

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области «Школа-интернат №3 для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья городского округа Тольятти»

РАССМОТРЕНА
на заседании методического совета

Протокол № 6 от «11» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ
школы-интерната №3 г.о.Тольятти
_____ О.П. Степанова
Приказ № 155/ОД от «17» июня 2024 г.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Чистюля»

Возраст детей 10-17 лет
Срок обучения – 1 год
социально-гуманитарной направленности

Разработчик:
учитель М.Г. Харитонова

Тольятти, 2024

Оглавление

1. Краткая аннотация.....	2
2. Пояснительная записка	2
3. Цель программы.....	3
4. Задачи программы	3
5. Планируемые результаты.....	4
6. Учебно-тематический план.....	7
7. Содержание программы	11
8. Обеспечение программы.....	15
8.1. Методическое обеспечение программы	15
8.2. Материально-техническое оснащение программы.....	16
9. Список литературы.....	17

КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Чистюля» (далее - Программа) составлена с учётом полученных обучающимися в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности, а также знаний и способов деятельности, освоения которых обеспечивается в рамках предметов «Основы социальной жизни» и «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Разработана с целью организации и проведения трудотерапии, способствующей развитию и социализации, а также действенной профессиональной ориентации и профессионального обучения для дальнейшего определения возможной трудовой деятельности.

Деятельная профессиональная ориентация и обучение в данном аспекте представляет собой комплекс практических и теоретических занятий, направленных на профессиональное совершенствование индивида с учетом его склонностей, интересов, возможностей и потребностей рынка труда в младшем обслуживающем персонале.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Чистюля» социально-гуманитарная.

Актуальность программы

Перестройка системы общего и профессионального образования, новые подходы к пониманию результатов, их согласование с особыми потребностями школьников с ОВЗ, закрепленные в ФЗ «Об образовании в РФ», обусловили необходимость моделирования преемственности всех этапов и элементов, обеспечивающую профессионально – трудовую подготовку.

Предлагаемая программа (и тематическое планирование) ориентирована на учебник: Галина А. И., Головинская Е. Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Электронное приложение к учебнику. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2020 г.

Новизна

Подготовка младшего обслуживающего персонала в коррекционной школе имеет огромное значение - дает возможность создания новых направлений трудового обучения, с дальнейшим трудоустройством на определённое рабочее место тех выпускников, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, швеи.

В содержание обучения включено практическое знакомство с достижениями современной науки, техники и освоение новейших технологий, инновационными технологическими решениями актуальных задач, предлагаемыми профессиональным сообществом, обучение работе с доступными современными машинами и механизмами. Всё это рассматривается как средство формирования интереса к изученным профессиям,

развития познавательных потребностей и мотивации; создание предпосылок для роста производительности труда, увеличения возможностей занятости и повышения качества жизни людей с инвалидностью и ОВЗ.

Отличительной особенностью программы является применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать занятия, включающие в себя элементы нескольких направленностей, в том числе использование в программе при освоении материала фронтальной, групповой и индивидуальной формы организации учебной работы с учащимися. Групповая форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении практических работ на этапе закрепления и повторения учебного материала. Основной формой организации кружка является практическая направленность.

Педагогическая целесообразность заключается в применяемом на занятиях деятельностного подхода, который позволяет максимально продуктивно усваивать материал путём смены способов организации работы. Тем самым педагог стимулирует познавательные интересы учащихся и развивает их практические навыки.

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

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, рабочим по кухне и предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом; этичного и культурного поведения, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Практические занятия осуществляются в здании школы.

Цель программы: развитие необходимого объёма профессиональных знаний и трудовых умений, подготовка учащихся к профессиям обслуживающего труда, посредством самостоятельного выполнения действий через практические упражнения.

Задачи программы:

Обучающие:

- формировать у учащихся практические и профессионально значимые ЗУН в трудовом обучении.

Коррекционно-развивающие:

- корректировать недостатки психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);

- развивать коммуникативную функцию речи, как неперенное условие адаптации в жизни.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, внимательность, чувство ответственности.

Данная программа содержит сведения по технологии работ. Она усилена дифференцированным подходом к обучению, коррекционно-развивающими занятиями, а также занятиями по этике поведения. Особенности детей с нарушениями интеллекта

затрудняют в овладении обще трудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы и самоконтроль. Поэтому при проведении занятий даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания.

При обучении следует использовать специфические методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, использовать наглядные средства обучения, дидактический материал, дидактические игры. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Важно приучать учащихся продумывать план предстоящей работы, оценивать выполненную работу на занятии. Необходимо правильно организовать предварительную ориентировку в задании и планирование с опорой на наглядное пособие, инструкционную или технологическую карту. Работа по развитию речи осуществляется при планировании работы, устном отчёте о выполненной работе.

