучающимся даются общие представления о работе школьного учреждения, знакомятся с правилами электробезопасности, а также с устройством холодильника. В ходе выполнения практических работ, учащиеся приобретают умения в размораживании и мытье бытового холодильника.

### **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей**

Учащимся дается понятие об особенностях работы предприятий общественного питания, а также ребята знакомятся с правилами сервировки стола к обеду. При выполнении практических работ отрабатываются навыки уборки грязной посуды со стола.

### **Первичная обработка овощей**

В ходе изучения данного раздела обучающимся даются теоретические сведения об овощах и правилах их первичной обработки, а также знакомятся с санитарными требованиями к условиям хранения и способам обработки овощей. Полученные теоретические знания закрепляются в ходе выполнения практических работ (приготовление простейших блюд из овощей).

### **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока**

Обучающиеся знакомятся с основными цехами пищеблока, с техникой безопасности при работе с режущими предметами (нож, терка)

### **Уборка территории и помещений на предприятиях общественного питания**

В ходе изучения данного раздела закрепляются основные санитарно-гигиенические требования по уборке территории и помещений на предприятиях общественного питания.

### **Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятиях общественного питания**

При изучении данного раздела закрепляются понятия «кухонная посуда», «столовая посуда». Обучающиеся знакомятся с посудомоечной машиной, ее устройством, правила безопасного пользования. В ходе выполнения практической части программы, обучающиеся закрепляют правила безопасности при мойке посуды.

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и самостоятельные работы обучающихся в конце каждой четверти, а контрольной работы в конце года. Самостоятельные и контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания).

## **3. Планируемые результаты.**

**Планируемый уровень подготовки обучающихся к концу 7 класса**

**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;

**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.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет адаптировать ученика к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

**4. Система оценивания.**

***Учитель должен подходить к каждому индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:***

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
  - Прилежание ученика во время работы.
  - Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
  - Уровень физического развития ученика.

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и самостоятельные работы обучающихся в конце каждой четверти, а контрольной работы в конце года. Самостоятельные и контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания).

**5. Тематическое планирование**

№	Тема	Кол-во	Примечание
---	------	--------	------------

пп		час	
1	Вводное занятие.	4	
2	Работа на пришкольном участке.	6	
3	Уборка лестницы в помещении.	4	
4	Обработка оборудования и уборка на кухне.	2	
5	Работа в пищеблоке.	8	
6	Генеральная уборка помещений.	10	
7	Практическое повторение.	9	
8	Ежедневная уборка служебного помещения	3	
9	Первичная обработка овощей		
	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока		

## 6. Календарно тематическое планирование

	Тема	Кол-во часов	Дата план.	Дата факт
	<b>7 класс МОП</b>			
	<b>I четверть</b>			
	<b>Вводное занятие</b>			
1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочих профессиях.	2	01.09.	
2	Простейшие профессии обслуживающего труда.	1	08.09	
3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	08.09	
	<b>Работа на пришкольном участке</b>			
4	Строение дерева: ствол, крона.	1	15.09.	
5	Пр.р. Подготовка скребка к работе.			
6	Пр.р. Очистка ствола плодового дерева скребком.			
7	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	15.09.	
8	Пр.р. Подготовка кисти к работе.			
9	Пр.р. Побелка ствола с помощью кисти.			
10	Осенний уход за деревьями.	1	22.09.	
11	Пр.р. Сбор опавших листьев граблями.			
12	Пр.р. Укладка листьев в кучи.	1	22.09	
13	Приствольный круг. Значение.			
14	Пр.р. Разметка круга для вскапывания.			
15	Пр.р. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.			
16	Секатор: устройство.	1	29.09.	

17	Пр.р. Отработка умения работы секатором.			
18	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.			
19	Пр.р. Обрезка ветвей секатором.	1	29.09	
20	Правила безопасной работы секатором.			
21	<b>Уборка лестницы в помещении</b> Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	1	06.10	
22	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.	1	06.10	
23	Пр.р. Отработка умения в подметании лестницы.			
24	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1	13.10	
25	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.			
26	Пр.р. Подметание лестницы.			
27	Правила безопасности при уборке лестницы.	1	13.10	
28	Пр.р. Подметание лестницы.			
29	Пр.р. Уборка мусора.			
30	<b>Машинная стирка белья</b> Бытовая стиральная машина: устройство.	1	20.10	
31	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	20.10	
32	Пр.р. Планирование последовательности действий.			
	<b>II четверть</b>			
	<b>Вводное занятие</b>			
1	Профессии родителей учащихся.	1	10.11.	

