

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
«Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
городского округа Самара»**

Российская Федерация, Самарская область, 443045, Самара г., Гагарина ул., 78,  
т/факс 267-92-66, т. 267-89-56  
E-mail: [so\\_111@63edu.ru](mailto:so_111@63edu.ru)

| РАССМОТРЕНО                                      | ПРОВЕРЕНО             | УТВЕРЖДАЮ             |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| на заседании МО<br><i>основ. школы</i> <i>ВР</i> | Зам. директора по УВР | Директор ГБОУ         |
|                                                  | <i>Е. А. Терехина</i> | Школы-интерната № 111 |
| протокол № 1                                     |                       | <i>С. В. Соловых</i>  |
| от « 23 » 08 2025 г.                             | « 28 » 08 2025 г.     | « 28 » 08 2025 г.     |



C=RU, O=ГБОУ школа-интернат № 111  
г.о. Самара, CN=Соловых С.В.  
E=intermat-111@bk.ru  
0083a2ed0188ed1e

Рабочая программа общего образования  
обучающихся с нарушением интеллекта  
Вариант 1  
«Труд (технология)»  
«Подготовка младшего обслуживающего персонала»  
для 7 класса

Программу разработал учитель:  
Цаюкова С.В.

Самара 2025

## **Содержание**

1. Пояснительная записка
2. Содержание учебного предмета, курса.
3. Планируемые результаты.
4. Календарно-тематическое планирование.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «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

<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей. Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 ч. в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда младшего обслуживающего персонала.

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» в 7 классе определяет следующие задачи:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с рабочими профессиями: дворник, уборщик помещений.
- формирование знаний об организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи); формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

- формирование основ учебной деятельности обучающихся с расстройствами аутистического спектра - (умение принимать, сохранять цели и следовать им в процессе решения учебных задач, планировать свою деятельность, контролировать ее процесс, доводить его до конца, адекватно оценивать результаты, взаимодействовать с педагогами и сверстниками).

В 7 классе учащиеся приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и участков. Приобретают умения в обращении с различным сельскохозяйственным и уборочным инвентарем. Выполняют несложные трудовые приемы на пришкольном участке и в помещении школы. Все виды работ выполняются учащимися только после демонстрации приемов работы учителем и многократного повторения правил безопасной работы.

На протяжении всего курса обучения подробно рассматриваются и отрабатываются трудовые навыки и приемы согласно каждому пункту должностных инструкций.

Программа включает разделы: «Работа на пришкольном участке», «Уборка лестницы в помещении», «Машинная стирка белья», «Обработка оборудования и уборка на кухне», «Работа в пищеблоке», «Генеральная уборка помещения», «Ежедневная уборка служебного помещения», «Гигиена питания», «Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей», «Первичная обработка овощей», «Обработка корнеплодов в условиях пищеблока», «Уборка территорий и помещений на предприятии общественного питания», «Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания».

## 2. Содержание учебного курса, предмета

Срок реализации настоящей программы 2025-2026 учебный год.

Рабочая программа в 7 классе по профильному труду (подготовка младшего обслуживающего персонала) рассчитана на 238 часов (7 часов в неделю).

|                  | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть | Год   |
|------------------|------------|------------|------------|------------|-------|
| Количество часов | 56 ч       | 56 ч       | 77 ч       | 49 ч       | 238 ч |

Учитель может вносить изменения в календарно-тематическом плане для закрепления материала, вызывающего у обучающихся затруднения.

Время на изучение тем не регламентируется и определяется учителем, исходя из материально-технической базы школы и уровня подготовленности учащихся.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии:

1. Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.).
2. Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.
3. Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагога. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.
4. 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.

| № п/п                     | Содержание                                                                                 | Количество часов |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>1 четверть (56 ч.)</b> |                                                                                            |                  |
| 1                         | Вводное занятие                                                                            | 1                |
| 2                         | Работа на пришкольном участке                                                              | 14               |
| 3                         | Уборка лестницы в помещении                                                                | 12               |
| 4                         | Машинная стирка белья                                                                      | 11               |
| 5                         | Практическое повторение                                                                    | 16               |
| 6                         | Самостоятельная работа.                                                                    | 2                |
| <b>2 четверть (56 ч.)</b> |                                                                                            |                  |
| 7                         | Вводное занятие                                                                            | 1                |
| 8                         | Обработка оборудования и уборка на кухне                                                   | 20               |
| 9                         | Работа в пищеблоке                                                                         | 18               |
| 10                        | Генеральная уборка помещения                                                               | 8                |
| 11                        | Практическое повторение                                                                    | 7                |
|                           | Самостоятельная работа                                                                     | 2                |
| <b>3 четверть (77 ч.)</b> |                                                                                            |                  |
| 12                        | Вводное занятие                                                                            | 1                |
| 13                        | Ежедневная уборка служебного помещения                                                     | 19               |
| 14                        | Гигиена питания                                                                            | 25               |
| 15                        | Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей           | 16               |
| 16                        | Практическое повторение                                                                    | 14               |
| 17                        | Самостоятельная работа                                                                     | 2                |
| <b>4 четверть (49 ч.)</b> |                                                                                            |                  |
| 18                        | Вводное занятие                                                                            | 1                |
| 19                        | Первичная обработка овощей                                                                 | 8                |
| 20                        | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока                                                 | 9                |
| 21                        | Уборка территорий и помещений на предприятии общественного питания                         | 7                |
| 22                        | Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания | 14               |
| 23                        | Практическое повторение                                                                    | 8                |
|                           | Самостоятельная работа                                                                     | 2                |
| <b>Итого 238 ч.</b>       |                                                                                            |                  |

