

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Слобода-Бешкильская средняя общеобразовательная школа
Исетского района Тюменской области**

**Эксперт:
Зам. директора по УВР
_____ Васильева С. В.
31.08.2023**

**Адаптированная рабочая программа для обучающихся
с умственной отсталостью**

Профильный труд

7 класс на 2023 – 2024 учебный год

**Составитель:
Тотолина Светлана
Геннадьевна
Учитель 1 квалификационной
категории
МАОУ Слобода-Бешкильская СОШ**

2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Подготовка младшего обслуживающего персонала» (МОП) для учащихся 6-9 классов коррекции VIII вида составлена на основе Адаптированной общеобразовательной программы образования для учащихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (1 вариант) с учетом авторской Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. В.В. Воронковой.

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной.

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

Задачи:

- Воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.)
- Воспитание уважения к рабочему человеку;
- Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- Формирование у школьников эстетического отношения к труду.

Наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся. Коррекционная работа выражается в формировании умений:

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);
- предварительно планировать ход работы
- контролировать свою работу

Место в учебном плане

Учебный план предусматривает на изучение предмета в 7 классе – 7 часов в неделю (238ч.)

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА»

Личностные результаты освоения АООП должны отражать:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты освоения программы по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки:

- проявление интереса к новому предмету и получению новых знаний;
- проявление интереса к предметно-практической деятельности,
- осознание себя как ученика, заинтересованного обучению швейному делу;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней;
- понимание личной ответственности за качество своих выполненных работ на уроках швейного дела;
- готовность к трудовой самостоятельной жизни в обществе;
- уважение к труду и человеку труда, целеустремлённость и настойчивость.

Предметные результаты освоения программы по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Минимальный и достаточный уровни освоения предметных результатов в 7 классе:

Минимальный уровень:

- строение дерева;
- основные породы деревьев;
- значение и правила вскапывания приствольного круга;
- устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- устройство лестницы;
- моющие средства для уборки лестницы;
- правила безопасности при уборке лестницы;

- назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- 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;
- виды и назначение столовой посуды;
- приемы и средства мытья;
- назначение столовых приборов;
- обязанности мойщицы посуды;
- спецодежду работника кухни;
- личную гигиену работника кухни;
- правила безопасности при работе в моечном цехе;
- инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- технику безопасности при работе с пылесосом;
- правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- средства для обработки полированной мебели;
- общее представление о работе учреждения (предприятия);
- значение, важность документации;
- правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- устройство бытового холодильника;
- правила размораживания, мытья холодильника;
- виды продуктов, значение для питания;
- признаки порчи продукта;
- состояние человека при пищевом отравлении;
- гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- эстетическое оформление стола;
- санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- правила этикета;
- первичную обработку овощей;
- требования к качеству и хранению овощей;
- правила безопасности при обработке овощей;
- основные цеха пищеблока;
- виды корнеплодов;
- основные требования к обработке, нормы отходов;
- правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- правила сбора, хранения и удаления отбросов;
- организацию работы моечного отделения;
- способы и правила уборки посуды со стола;

- устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Достаточный уровень:

- планировать работу по инструкции учителя;
- работать секатором;
- ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- устный рассказ о последовательности действий при работе;
- стирать белье в стиральной машине;
- пользоваться холодильником;
- ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- планировать ход работы в беседе с учителем;
- ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.);
- коллективное планирование последовательности рабочих операций.

Формируемые базовые учебные действия (БУД):

Регулятивные:

- понимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в трудовой деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами;
- принимать оценку деятельности;
- оценивать деятельность с учетом предложенных критериев;
- корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Коммуникативные:

- обращаться за помощью и принимать помощь;
- осуществлять взаимопомощь при выполнении групповых и индивидуальных заданий;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и в быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- вступать и поддерживать общение в разных ситуациях взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- слушать собеседника, вступать в диалог, поддерживать его, аргументировать свое мнение;
- использовать разные источники информации для решения коммуникативных задач.

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир;
- использовать логические действия на наглядном материале, основе практической деятельности;
- пользоваться технологическими и инструкционными картами, планом при выполнении предложенных заданий;

- развивать инновационную творческую деятельность обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов;
- иметь представление о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- формировать умения при изучении данного предмета;
- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- уметь владеть методами решения творческих задач, обеспечение сохранности продуктов труда;
- уметь устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;
- иметь представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Рабочая программа воспитания реализуется в рамках модуля «Школьный урок» через достижения личностных результатов обучения на каждом уроке с учетом содержания урока.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

Уборка лестницы в помещении

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при

работе. Стирка белья в стиральной машине.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

Вводное занятие

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

Работа в пищеблоке

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. >

Практические работы. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя

Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения

Объекты работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Умение. Пользование холодильником.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока/раздела	Кол-во часов	Дата		Цифровые образователь- ные ресурсы/Э ОР
			План\Фак		
Работа на пришкольном участке - 24 часа					
1 2	Вводное занятие	2			РЭШ
3 4	Строение дерева: ствол, крона.	2			
5 6	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2			
7 8	Осенний уход за деревьями.	2			
9 10	Приствольный круг.	2			
11	Значение.	1			
12 13	Правила вскапывания приствольного круга.	2			
13 14	Вскапывание приствольного круга лопатой.	2			
15 16	Сбор опавших листьев и-укладка их в кучи граблями.	2			
17 18 19	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	3			
20 21	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте	2			
22 23	Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	2			
Уборка лестницы в помещении – 16 часов					
24 25 26	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления)	3			
27	Подметание лестницы.	1			
28 29	Моющие средства.	2			РЭШ
30	Правила безопасности при уборке лестницы	1			
31 32	Уборка мусора.	2			
33 34	Протирка перил (поручней)	2			