2	Организация рабочих мест.			
3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	10.11.	
4	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1	17.11.	
5	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.			
6	Пр.р. Мытьё посуды.			
7	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	17.11.	
8	Пр. р. Чистка разделочной доски.			
9	Пр. р. Уборка кухни.			
10	<b>Работа в пищеблоке</b> Столовая посуда: виды, назначение.			
11	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1	01.12	
12	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.			
13	Керамическая и стеклянная посуда.	1	01.12.	
14	Пр. р. Сбор использованной посуды.			
15	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.			
16	Свойства керамики и стекла.	2	08.12	
17	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1	15.12	
18	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение	1	15.12	



19	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение	1	22.12	
20	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	22.12	
21	<b>III четверть</b>			
22	<b>Вводное занятие</b>			
23	<b>Генеральная уборка помещения</b>			
24	Очистка и мытьё стенной панели и двери, окрашенных масляной краской	1	19.01.	
25	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1	19.01.	
26	Пр.р. Обработка стенной панели, двери.			
27	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1	26.01	
28	Пр.р. Подготовка моющего средства.			
29	Пр.р. Обработка подоконника.			
30	Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной краской.	1	26.01.	
31	Пр. р. Обработка стенной панели.			
32	Пр.р. Мытьё цветочных поддона и горшка.			
33	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1	02.02	
34	Пр. р. Подготовка стенной панели.			
35	Пр.р. Обработка стенной панели.	1	02.02	
36	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	09.02	
37	Пр.р. Подготовка пылесоса к работе.			
38	Пр.р. Чистка пылесосом.	1	09.02	
39	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1	16.02	
40	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1	16.02	
41				
42	<b>Практическое повторение.</b> <b>Ежедневная уборка служебного помещения</b> Уборка служебного помещения.			
43	Пр.р. Протирка подоконников.	1	01.03	
44	Пр.р. Протирка радиаторов.	1	01.03	
45	Уход за цветами.	1	08.03	
46	Пр.р. Обрезка и сбор сухих листьев.	1	08.03	
47	Пр.р. Подготовка воды для полива и опрыскивания.			
48	Уход за цветами.	1	15.03	
49	Пр.р. Полив и опрыскивание цветов.	1	15.03	
50	Пр.р. Обтирание цветочных горшков.	1	22.03	
51	Мытьё подоконников.	1	22.03	
52	<b>IV четверть</b>			
53	<b>Вводное занятие</b>			
54	<b>Первичная обработка овощей</b> Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная			

	ценность.			
55	Пр.р. Определение овощей по картинке			
56	Пр.р. Определение качества овощей.			
57	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.	1	05.04	
58	Пр.р. Сортировка, мытьё овощей.			
59	Пр.р. Очистка и доочистка овощей вручную.	1	12.04	
60	Обработка сушёных овощей.	1	12.04	
61	Пр.р. Замачивание сушёных овощей.	1	19.04	
62	Пр.р. Хранение овощей.	1	19.04	
63	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	2	26.04	
64	Пр.р. Сортировка овощей.	1	03.05	
65	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1	03.05	
66	Пр.р. Сортировка овощей.	1	17.05	
67	Пр.р. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.			
68	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b> Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебрезка, моечное отделение), назначения и устройства.		17.05	
69	Пр.р. Определение основных цехов.			
70	Пр.р. Планирование рабочих операций.	1	24.05	
71	Оборудование овощного цеха.	1	24.05	
72	Пр.р. Определение оборудования.			
73	Пр.р. Наблюдение за работой оборудования.			
74	Корнеплоды: виды.	1	31.05	
75	Пр.р. Определение пригодности корнеплода.			
76	Пр.р. Переработка корнеплодов.		31.05	