

СОГБОУ «Вяземская школа – интернат № 1  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО Педагогическим советом Протокол №1 от « 30 » августа 2019г.	УТВЕРЖДЕНО Приказ № 139 от « 02 » сентября 2019г Директор школы  /О.А.Богданова/
--	--

Адаптированная образовательная рабочая программа

по предмету:  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ**  
(подготовка младшего обслуживающего персонала)  
7 класс

Учитель  
первой квалификационной категории  
Большакова Е.И.

Вязьма

2019 – 2020 уч. год.

### Пояснительная записка

Программа разработана на основе программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида под редакцией В.В. Воронковой, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2012 год, Москва.

Предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. В 5 – 7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников.

В 8 -9 классах школьники специализируются на определенных работах согласно условиям базового учреждения и предполагаемому трудоустройству. Программа нацелена на подготовку уборщиков, дворников, рабочих в прачечных.

Практическое обучение осуществляется в школе и на пришкольном участке.

**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.

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

- Обслуживание себя (домашний труд).
- Обслуживание других, профессиональный труд.

#### **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 в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 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 (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, отчитываться о проделанной работе);

контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

Обучение учащихся 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, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь, предметы санитарного оборудования), школьные помещения, школьный земельный участок.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

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

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.

## **Содержание программы**

### ***1. Вводное занятие***

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

### ***2. Работа на пришкольном участке***

- деревья на пришкольном участке, строение дерева: ствол, крона;
- осенний уход за деревьями;
- приствольный круг, его значение, правила вскапывания приствольного круга, инструменты и приспособления для работы, вскапывание приствольного круга;
- секатор: устройство, правила работы, обрезка ветвей секатором;
- сбор опавших листьев, очистка и побелка ствола.

### ***3. Уборка лестницы в помещении***

- лестница в школе: устройство, безопасность при уборке лестницы;
- подметание лестницы, уборка мусора;
- моющие средства для уборки, назначение резиновых перчаток;
- подметание лестницы, протирка перил, поручней, мытье лестницы.

### ***4. Машинная стирка белья***

- бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования;
- моющие средства: виды, пользование, меры безопасности при работе;
- подготовка стиральной машины к работе, подбор моющих средств, отбеливающие средства;
- сортировка грязного белья, взвешивание грязного белья;
- стирка белья в стиральной машине, прополаскивание белья, сушка белья в центрифуге, сушка белья на воздухе;
- утюжка постельного белья, халатов, рубашек, брюк.

### ***5. Обработка оборудования и уборка по кухне***

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- уход за кухонной посудой и инвентарем;
- моющие средства, приспособления;
- уход за алюминиевой, эмалированной, никелированной посудой;
- мытье кухонной посуды, инвентаря, тары;
- чистка и мытье алюминиевой, эмалированной, никелированной посуды;
- чистка кухонного стола, разделочных досок, моечной ванны, обработка деревянного инвентаря;
- уборка кухни.

### ***6. Работа в пищеблоке***

- виды, назначение столовой посуды;
- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;

- назначение столовых приборов, чистка, мытье;
- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;
- правила безопасности в моечном цехе,;
- мытье, сушка посуды, столовых приборов;
- уборка моечного отделения.

#### **7. Генеральная уборка помещения**

- мытье окрашенных стальных панелей, дверей, подоконников;
- удаление пыли с панелей;
- требования к генеральной уборке;
- чистка ковров, мягкой мебели пылесосом;
- средства обработки полированной мебели;
- мытье пола, лестницы.

#### **8. Ежедневная уборка служебного помещения**

- общее представление о работе учреждения;
- уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины;
- мытье пола;
- бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье, сушка.

#### **9. Гигиена питания**

- виды продуктов питания;
- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;
- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;
- требования к приготовлению и хранению пищи;
- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.

#### **10. Подготовка столового зала школьной столовой**

- обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка;
- подготовка бумажных салфеток, укладывание салфеток в салфеточницу;
- наполнение приборов со специями;
- уборка столов, столового зала.

#### **11. Первичная обработка овощей**

- питательная ценность овощей;
- безопасность при обработке овощей;
- требования к качеству, к хранению, обработке овощей, признаки порчи овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей;
- определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка, дочистка овощей;
- нарезка овощей.

#### **12. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока**

- пищеблок: основные цеха, их назначение, оборудование;
- виды корнеплодов, требования к обработке, определение пригодности корнеплодов, нормы отходов при обработке;
- нож для дочистки корнеплодов, правила безопасной работы ножом;
- картофелечистка, устройство, назначение, правила безопасной работы;
- дочистка картофеля вручную, обработка других видов корнеплодов.