35 36	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	2			
37 38 39	Мытье лестницы моющими средствами.	3			
Машинная стирка белья – 27 часов					
40 41 42	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	3			
43 44	Подготовка стиральной машины к работе.	2			
45 45 46	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	3			РЭШ
47 48	Сортировка белья.	2			
49 50	Сортировка и взвешивание грязного белья	2			
21 52	Стирка.	2			
52 53	Прополаскивание.	2			
54 55	Сушка в центрифуге.	2			
56 57	Сушка на воздухе	2			
58 59 60	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	3			
61 62	Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья.	2			
63 64	Утюжка белья.	2			РЭШ
Практическое повторение – 4 часа					
65 66 67	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	3			
68	Самостоятельная работа	1			
Обработка оборудования и уборка на кухне – 20 часов					
69	Вводное занятие	1			
70 71 72	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	3			РЭШ
73 74 75	Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	3			
76	Мытье кухонного инвентаря	2			

77					
78 79	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	2			
80 81	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды.	2			
82	Чистка кухонного стола	1			
83	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1			
84	Чистка разделочной доски	1			
85	Чистка моечной ванны	1			
86 87 88	Уборка кухни.	3			
Работа в пищеблоке – 31 час					
89 90	Столовая посуда: виды, назначение.	2			РЭШ
91 92	Керамическая и стеклянная посуда.	2			
93 94 95	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.	3			
96 97	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение	2			
98 99	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	2			
100	Очистка от остатков пищи	1			
101 102	Сбор пищевых отходов	2			
103	Обязанности мойщицы посуды.	1			
104 105 106 107	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	4			
108 109	Личная гигиена работника кухни.	2			
110 111	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	2			
112 113	Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах	2			
114 115	Сушка посуды и столовых приборов.	2			
116 117	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	2			
118 119	Уборка моечного отделения.	2			
Генеральная уборка помещения – 27 часов					
120 121 122	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.	3			
123	Обработка стенной панели, подоконника,	3			

124	двери.				
125					
126	Мытье цветочных поддона и горшка.	2			
127					
128	Удаление пыли с панели, окрашенной	2			
129	водоэмульсионной и клеевой краской.				
130	Чистка коврового изделия и мягкой мебели	3			
131	пылесосом.				
132					
133	Чистка коврового изделия и мягкой мебели	1			
134	пылесосом.				
134	Средства для обработки полированной	2			
135	мебели.				
136	Обработка полированной мебели.	2			
137					
138	Мастика для покрытия паркетного пола.	2			
139					
140	Покрытие мастикой и натирка паркетного	2			
141	пола.				
142	Санитарно-гигиенические правила при	2			РЭШ
143	выполнении перечисленных работ.				
144	Мытье пола и лестницы.	3			
145					
146					
Практическое повторение – 5 часов					
147	Проведение генеральной уборки	4			
148	различных школьных помещений.				
149					
150					
151	Самостоятельная работа	1			
Ежедневная уборка служебного помещения – 22 часа					
152	Вводное занятие	1			
153	Общее представление о работе учреждения	2			
154	(предприятия).				
155	Значение документации (важность).	3			
156					
157					
158	Уборка письменного стола, настольного	1			
	светильника.				
159	Уборка стола, наружных поверхностей	3			
160	шкафа, подоконника, радиатора				
161	отопления.				
162	Очистка корзины для использованной	1			
	бумаги.				
163	Протирка пола	2			
164					
165	Правила электробезопасности.	2			РЭШ
166					

167 168 169	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	3			РЭШ
170	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1			
167 168 169	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	3			
170 171 172 173	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	4			
Гигиена питания – 19 часов					
174 175 176	Продукты: виды, значение для питания.	3			
177 178	Изменение качества продукта в результате долгого хранения	2			
179 180	Признаки порчи продукта.	2			
181 182 183	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	3			
184 185 186	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	3			
187 188 189	Личная гигиена работника общественного питания	3			РЭШ
190 191 192	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	3			
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей – 18 часов					
193 194	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка	2			
195	Наполнение и размещение на столе прибора со специями.	1			
196 197	Мытье столов.	2			
198 199 200	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу	3			
201 202	Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета	2			
203 204	Правильное расположение стульев.	2			

205 206	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2			
207 208	Сбор грязной посуды и подносов в тележку.	2			
209	Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1			
210	Разгрузка тележки в моечном отделении.	1			
Практическое повторение – 5 часов					
211 212 213 214	Ежедневная уборка служебного помещения.	4			
215	Самостоятельная работа	1			
Первичная обработка овощей – 29 часов					
216	Вводное занятие	1			
217 218 219	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	3			
220 221	Обработки сушеных овощей	2			
222 223	Замачивание сушеных овощей	2			
224 225	Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование.	2			
226 227	Определение качества овощей.	2			
228 229	Требования к качеству и хранению овощей.	2			
230	Признаки порчи овощей	1			
231 232	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	2			
233 234 235	Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную.	3			
236 237 238	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	3			