

**Адаптированная рабочая программа**  
**по внеурочной деятельности**  
**«Подготовка младшего обслуживающего персонала »**  
**6 класс**

Составитель:  
Учитель:  
Трофимов А.В.

2023 – 2024 учебный год

**Пояснительная записка ПМОП 6класс**

Рабочая программа по предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала » адресована обучающимся 6 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).

### **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;
- коррегирование недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, внимательности, желания трудиться, уважение к рабочему человеку.

В 6 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 1 учебный час.

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.

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

В соответствии с учебным планом количество часов рабочей программы в 6 классе - 35 ч., по 1 часа в неделю, при проведении 40- минутного урока.

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

Учебник для 9 класса: Зырянова В. А. Хаминова И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала. – Самара: Современные образовательные технологии, 2012, включенный в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе.

Учебник для 8 класса: Зырянова В. А. Хаминова И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала. - Самара: Современные образовательные технологии, 2013, включенный в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе.

Учебник для 7 класса: Галина А.И. Головинская Е.Ю. Подготовка младшего обслуживающего персонала. - Самара: Современные образовательные технологии, 2014, включенный в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе.

Учебник для 6 класса: Галина А.И. Головинская Е.Ю. Подготовка младшего обслуживающего персонала. - Самара: Современные образовательные технологии, 2013, включенный в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе.

Рабочая тетрадь для 8 класса: к учебнику «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. - Самара: Современные образовательные технологии, 2012.

Рабочая тетрадь для 9 класса: к учебнику «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. - Самара: Современные образовательные технологии, 2013.

## **Паспорт рабочей «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 6 классов**

**Цель:** успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, развитию к самостоятельному выполнению несложных видов работ на предприятии и в бытовых условиях.

1. коррекция личности умственно отсталого ребенка;
2. формирование социального опыта и поведения;
3. практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
4. формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

1. Обслуживание себя (домашний труд).
2. Обслуживание других, профессиональный труд.

Данная программа составлена с учетом особенностей обучения детей со сложной структурой дефекта, поскольку у них:

- недостаточно развита зрительно-двигательная координация;
- трудности при самостоятельном выполнении действий;
- снижена мотивация к любой трудовой деятельности;
- слабо выражен и неустойчив интерес к деятельности взрослых;
- низкий уровень ориентировки в окружающем.

Программа включает разделы:

- работа на пришкольном участке;
- уборку территории школы;
- работу в теплице;
- сбор семян однолетних растений;
- осенний уход за кустарниками и плодовыми деревьями;
- сохранение и поддержка здоровья, обращение в поликлинику, стационар;
- гигиена дыхания;
- мытьё полов и окон;
- чистка санитарно-технического оборудования;
- уборка помещений;
- уход за одеждой и мелкий ремонт;
- работа с бумагой и тканью;
- уход за комнатными растениями;
- подготовка школьного столового зала к приему пищи;
- уборка кухонного помещения, лестниц;
- выращивание рассады огурцов для теплицы;
- посев, полив, уход за растениями;

При составлении программы **учтены индивидуальные психофизические особенности и возможности каждого ребенка и материально-техническое оснащение школы.**

В процессе обучения по данной программе решаются следующие **задачи:**

**Обучающие:**

- формирование доступных технических и технологических знаний;
- Развитие обще-трудовых умений;
- обучение профессиональным приемам труда и привитие трудовых навыков.

**-Коррекционные:**

- развитие моторных навыков;
- развитие психомоторных способностей восприятия, мышления, памяти.

- развитие умения использовать помощь учителя, работать по инструкции;
- развитие умения ориентироваться в задании.
- развитие умения ориентироваться в поликлинике, стационаре.

### **Воспитательные:**

- воспитание устойчивого положительного отношения к труду,
- чувства ответственности, коллективизма, соблюдение дисциплины, воспитание бережного отношения к общественной собственности.