#### **13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары**

- организация работы моечного отделения;
- столовая посуда: правила мойки, просушки;
- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- правила сбора пищевых отходов;
- спецодежда, применяемая при мойке;
- сортировка посуды по видам;

- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;
- обработка ершей, щеток, ветоши;
- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

### **Требования к уровню подготовки обучающихся к концу обучения в 7 классе.**

#### **Обучающиеся получают возможность 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.

#### **Обучающиеся смогут научиться:**

- 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.

### **Учебно-методическое обеспечение рабочей программы**

#### **1. учебная литература:**

- учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.;
- дидактический материал по главным темам курса;

#### **2) научно-методическая литература:**

- Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос» («Подготовка младшего обслуживающего персонала»);
- Субчиве В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие: 5-9 классы. – М.: Гуманитар. Изд. центр ВЛАДОС, 2013 г.;
- Крупская Ю.В., Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана – Граф», 1997;
- интернет-ресурсы.

**Календарно – тематическое планирование  
МОП 7кл 19-20**

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	дата
1	Техника безопасности на уроках труда	1	02.09
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1	02.09
3	Строение дерева: ствол, крона	1	03.09
4	Деревья на пришкольном участке	1	04.09
5	Осенний уход за деревьями	1	04.09
6	Приствольный круг, его значение	1	05.09
7	Правила вскапывания приствольного круга	1	05.09
8	Инструменты и приспособления для работы	1	06.09
9, 10	Пр.р.Вскапывание приствольного круга	2	09.09. 09.09
11	Секатор: устройство, правила работы	1	10.09
12	Способы обрезки ветвей секатором	1	11.09
13	Пр.р.Обрезка ветвей секатором	1	11.09
14, 15	Пр.р. Сбор опавших листьев	2	12.09 12.09
16	Способы очистки и побелки ствола	1	13.09
17	Пр.р. Очистка ствола (побелка)	1	16.09
18	Устройство лестницы	1	16.09
19	Безопасность при уборке лестницы	1	17.09
20	Подметание лестницы, уборка мусора	1	18.09
21	Пр.р. Подметание лестницы, уборка мусора	1	18.09
22	Моющие средства для уборки	1	19.09
23	Резиновые перчатки: назначение	1	19.09
24	Пр.р.Подметание лестницы	1	20.09
25	Способы протирки перил	1	23.09
26	Пр.р.Протирка перил ( поручней)	1	23.09
27	Мытье лестницы	1	24.09
28	Пр.р. Мытье лестницы	1	25.09
29	Бытовая стиральная машина: устройство	1	25.09
30	Бытовая стиральная машина ( <i>принцип действия, правила пользования</i> )	1	26.09
31	Меры безопасности при работе	1	26.09
32	Моющие средства: виды, пользование	1	27.09
33	Подготовка стиральной машины к работе	1	30.09
34	Пр.р . выбор моющих средств	1	30.09
35	Отбеливающие средства	1	01.10
36	Сортировка грязного белья	1	02.10
37	Взвешивание грязного белья	1	02.10
38	Экскурсия в прачечную школы «Стирка белья»	1	03.10
39	Пр.р. Выбор программы для стирки	1	03.10
40	Экскурсия в прачечную школы «Сушка белья в	1	04.10

	центрифуге»		
41	Сушка белья на воздухе	1	14.10
42	Прополаскивание белья	1	14.10
43	Пр.р. Прополаскивание постиранного белья	1	15.10
44-45	Утюжка постельного белья	2	16.10 16.10
46	Пр.р. Утюжка постельного белья	1	17.10
47	Утюжка халатов	1	17.10
48	Пр.р. Утюжка халатов	1	18.10
49	Утюжка рубашек	1	21.10
50	Пр.р. Утюжка рубашек	2	21.10 22.10
51	Утюжка брюк	1	23.10
52	Пр.р. Утюжка брюк	2	23.10 24.10
53	Кухонная посуда: виды, назначение	1	24.10
54	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1	25.10
55	Уход за кухонной посудой	1	28.10
56	Уход за кухонным инвентарем	1	28.10
57	Моющие средства, приспособления	1	29.10
58	Уход за алюминиевой посудой	1	30.10
59	Уход за эмалированной, никелированной посудой	1	30.10
60-61	Уход за посудой с современными покрытиями	2	31.10 31.10
62-63	См.р.Д/игра «Подбери средство и приспособление для мытья посуды»	2 уплотнение	01.11 04.11
64-65	Пр.р. Мытье кухонной посуды	2 уплотнение	04.11 05.11
66-67	Мытье кухонного инвентаря, тары	2	06.11 06.11
68	Пр.р. Мытье кухонного инвентаря	1	07.11
69	Чистка кухонного стола	1	07.11
70-71	Обработка деревянного инвентаря	2	08.11 11.11
72	Пр.р. Чистка разделочных досок	1	11.11
73	Пр.р. Чистка моечной ванны	1	12.11
74-75	Уборка кухни	2	13.11;13.11
76	Столовая посуда: виды, назначение	1	14.11
77	Керамическая посуда. Свойства керамики, средства для мытья	1	14.11
78	Стеклопосуда. Свойства стекла, средства для мытья	1	15.11
<b>2 ТРИМЕСТР</b>			
79	Столовые приборы: назначение	1	25.11
80	Столовые приборы: чистка, мытье	1	25.11
81-82	Обязанности мойщицы посуды	2	26.11 27.11
83-84	Спецодежда работника кухни	2	27.11;28.11

