

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Свердловской области

МО Пелым

МКОУ СОШ № 1

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 1_ от 26_ августа 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ №1
_____/Смирнова Т.А./
Приказ №72 _ от 26_ августа 2025г.

Вводится в действие с 01.09.2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

2025-2026 учебный год

Технология

основное общее образование (для обучающихся с УО)

7 класс

Учитель: Дядькова Т.В.

Пелым 2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена на основе:

Авторской программы «Подготовка младшего обслуживающего персонала» авторы: С.Л. Мирский под редакцией В.В. Воронковой.

Данная рабочая программа предназначена для обучающихся 7 класса с умственной отсталостью умеренной степени и составлена в соответствии с учебным планом с нагрузкой 2 часа в неделю, что составляет 68 часов в год, 34 недели.

Для реализации данной программы используется следующий учебно-методический комплекс:

1. А. И. Галина, Е.Ю. Головинская, технология, «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для 7 класса для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, - Самара: Современные образовательные технологии, 2020. – 96с.
2. Е.Ю. Головинская, технология, «Подготовка младшего обслуживающего персонала» рабочая тетрадь для 7 класса для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, Самара, 2020.- 60с.

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 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.

Воспитательные:

-воспитание устойчивого положительного отношения к труду;

- чувства ответственности, соблюдение дисциплины, воспитание бережного отношения к общественной собственности.

Наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающейся.

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).

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» входит в образовательную область «Технология».

Рабочая программа учебного предмета рассчитана в 7 классе на 68 часов (2 часа в неделю, 34 недели)

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

-выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Предметные результаты:

Должна знать:

- Строение дерева;
- Основные породы деревьев;
- Значение и правила вскапывания приствольного круга;
- Устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- 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;
- Приёмы и средства мытья;
- Назначение столовых приборов;
- Обязанности мойщицы посуды;
- Спецодежду работника кухни;

- Личную гигиену работника кухни;
- Правила безопасности при работе в моечном цехе;
- Обязанности мойщицы посуды;
- Спецодежду работника кухни;
- Личную гигиену работника кухни;
- Правила безопасности при работе в моечном цехе;
- 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;
- Средства для обработки полированной мебели;
- Общее представление о работе учреждения (предприятия);
- Устройство бытового холодильника;
- Правила размораживания, мытья холодильника;
- Виды продуктов, значение для питания;
- Признаки порчи продуктов;
- 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;
- Требования к качеству и хранению овощей;
- Основные цеха пищеблока;
- Устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Должна уметь:

- Ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- Планировать работу по инструкции учителя;
- Работать секатором;
- Планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- Вести устный рассказ о последовательности действий при работе;
- Пользоваться холодильником;
- Планировать ход работы в беседе с учителем;
- Ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.);
- Планировать последовательность рабочих операций.

Базовые учебные действия:

Регулятивные УД:

- Определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя.
- Проговаривать последовательность действий на уроке.
- Учиться высказывать своё предположение (версию) на основе работы с текстом учебника.
- Учиться работать по предложенному учителем плану.
- Адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.).
- Работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место.
- Корректировать выполнение задания в соответствии с планом под руководством учителя.

Познавательные УД:

- Планировать свою работу по изучению незнакомого материала.
- Отбирать необходимые источники информации среди предложенных

учителем словарей, энциклопедий, справочников, электронные диски.

Сопоставлять и отбирать информацию, полученную из различных источников (словари, энциклопедии, справочники, электронные диски, сеть Интернет).

Ориентироваться в учебнике, на листе бумаги и у доски под руководством учителя.

Делать выводы в результате совместной работы с учителем.

Преобразовывать информацию из одной формы в другую.

Использовать знаково-символические средства с помощью учителя.

Коммуникативные УД:

Вступать в контакт и работать в коллективе.

Обращаться за помощью и принимать помощь.

Слушать и понимать речь других; инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

Уметь слушать и отвечать на простые вопросы учителя.

Участвовать в диалоге на уроке в жизненных ситуациях.

Оформлять свои мысли в устной речи.

Соблюдать простейшие нормы речевого этикета.

Содержание учебного предмета

Вводное занятие.

Первичный инструктаж по охране труда. Организация работы в мастерской.

Раздел. Сохранение и поддержка здоровья.

Как растения помогают человеку. Как человек заботится о растениях.

Раздел. Работа на территории.

Необычные деревья. Определитель деревьев. Как дерево питается. Уход за деревьями.

Обработка приствольных кругов. Сезонный уход за почвой приствольных кругов.

Подкормка деревьев. Украшение приствольного круга. Зачем дереву кора. Птицы-защитники деревьев от насекомых. Забота о птицах-защитниках деревьев. Уход за корой и стволом. Повреждение коры от мороза и солнца. Секаторы для ухода за ветвями дерева. Очистка стволов.