Структура занятия зависит от содержания учебного материала, педагогических целей и организационных условий.

### Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании учащихся профессиональных знаний (технических, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия можно разделить на следующие группы:

1. Изучение устройства орудий труда.
2. Знакомство со свойствами материалов.
3. Первоначальное усвоение новых технологических операций.
4. Изучение производственных технологических процессов.

### Комплексные практические работы

Комплексные практические работы — это такие практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду: происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, кончая заключительным контролем результатов работы), Благодаря чему усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

### Самостоятельные и контрольные работы

Самостоятельные и контрольные работы — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Самостоятельные работы выполняются в конце каждой четверти, а контрольные — в конце каждого года обучения.

### 3. Планируемые результаты

#### *Личностные учебные действия*

- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность; осознанно относиться к выбору профессии;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### *Коммуникативные учебные действия*

- умение вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый - незнакомый и т.п.);

#### *Регулятивные учебные действия*

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих;
- осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### *Познавательные учебные действия*

Дифференцированно воспринимать окружающий мир;

использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (социальных, технических и др.) для решения познавательных и практических задач.



## К предметным результатам относятся:

| Базовый уровень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Минимально-необходимый уровень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 класс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><i>Учащиеся должны знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила санитарии по содержанию помещения;</li> <li>- правила личной гигиены;</li> <li>- назначение правила обращения с сельхозинвентарем</li> <li>- назначение стиральной машины;</li> <li>- правила безопасной работы в столовой;</li> <li>-оборудование столового зала и кухни.</li> <li>- критерии оценки качества своей работы;</li> <li>- назначение и приемы работы с инструментами и приспособлениями для нарезки овощей;</li> <li>- правила безопасной работы с иглой, с ножницами, с утюгом, с ножом, на швейной машине;</li> <li>- правила хранения продуктов питания;</li> <li>- названия и назначение ручных стежков;</li> <li>- моющие средства для мытья посуды;</li> <li>- правила ухода за комнатными растениями.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать правила санитарии по содержанию помещения;</li> <li>- правила личной гигиены;</li> <li>- назначение используемых сельхозинвентаря, инструментов и приспособлений;</li> <li>- назначение инструментов и приспособлений для работы с бумагой и тканью;</li> <li>- правила безопасной работы с иглой, с ножницами, с утюгом, на швейной машине;</li> <li>-виды продуктов питания;</li> <li>- основные правила ухода за комнатными растениями.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>Для детей с УУО:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать правила личной гигиены и санитарии по содержанию помещения;</li> <li>- иметь представление о назначении используемых инструментов и приспособлений;</li> <li>- назначение столового зала и кухни;</li> <li>- иметь представление об уходе за комнатными растениями.</li> </ul> |
| <p><i>Учащиеся должны уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обращаться с хозяйственным инвентарем при уборке пришкольной территории;</li> <li>- удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений полы;</li> <li>- собирать мусор и выносить его в установленное место;</li> <li>- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;</li> <li>- работать с измерительной линейкой;</li> <li>-мыть посуду вручную;</li> <li>- уметь оценивать качество своей работы;</li> <li>- хранить продукты питания;</li> <li>- выполнять правила безопасной работы с иглой, с ножницами, с утюгом, на швейной машине;</li> <li>-обрабатывать овощи;</li> <li>-пользоваться стиральной машиной;</li> <li>- уметь ухаживать за комнатными растениями.</li> </ul>                     | <p><i>Учащиеся должны уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- удалять пыль, подметать мусор, мыть полы;</li> <li>- собирать мусор и выносить его в установленное место;</li> <li>- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;</li> <li>- выполнять правила безопасной работы с иглой, с ножницами, с утюгом, на швейной машине;</li> <li>-пользоваться моющими средствами;</li> <li>- уметь ухаживать за комнатными растениями.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>Для детей с УУО:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- удалять пыль, подметать и собирать мусор, мыть полы с направляющей помощью учителя;</li> <li>- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;</li> <li>- работать с сельхозинвентарем под руководством учителя.</li> </ul>                                                                           |