85-86	Личная гигиена работника кухни	2	28.11 29.11
87	Правила безопасности в моечном цехе	1	02.12
88	Мытье сушка посуды и столовых приборов	1	02.12
89	Пр.р.Мытье сушка посуды и столовых приборов	1	03.12
90-91	Уборка моечного отделения	2	04.12 04.12
92	Мытье окрашенных стенных панелей	1	05.12
93	Пр.р. Мытье окрашенных панелей	1	05.12
94	Мытье дверей с различными покрытиями	1	06.12
95	Мытье окрашенных и пластиковых подоконников Удаление пыли с панелей	1	09.12
96	Пр.р. Мытье окрашенных и пластиковых подоконников Удаление пыли с панелей	1	09.12
97	Требования к генеральной уборке	1	10.12
98	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1	11.12
99	Средства обработки полированной мебели	1	11.12
100	Пр.р.Генеральная уборка класса Мытье лестницы	1	12.12
101	Пр.р.Генеральная уборка школьного помещения (игровая комната, класс, гардероб)	1	12.12
102	Общее представление о работе учреждения	1	13.12
103	Уборка письменного стола	1	16.12
104	Правила электробезопасности	1	16.12
105	Уборка наружных поверхностей шкафа	1	17.12
106	Практическая работа. Уборка наружных поверхностей шкафа	1	18.12
107	Уборка радиатора отопления	1	18.12
108	Практическая работа.Уборка радиатора отопления	1	19.12
109	Очистка мусорной корзины	1	19.12
110	Бытовой холодильник: устройство	1	20.12
111	Бытовой холодильник: размораживание	1	23.12
112	Бытовой холодильник: мытье, сушка	1	23.12
113	Практическая работа. Мытье холодильника	1	24.12
114	Виды продуктов питания	1	25.12
115-116	Значение продуктов питания	2	25.12 26.12
117-118	Изменение качества продуктов	2	26.12 27.12
119-120	Признаки порчи продуктов	2	09.01 09.01
121	Пищевые отравления: состояние человека	1	10.01
122-123	Профилактика пищевых отравлений	2	13.01 13.01
124-125	Требования к приготовлению пищи	2	14.01 15.01
126-127	Гигиенические требования к хранению готовой пищи	2	15.01 16.01



128	Медицинское обследование работника пищеблока	1	16.01
129	Обеденный стол: эстетическое оформление	1	17.01
130-131	Сервировка обеденного стола (к завтраку, обеду, ужину)	2	20.01 20.01
132	См р. Необходимые приборы для сервировки стола соответственно меню	1	21.01
133	Практическая работа Сервировка стола	1	22.01
134	Видеоролик.Подготовка бумажных салфеток	1	22.01
135-136	Практическая работа .Укладывание салфеток в салфеточницу	2	23.01 23.01
137	Уборка столов и столового зала	1	24.01
138-139	Практическая работа.Уборка столового зала	2	25.01 25.01
	Уборка служебного помещения		
	<b>Практическое повторение:</b>		
140	Уборка радиаторов отопления Очистка мусорной корзины	1	26.01
141-142	Мытье пола и лестницы	2	26.01 27.01
143-144	Подготовка бумажных салфеток	2	27.01 28.01
145-147	Питательная ценность овощей (капуста, лук, салат, морковь, свекла)	3	29.01 29.01 30.01
148	Обработка сушеных овощей	1	30.01
149	Безопасность при обработке овощей	1	31.01
150-151	Требования к качеству овощей	2	03.02 03.02
152-153	Требования к хранению овощей	2	04.02 05.02
154-155	Требования к обработке овощей	2	05.02 06.02
156	Признаки порчи овощей Определение качества овощей	1	06.02
157	Обработка овощей: машины и инструменты	1	07.02
158	Правила безопасности при обработке овощей	1	10.02
159	Сортировка овощей	1	10.02
160	Мытье овощей	1	11.02
161	Очистка овощей вручную	1	12.02
162	Практическая работа.Очистка овощей вручную	1	12.02
163	Практическая работа.Очистка овощей при помощи спец. приспособлений	1	13.02
164	Нарезка овощей соломкой	1	13.02
165	Практическая работа Нарезка овощей соломкой	1	14.02
<b>3ТРИМЕСТР</b>			
166	Нарезка овощей кольцами и полукольцами	1 уплотнение	24.02