Программа имеет профориентационную направленность, знакомит уч-ся с профессиями обслуживающего труда: техническая служащая, кухонная рабочая, озеленитель, уборщиков служебных и производственных помещений, дворников. Изучаются условия труда, трудовые обязанности, правила безопасности при выполнении определенных работ, а так же бытовые электроприборы.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся в той или иной степени страдают сопутствующими дефектами усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно-развивающие занятия, а также уроки по сохранению и поддержке здоровья, этике поведения.

Обогащение словарного запаса происходит за счет усвоения технических и технологических терминов, широко используются знания учащихся, полученные при изучении других предметов.

Материал разделов программы предусматривает закрепление теоретических сведений большим количеством практических работ.

В результате обучения учащиеся овладевают необходимыми знаниями и умениями.

### **Знания:**

Устройство пылесоса и электроутюга;

Свойства материалов различного происхождения и их применение;

Использование инструментов при работах на пришкольном участке;

Последовательность уборки помещений общественного питания и офисов, применение моющих средств;

Обращение в поликлинику, стационар, а также специальности врачей;

Правила безопасности при выполнении различных работ;

Права и обязанности работников обслуживающего труда.

**Умения:**

Ориентировка в задании;

Использование инструкций;

Применение трудовых навыков и приемов при выполнении практических работ;

Выполнение несложных операций по уборке помещений;

Применение различных инструментов при работе на участке и уборке помещений, уход за ними и хранение;

Использование моющих средств;

Соблюдение санитарно-гигиенических норм, правил безопасной работы.

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.**

Обучение учащихся по данной программе предполагает проведение уроков с использованием методов : рассказ, объяснение, беседа, сюжетно-ролевые игры, индивидуальный подход, что будет способствовать установлению контакта с учащимися и оптимизации процесса усвоения знаний. Закрепление знаний учащихся, а также развитие трудовых навыков будет происходить на практических занятиях и самостоятельных работах. Достаточно внимания в материалах программы уделено развитию речи учащихся и обогащению словарного запаса.

Собран и систематизирован наглядный и раздаточный материал по темам:

1.Утюг. Правила утюжки.

2.Ручная и машинная стирка белья.

3.Бытовой пылесос.



4. Уборка кухни. Мытье посуды.
5. Мойка полов и окон.
6. Уход за комнатными растениями.
7. Инвентарь для уборки помещений.
8. Виды мебели, уход за ней.
9. Садовые и дикорастущие растения.
10. Инвентарь для работы на участке
11. Виды посуды.
12. Моющие и чистящие средства.
13. Технологические карты по мелкому ремонту одежды.

Для обучения учащихся в школе имеется материально-техническая база.

Кабинет растениеводства;

Электроутюг, гладильная доска.

Кабинет СБО:

различные виды посуды, мебель, бытовые электроприборы.

Практическое изучение темы «Уборка помещений общественного питания и офисов» возможно в обеденном зале школьной столовой и кабинетах школьных специалистов (психолога, логопедов).

В школе есть необходимый инвентарь для работы на пришкольном участке.

## **Основные требования к знаниям и умениям учащихся.**

### ***Учащиеся должны знать:***

-знать и соблюдать правила личной гигиены;

-знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;

-удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;

-мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;

- убирать территорию, ухаживать за растениями на пришкольном участке;
- знать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- знать и соблюдать правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами;
- соблюдать правила безопасности при пользовании электроприборами;
- мыть посуду, сервировать стол, чистить овощи и выполнять другие работы, соблюдая санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы на пищеблоке;
- соблюдать этические правила при взаимоотношениях с окружающими людьми;

