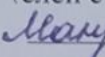
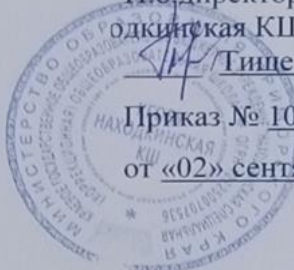


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении
руководителей старших классов
 Манина О.Н./
ФИО
Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

«Утверждаю»
И.о. директора КГБОУ
Находкинская КШ
 Тищенко О. Н./
ФИО
Приказ № 101/ОД
от «02» сентября 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД»
(Подготовка младшего обслуживающего персонала)
9 «А» класса
на 2024 – 2025 учебный год**

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1)

Программу составила: учитель профильного труда Белянкина Елена Ивановна

Подготовка младшего обслуживающего персонала

Пояснительная записка

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель предмета «Производственное обучение» - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому.

Поставленная цель достигается путём решения следующих задач:

- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- ознакомление с современным производством и требованиями, предъявляемыми им к человеку;
- побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- коррекция и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- развитие у учащихся активности, целенаправленности, инициативности, способности планировать последовательность действий;
- выработка самостоятельных трудовых умений и навыков;
- формирование коммуникативных навыков;
- формирование у учащихся ответственного отношения к выполнению своих обязанностей на рабочем месте.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии: Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.). **Инструменты и оборудование:**

инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функции, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. **Качество и производительность труда.** Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании. **Технологии изготовления предмета труда:** Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. **Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.** Самостоятельное уборочных работ. **Этика и эстетика труда:** правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Общая характеристика учебного предмета.

В учебном плане профильный труд представлен с 9 класса -7 часов (3 часа-кулинария, 4-МОП).

В 9 классе проводится трудовая подготовка учащихся по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Цель программы - «Подготовка младшего обслуживающего персонала»: Обучение учащихся самостоятельному выполнению необходимых видов работ, согласно должностному функционалу и социальная адаптация их на рабочем месте.

В начале обучения даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания, например, образцово убранный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях. Затем акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается, и вводится контроль над производительностью и качеством труда.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он должен быть оснащен рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарем и предметами санитарного оборудования, средствами для ухода за больными.

Для хранения уборочного инвентаря в кабинете или подсобном помещении располагают специальные стойки. Метлы, швабры, половые щетки, совки, лопаты и т. п. хранятся в стойках с пазами для каждой инвентарной единицы. Школьники работают только с индивидуальными орудиями труда. Для этого пазы в стойках и ручки орудий труда нумеруются. Тряпки маркируются в соответствии с назначением и в чистом виде располагаются на вешалках-сушилках в подсобном помещении.

Практическое обучение учащихся 9 классов осуществляется на базовом предприятии. Это обучение всегда проводится после освоения соответствующего теоретического материала.

Основные требования к знаниям учащихся и умениям указаны в программе.

Данная программа была составлена на основе «Программно-методического обеспечения для 10-11 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида» Издание-2.-М .2006 под ред. Щербаковой А.М., Платоновой Н.М. Данная программа была сокращена и адаптирована для учащихся 9 классов.

Содержание учебного предмета

9 КЛАСС

4 часа в неделю, 136 часов в год

І четверть-32ч.

Вводное занятие (2 часа).

Знакомство с работой младшего обслуживающего персонала (2 часа).

Экскурсия. Наблюдение за работой младшего обслуживающего персонала.

Виды помещений в детском учреждении, их назначение, оборудование.

Уход за полом (50 часов).

Объект работы: Полы в коридорах, спальнях.

Материалы: Моющие средства, рабочая одежда (халат, косынка, фартук): хранение, уход.

Инструменты и оборудование: Пол: виды (дощатый крашеный; покрытый линолеумом), средства для мытья.

Паркетный пол в административном помещении. Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щётка, тряпка, швабра): назначение, пользование, бережное обращение. Подготовка к хранению, порядок хранения.

Технологии изготовления предмета труда.

Выполнение сухой уборки пола, покрытого линолеумом. Выполнение влажной уборки пола, покрытого линолеумом и плиточного полов.