167-169	Практическая работа Нарезка овощей кольцами и полукольцами	3 уплотнение 1 час	24.02 25.02 26.02
170-172	Пищеблок: основные цеха	3	26.02 27.02 27.02
173-174	Назначение горячего цеха	2	28.02 02.03
175-176	Назначение холодного цеха	2	02.03 03.03
177-178	Назначение мясного цеха	2	04.03 04.03
179-180	Назначение овощного цеха	2	05.03 05.03
181-183	Назначение моечного отделения	3 уплотнение 2 часа	06.03 09.03 09.03
185-186	Оборудование овощного цеха	2	10.03 11.03
187	Виды корнеплодов	1	11.03
188-190	Требования к обработке корнеплодов	3	12.03 12.03 13.03
191	Экскурсия на кухню.Наблюдение за работой картофелечистки	1	16.03
192	Практическая работа Дочистка картофеля вручную	1	16.03
193	Нормы отходов при обработке	1	17.03
194-195	См.работа расчет отходов	2	18.03 18.03
196-197	Организация работы моечного отделения	2	19.03 19.03
198-199	Столовая посуда: правила мойки, просушки	2	20.03 23.03
200	Моющие средства: виды	1	23.03
201-202	Правила составления растворов	2	24.03 25.03
203	Приспособления для мытья посуды	1	25.03
204-205	Правила сбора пищевых отходов	2	26.03 26.03
206	Моющие и дезинфицирующие средства	1	27.03
207-208	Спецодежда, применяемая при мойке	2	30.03 30.03
	<b>Практическое повторение:</b>	<b>8</b>	
209-211	Уборка школьной территории	3	31.03 01.04 01.04
212-214	Мытье стен в здании школы	3	02.04 02.04

			03.04
215-216	Мытье дверей в здании школы	2	13.04 13.04
217-219	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	3	14.04 15.04 15.04
220-221	Сбор пищевых отходов	2	16.04 16.04
222-224	Уборочный инвентарь, контейнеры для мусора.	3	17.03 20.03 20.03
225-226	Сортировка посуды по видам	2	21.03 22.03
227-228	Чистка и мытье столовой посуды	2	22.04 23.04
229-230	Практическая работа. Чистка и мытье столовой посуды	2	23.04 24.04
231	Чистка и мытье столовых приборов	1	27.04
232	Практическая работа Чистка и мытье столовых приборов	1	27.04
233-234	Чистка и мытье подносов	2	28.04 29.04
235-237	Обработка ершей, щеток, ветоши	3	29.04 30.04 30.04
238-241	Составление моющих растворов	4 уплотнение з часа	04.05 04.05 05.05 06.05
242-244	Маркировка кухонного инвентаря и посуды	3	06.05 07.05 07.05
245-247	См работа. Соотношение маркировки с инвентарем и посуд ой на рисунке	3 уплотнение 2 часа	08.05 11.05
248-251	Санитарные требования к территории и помещениям предприятиям общественного питания.	4	12.05 13.05 13.05 14.05
252-253	Правила установки тары для сбора отходов.	2	14.05 15.05
	<b>Пактическое повторение</b>	5	
254-255	Вырезание погибших ветвей на кустарниках	2	18.05 18.05
256-258	Очистка стволов деревьев и побелка известью	3	19.05 20.05 20.05
259	Итоговая контрольная работа..Практические задания	1	21.05
260	Итоговая контрольная работа Карточка с с теоретическими заданиями	1	21.05

261-264	Повторение теоретических основ программного материала	4	22.05 25.05 26.05
265-267	Генеральная уборка класса и кабинета. Мытье радиаторов	3	27.05 27.05 28.05
268-269	Мытье мебели в школьной столовой	2	28.05 29.05