

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области  
«Сланцевская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные  
программы»  
(ГБОУ ЛО «Сланцевская школа-интернат»)

**ОДОБРЕНА**

МО школы

пр.№ 1 от 30.08.2023 г.

**УТВЕРЖДЕНА**

Распоряжением директора ГБОУ ЛО «Сланцевская  
школа-интернат»

от 01.09.2023 г. № 51

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)**

**вариант 1**

**профильный труд «Подготовка младшего  
обслуживающего персонала»**

**7 класс**

Разработала: Рябкова Р.А.-  
учитель трудового обучения

**2023 г.**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Подготовка младшего обслуживающего персонала») составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд» («Подготовка младшего обслуживающего персонала») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часов в год (6 часов в неделю).

**Цель и задачи** учебного предмета «Профильный труд» «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

### **Цель** обучения :

- подготовка обучающихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка квартир, производственных, служебных, медицинских учреждений, салонов транспорта, работа в пищеблоках, прачечных.

### **Задачи** обучения:

- научить выполнять определённые программой виды работ по алгоритму;
- сформировать навыки безопасного поведения при работе с устройствами, механизмами, химическими средствами;
- сформировать элементарные коммуникативные навыки, обеспечивающие возможность работы в небольшом коллективе;
- обеспечить получение опыта деятельности;
- передать технологию выбора моющих средств в зависимости от материала и вида работ;
- передать технологию выбора алгоритма в зависимости от вида работ

**Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс ставит следующие:**

### **Цели:**

- коррекция личности умственно отсталого ребенка;

- формирование социального опыта и поведения;
- практическая подготовка как 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.

### Личностные результаты

- ✓ уважительно относиться к людям труда и результатам их деятельности
- ✓ проявлять самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей
- ✓ понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе
- ✓ активно включаться в общепользую социальную деятельность
- ✓ осознанно относиться к выбору профессии
- ✓ гордится школьными успехами и достижениями, своими и товарищей;

### Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;</li> <li>- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.);</li> <li>- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;</li> <li>- понимание значения и ценности труда;</li> <li>- понимание красоты труда и его результатов;</li> <li>- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;</li> <li>- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вскапывать приствольный круг;</li> <li>- безопасно работать секатором;</li> <li>- убирать лестницы;</li> <li>- пользоваться бытовой стиральной машиной;</li> <li>- мыть кухонную посуду;</li> <li>- чистить и мыть столовые приборы;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе;</li> <li>- проводить генеральную уборку помещения;</li> <li>- убирать служебное помещение;</li> <li>- размораживать, мыть и протирать холодильник;</li> <li>- хранить пищу согласно гигиеническим требованиям;</li> <li>- обращаться с тележкой для сбора посуды;</li> <li>- обрабатывать и хранить овощи;</li> <li>- убирать отделения общественного питания;</li> <li>- собирать и удалять отбросы;</li> <li>- пользоваться моющими средствами;</li> </ul>

	-пользоваться посудомоечной машиной; -собирать и хранить пищевые отходы.
--	---

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7 класс

### 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.** Вскопывание 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 цветочного 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.

#### Гигиена питания

**Теоретические сведения.** Продукт: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

## Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

**Объект работы.** Обеденный стол.

**Теоретические сведения.** Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

**Умения.** Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала.

Планирование хода работы в беседе с учителем.

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

### Практическое повторение

**Виды работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

### Самостоятельная работа

По выбору учителя

### Вводное занятие

### Первичная обработка овощей

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

**Практические работы.** Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

### Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

**Объект работы.** Корнеплоды.

**Теоретические сведения.** Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.

Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

**Умения.** Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное планирование, последовательность рабочих операций.

**Практические работы.** Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

### Уборка территории и помещенийна предприятии общественного питания

**Объекты работы.** Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

**Теоретические сведения.** Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.

### Мытье стен и полов с разным покрытием.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

**Объекты работы.** Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

**Теоретические сведения.** Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

**Практические работы.** Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

#### **Практическое повторение**

**Виды работы.** Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

#### **Самостоятельная работа**

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества

### **Критерии оценивания предметных результатов**

#### **Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучающиеся должны использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

#### ***Отметка «5» ставится, если ученик:***

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- правильно и обстоятельно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами.

#### ***Отметка «4» ставится, если ученик:***

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при изложении учебного материала своими словами;
- правильно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;
- подтверждает ответ конкретными примерами.

#### ***Отметка «3» ставится, если ученик:***

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при изложении учебного материала своими словами;
- не всегда и (или) неполно отвечает на основные и дополнительные вопросы учителя;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами.

**Отметка «2» ставится**

### Нормы оценок практических работ

Учитель выставляет обучающимся отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом их труда, качество выполненной работы и рабочего времени, затраченного на работу.

**Отметка «5» ставится, если учеником:**

- правильно организовывалось рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, работа выполнялась самостоятельно и творчески;
- работа выполнена с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «4» ставится, если учеником:**

- допускались незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполнялись приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- работа сделана с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «3» ставится, если учеником:**

- допускались недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- была продемонстрирована низкая самостоятельность в работе;
- работа сделана с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности;

**Отметка «2» не ставится**

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Содержание (наименование разделов и тем)	Количество часов		
		Всего часов,	Теория	Практика
1	<b>Вводное занятие</b>	2	1	1
2	Работа на пришкольном участке	10	4	6

3	Уборка лестницы в помещении	12	2	10
4	Машинная стирка белья	14	6	8
5	Практическое повторение	14	4	10
7	Самостоятельная работа	2	-	2/54
8	Вводное занятие	1	1	-
9	Обработка оборудования и уборка на кухне	8	4	4
10	Работа в пищеблоке	8	4	4
11	Генеральная уборка помещения	10	4	6
12	Практическое повторение	13	4	9
13	Самостоятельная работа	2	-	2/42
14	Вводное занятие	1	1	-
15	Ежедневная уборка служебного помещения	14	4	10
16	Гигиена питания продукты: виды, значение для питания	10	6	4
17	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	14	5	9
18	Практическое повторение	19	4	15
19	Самостоятельная работа	2	-	2/60
20	Вводное занятие	1	1	-
21	Первичная обработка овощей	8	4	4
22	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	6	4	2
23	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	10	2	8
24	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	8	4	4
25	Практическое повторение	13	2	11
26	Самостоятельная работа	2	-	2/48
	<b>Итого</b>	<b>204</b>	<b>71</b>	<b>133</b>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154085

Владелец Рыбакина Елена Викторовна

Действителен с 15.03.2023 по 14.03.2024