Ежедневная уборка спального помещения. Выполнение уборки в спальном помещении. Удаление пятен на паркетном полу. Влажная уборка паркетного пола, покрытого лаком.

Подготовка пола, покрытого мастикой к натирке.

Этика и эстетика труда. Организация рабочего места. Правила безопасности при подготовке к уборке полов. Уход за паркетным полом.

Техника безопасности при работе с моющими средствами, инвентарём.

Практическое повторение: Ежедневная уборка помещения (20часов).

Самостоятельная работа (2часа).

II четверть-32ч.

Вводное занятие (2часа).

Работа в столовой (14часов).

Объект работы: Столовая.

Материалы: Моющие средства, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Посуда (фаянсовая, стеклянная посуда). Обеденный стол (эстетическое оформление, сервировка), тележка для сбора и транспортировки посуды. Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щётка, тряпка, швабра).

Технологии изготовления предмета труда.

Понятие о гигиене питания. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Подача пищи. Сбор грязной посуды. Уборка и протирка столов, уборка пола.

Этика и эстетика труда. Требования к работнику столовой: одежда, поведение. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды. Эстетическое оформление стола. Правила подготовки стола к подаче пищи. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.

Ежедневная уборка служебного помещения (8часов).

Объект работы: Служебное помещение.

Материалы. Моющие средства, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Служебное помещение: виды, назначение, оборудование.

Бытовой пылесос: устройство, применение, пользование, техника безопасности. Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щётка, тряпка, швабра).

Технологии изготовления предмета труда. Протирка подоконников. Отопительных радиаторов. Протирка пола. Работа пылесосом. Удаление пыли с помощью пылесоса. Уборка складских помещений. Ежедневная уборка методического кабинета.

Этика и эстетика труда. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Правила уборки в служебном помещении. Техника безопасности при работе с пылесосом, при выполнении уборочных работ.

Практическое повторение (4часа).

Работа в столовой. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа (4часа).

III четверть-40часов.

Вводное занятие (2часа).

Уборка лестницы в помещении (6часов).

Объект работы: Лестница в детском учреждении.

Материалы: Моющие средства. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Лестница в детском учреждении: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение, материалы для изготовления).

Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щётка, тряпка, швабра).

Технологии изготовления предмета труда.

Подметание лестницы, уборка мусора. Протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами.

Этика и эстетика труда. Правила безопасности при уборке лестницы. Техника безопасности при работе с моющими средствами, инвентарём.

Работа в пищеблоке (8часов).

Материалы: Средства для мытья посуды; рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Столовая посуда, столовые приборы: назначение. Посудомоечная машина; тележка для сбора и транспортировки посуды.

Технологии изготовления предмета труда. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Мытьё посуды вручную. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Этика и эстетика труда. Правила чистки, мытья посуды, столовых приборов. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни. Уход и хранение спецдежды. Личная гигиена работника кухни. Правила техники безопасности при работе в моечном цехе.

Генеральная уборка помещения (16часов).

Объект работы: Помещения школы.

Материалы: Моющие средства. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щётка, тряпка, швабра).

Технологии изготовления предмета труда.

Очистка и мытьё стеной панели и двери, подоконника, окрашенных водоземлюсионной, масляной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели

пылесосом. Обработка стенной панели, двери, подоконника. Мытьё цветочного поддона и горшка.

Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытьё пола и лестницы.

Этика и эстетика труда. Средства для обработки полированной мебели. Санитарно-гигиенические требования при выполнении перечисленных работ.

Практическое повторение (4часа)

Уборка помещений с использованием освоенных приёмов.

Самостоятельная работа (4часа)

IV четверть-32ч.

Вводное занятие (2часа).

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания (14часов).

Объект работы: Помещения общественного питания.

Материалы: Моющие средства (назначение, пользование). Резиновые перчатки, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Уборочный инвентарь, контейнеры для мусора.

Технологии изготовления предмета труда.

Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытьё стен и полов с разным покрытием.

Этика и эстетика труда. Техника безопасности при работе с моющими средствами.

Санитарные требования к территории и помещениям общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов.

Обработка кухонной и столовой посуды на предприятии общественного питания (8часов).