***Учащиеся должны уметь:***

- пользоваться защитными средствами (халат, перчатки) для соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- выбирать чистящие или моющие средства;
- мыть, чистить сантехобрудование; хранить инвентарь и приспособления для ухода за санузлом; соблюдать правила личной гигиены;
- готовить столы к приему пищи согласно санитарно-гигиеническим требованиям;
- сервировать и убирать обеденные столы;
- мыть и хранить посуду;
- определять виды и назначение мебели;
- определять виды покрытий поверхности мебели;
- выбирать средства и применять их в соответствии с инструкцией и в зависимости от материала покрытия;
- соблюдать технологический цикл ухода за различными поверхностями мебели;
- соблюдать правила личной безопасности при применении средств ухода за мебелью;
- чистить ковровые покрытия вручную и пылесосом;
- пользоваться моющими и чистящими средствами и хозинвентарем;
- выбирать моющие и чистящие средства в зависимости от степени загрязнения и вида покрытия поверхностей;
- соблюдать правила личной гигиены;

- правильно пользоваться спецодеждой при выполнении различных работ;
- правильно применять и хранить инвентарь в соответствии с маркировкой;
- правильно ухаживать за комнатными растениями: поливать, протирать, обрезать сухие листья;
- пользоваться инвентарем, необходимым для ухода за комнатными растениями;
- соблюдать требования санитарно-эпидемиологического режима;
- готовить моющие, чистящие растворы и соблюдать инструкцию по их приготовлению и применению;
- определять виды и свойства покрытия моечных ванн;
- ухаживать за моечными ваннами;
- ухаживать за металлической, фарфоровой и стеклянной посудой с применением соответствующих чистящих и моющих средств;
- пользоваться приспособлениями для мытья посуды;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими средствами;
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы при мытье посуды;
- соблюдать технологический цикл мытья посуды;
- эвакуировать пищевые отходы;

### **Тематический план ПМОП 6 класс.**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-</b>	<b>Примеча</b>
----------	-------------	-------------	----------------

<b>п/ п</b>		<b>во часов</b>	<b>ние</b>
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	1	
<b>2</b>	<b>Работа на участке.</b>	8	
<b>3</b>	<b>Работа в столовой.</b>	15	
<b>4</b>	<b>Уход за мебелью.</b>	11	

**Кендарно-тематический план ПМОП 6 класс**

<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>План</b>	<b>Факт</b>
<b>Вводное занятие</b>	1	06.09	
<b>Работа на участке.</b>			
Территория вокруг школы.	1	13.09	
Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода.	1	20.09	
Правила ТБ при уборке.	1	27.09	
Сгребание опавших листьев граблями.	1	04.10	
Переноска собранного мусора.	1	11.10	
Очистка уборочного инвентаря и установка на места хранения.	1	18.10	
Спецодежда: виды, назначение, устройство.	1	25.10	
Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначения, рабочие позы и приемы.	1	08.11	
<b>Работа в столовой.</b>			
Требования к работнику столовой: одежда, поведение	1	15.11	
Понятие о гигиене питания.	1	22.11	
Школьная столовая.	1	29.11	
Правила подготовки стола к подаче пищи.	1	06.12	
Этическое оформление стола.	1	13.12	
Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1	20.12	
Подача пищи.	1	27.12	
Разноска пищи по столам.	1	10.01	
Сервировка стола.	1	17.01	
Фаянсовая и стеклянная посуда.	1	24.01	

Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	31.01	
Сбор грязной посуды в тележки.	1	07.02	
Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1	14.02	
Уборка и протирка столов.	1	21.02	
<b>Уход за мебелью.</b>			
Школьная мебель.	1	28.02	
Мебель: виды, назначение.	1	06.03	
Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	1	13.03	
Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1	20.03	
Удаление пыли с водостойкой мебели.	1	03.04	
Удаление пыли с неводостойкой мебели.	1	10.04	
Уборка мягкой мебели.	1	17.04	
ТБ при работе пылесосом.	1	24.04	
Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1	08.05	
Обновление поверхности полированной мебели с помощью полирующего средства.	1	15.05	
ТБ при работе с полирующими средствами.	1	22.05	
Уборка кабинета	1	29.05	