Побелка плодовых деревьев. Обрезка кроны деревьев. Правила обрезки плодовых деревьев. Порядок обрезки плодовых деревьев.

Раздел. Уборка помещений.

Помещение в жилом доме. Помещение кухни. Кухонная бытовая техника и оборудование. Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом. Правила безопасности при пользовании электричеством. Определитель посуды. Виды посудомоечных машин. Подготовка посудомоечной машины к работе. Мытье посуды вручную. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья кухонной посуды разного назначения. Как устроен холодильник.

Правила пользования холодильником. Три зоны уборки холодильника. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Последовательность уборки кухни.

Тематическое планирование

№ п/п	Название тематического раздела	Кол-во
--------------	---------------------------------------	---------------

		часов
1	Вводный урок	1
2	Сохранение и поддержка здоровья	4
3	Работа на территории	33
4	Уборка помещений. Мытьё полов	30
	Итого	68

Тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата
1	Вводный урок. Правила техники безопасности	1	
	Сохранение и поддержка здоровья		
2-3	Как растения помогают человеку.	2	04.09, 10.09
4-5	Как человек заботится о растениях.	2	11.09
	Работа на территории		
6	Необычные деревья. Деревья рекорсмены.	1	17.09
7-8	Определитель деревьев. Деревья – символы. Деревья на флагах и гербах. Виды деревьев.	2	18.09
9	Как дерево питается. Как устроено дерево.	1	
10	Уход за деревьями. Уход за стволом и кроной дерева.	1	
11-12	Обработка приствольных кругов. Правила вскапывания и рыхления приствольных кругов.	2	
13-14	Сезонный уход за почвой приствольных кругов. Рыхление и полив приствольных кругов летом.	2	
15-16	Подкормка деревьев. Правила внесения удобрений.	2	
17-18	Украшение приствольного круга. Цветник в приствольном круге.	2	
19	Зачем дереву кора. Насекомые враги деревьев.	1	
20	Птицы-защитники деревьев от насекомых. Насекомоядные птицы.	1	
21-23	Забота о птицах- защитниках деревьев. Изготовление кормушек и домиков для птиц.	3	
24	Уход за корой и стволом. Защита штамбов от грызунов.	1	
25	Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепадов температуры.	1	
26-27	Секаторы для ухода за ветвями дерева. Инвентарь и средства для ухода за стволом и кроной дерева.	2	
28	Очистка стволов. Подготовка дерева к побелке и укрытию.	1	
29-30	Побелка плодовых деревьев. Подготовка дерева к	2	

	зиме.		
31-32	Обрезка кроны деревьев. Три основных вида обрезки деревьев.	2	
33-34	Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки плодовых деревьев.	2	
35-36	Порядок обрезки плодовых деревьев. Правила ухода за деревьями.	2	
37	Повторение изученного по разделу.	1	
38	Контрольные вопросы и задания по разделу «Работа на территории»	1	
	Уборка помещений	30	
39	Помещение в жилом доме. Зачем нужны служебные помещения.	1	
40	Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне.	1	
41-42	Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования.	2	
43	Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит.	1	
44	Правила безопасности при пользовании газом. Что делать при запахе газа.	1	
45	Правила безопасности при пользовании электричеством.	1	
46-47	Определитель посуды. Столовая посуда. Кухонная посуда.	2	
48-49	Виды посудомоечных машин. Уход за посудомоечной машиной.	2	
50	Подготовка посудомоечной машины к работе.	1	
51-52	Мытье посуды вручную. Какую посуду нельзя мыть в машине.	2	
53-54	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Порядок мытья посуды.	2	
55	Режим мытья столовой посуды.	1	
56	Режим мытья кухонной посуды разного назначения.	1	
57	Как устроен холодильник. Морозильная камера.	1	
58-59	Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов.	2	
60	Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника.	1	
61-62	Чистка кухонной раковины. Чистка шкафов с разными поверхностями.	2	
63-64	Чистка кафеля. Чистка плит, духовок, микроволновых печей.	2	
65-66	Последовательность уборки кухни	2	
67	Повторение изученного по разделу	1	
68	Контрольные вопросы и задания по разделу «Уборка помещений».	1	
	Итого	68	

Основной список литературы

1. Учебник «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 7 класса для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжёлыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам / А.И.Галина, Е.Ю. Головинская. – Самара: «Современные образовательные технологии», 2020г.

2. Рабочая тетрадь для 7 класса / А.И.Галина, Е.Ю. Головинская. – Самара: «Современные образовательные технологии», 2020г.

Технические средства обучения

1. Ноутбук

2. Принтер

3. Экранно-звуковые пособия: видеофильмы и презентации по темам учебного предмета

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459981

Владелец Смирнова Татьяна Александровна

Действителен с 27.02.2025 по 27.02.2026