Объект работы: Моечное отделение предприятия общественного питания.

Материалы: Моющие средства: виды. Приспособления и материалы для мытья посуды. Резиновые перчатки, рабочая одежда (халат, косынка, фартук).

Инструменты и оборудование: Столовая посуда. Уборочный инвентарь, контейнеры для мусора, тележки для сбора и транспортировки посуды.

Технологии изготовления предмета труда. Организация работы моечного отделения. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытьё вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей,

щёток, ветоши и используемого инвентаря. Составление моющих растворов. Чистка и мытьё кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Этика и эстетика труда. Способы и правила уборки со стола посуды, мойка, просушка. Правила составления растворов. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов.

Практическое повторение (4часов).

По всему курсу «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Контрольная работа (4часа).

Подготовка младшего обслуживающего персонала.

Планируемые результаты усвоения учебного предмета

Предметные результаты

Учащиеся должны знать: Функциональные обязанности младшего обслуживающего персонала; виды помещений; правила санитарии по содержанию помещения; правила личной гигиены; устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений; правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами; правила эксплуатации сантехнического оборудования, правила проведения ежедневной и генеральной уборок; виды полов и уход за ними; виды посуды, правила чистки, мытья посуды, столовых приборов; обязанности мойщицы посуды; правила сервировки стола;

Учащиеся должны уметь: самостоятельно организовывать своё рабочее место; готовить инвентарь к уборке, правильно хранить его; работать щёткой, шваброй; выполнять сухую и влажную уборку помещений; мыть стены и полы с разным покрытием; соблюдать правила поведения при проведении уборочных работ; выполнять уборку столовой и различные помещения; мыть и хранить посуду; осуществлять выбор столовой посуды и приборов для сервировки стола; использовать их по назначению; правильно располагать их в сервировке стола к обеду и ужину; пользоваться пылесосом; соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе,

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

на конец школьного обучения (X класс)

Минимальный уровень

Знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать.

Знание названий уборочного инвентаря и правил хранения.

Умение самостоятельно (с помощью учителя) выбрать инвентарь для выполнения уборочных работ в помещении.

Знание санитарно-гигиенических требований при работе с уборочным инвентарём.

Умение мыть стены и полы с разным покрытием.

Знание ассортимента чистящих, моющих, дезинфицирующие средства для посуды; отбор (с помощью учителя) для выполнения уборочных работ.

Знание санитарно-гигиенических требований при работе на пищеблоке.

Знание названий посуды и инвентаря. Умение мыть и хранить посуду.

Знание правил эксплуатации сантехнического оборудования.

Представления о принципах действия пылесоса, его устройств, умение им пользоваться.

Представления о правилах безопасной работы пылесосом, санитарно-гигиенических требованиях. Умение чистить ковровое изделие и мягкую мебель пылесосом.

Знание трудовой дисциплины, прав и обязанностей работников, организации труда и правил безопасности детского учреждения.

Понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Заботливое и бережное отношение к оборудованию, инвентарю.

Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности.

Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.

Достаточный уровень

Умение самостоятельно организовать рабочее место, выбрать необходимый инвентарь в соответствии с практической работой.

Планирование самостоятельно или с помощью учителя предстоящей практической работы. Знание названий уборочного инвентаря и правил хранения.

Знание санитарно-гигиенических требований при работе с уборочным инвентарём.

Умение мыть стены и полы с разным покрытием.

Знание ассортимента чистящих, моющих, дезинфицирующие средства для посуды; отбор (с помощью учителя) для выполнения уборочных работ.

Знание санитарно-гигиенических требований при работе на пищеблоке.

Знание названий посуды и инвентаря. Умение мыть и хранить посуду.

Знание правил эксплуатации сантехнического оборудования.

Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы. Организация совместной работы в группе.

Знание и умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарём, пылесосом.

Знание и умение выполнять ежедневную и генеральную уборку пищеблока, служебных помещений.

Заботливое и бережное отношение к оборудованию, инвентарю.

Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности.

Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Личностные результаты:

Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

принятие и освоение обучающимся, социальной роли; формирование; развитие 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.