Возраст детей, участвующих в реализации программы: 10 – 17 лет, которые распределяются на две возрастные группы:

I группа – 10-13 лет

II группа – 14-17 лет

Сроки реализации: программа рассчитана на 1 год, объем – 68 часов; 2 часа в неделю.

Режим занятий: длительность занятия 30 минут. Наполняемость учебных групп: составляет 14 человек.

Формы обучения:

- занятие;
- экскурсия;
- практическая работа;
- контрольный срез.

Формы организации деятельности: групповая, индивидуальная, фронтальная.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты:

- проявляет познавательные интересы и активность в данной деятельности;
- осознаёт необходимость общественно – полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
- бережно относится к природным и хозяйственным ресурсам;
- уважительно относится к иному мнению, культуре других народов;
- умеет сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных ситуациях, не создаёт конфликтов и умеет находить выходы из спорных ситуаций;
- имеет установку на безопасный и здоровый образ жизни.

Предметные результаты:

минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: стиральной машины, посудомоечной машины и др.);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой при проведении уборочных работ;
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

1.«Сохранение и поддержка здоровья»

1.1.«Имидж и личная гигиена уборщика помещений »

Знать/понимать: Понятие «личная гигиена» и её значение для здоровья. Предметы и «помощники» (средства) гигиены, правила ухода за кожей рук, правила остригания ногтей, правила ухода за волосами, правила ухода за телом. Элементарные правила этикета.

Уметь: содержать в чистоте тело, пользоваться носовым платком и полотенцем, находить нужный предмет личной гигиены, соблюдать гигиенические нормы после посещения туалета и перед приёмом пищи (тщательно мыть руки с мылом и просушивать их). Ухаживать за своим внешним видом, одеждой и спецодеждой. Соблюдать эстетические и гигиенические требования к рабочей одежде. Поддерживать в порядке личные вещи. Культурно общаться, соблюдая этические правила при взаимоотношениях с окружающими людьми.

1.2.«Гигиена уборки разных видов помещений»

Знать/понимать: Общее представление о работе учреждений и их гигиеническом содержании, разных видов помещений. Гигиенические требования к различным школьным помещениям.

Уметь: выполнять уборку служебных помещений (письменного стола, шкафов, светильников, оргтехники). Мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование. Применять знание инструкций при выполнении различных видов деятельности, соблюдать правила безопасности при пользовании уборочным инвентарем для помещения, (включать и выключать электроприборы по требованию правил техники безопасности). Проветривать помещение.

2.«Уборка помещений»

2.1.«Виды и уборка школьных помещений»

Знать/ понимать: гигиенические требования к учебному помещению; названия и функции предметов мебели и оборудования в классе. Уход за школьными помещениями с помощью бытовой техники. Правила пожарной безопасной работы в быту. Особенности уборки специальных кабинетов и помещений.

Уметь: ориентироваться в здании, определять чистоту и загрязненность помещения приготавливать моющие растворы, подбирать инвентарь и оборудования для уборки элементов конструкции лестниц. Мыть стены, перила, ступени, пол с различным покрытием. Очищать полы при помощи моющего пылесоса экстра-класса Thomas TWIN Panther. Составлять план работы, протирать влажной салфеткой подоконник, мебель в классе (учебные столы). Расставлять стулья в определённом порядке. Правильно осуществлять уборку школьных помещений, проветривать помещение, вытирать пыль с мебели. Мыть мыльным раствором радиаторы отопления, собирать мусор в совок; выносить мусор; протирать подоконник влажной салфеткой; мыть панели и плинтуса; прополаскивать и отжимать салфетку; приводить в порядок рабочий инвентарь после работы; пользоваться средствами для защиты рук.

2.2.«Виды уборочной техники и оборудования»

Знать/понимать: знать и называть современные виды уборочной техники, правила эксплуатации основного оборудования для уборки. Поддерживать правила санитарии и гигиены при эксплуатации уборочной техники и оборудования. Соблюдать правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами;

Уметь: пользоваться аккуратно уборочным инвентарём. Удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, плинтуса, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки. Следить за личной гигиеной после уборки.

2.3.«Уборка лестничного марша»

Знать/ понимать: гигиенические требования к уборке лестничного марша. Правила техники безопасности при уборке лестницы. Правила и последовательность проведения уборки и мытья. Хранение инвентаря и оборудования после уборки. Правила личной гигиены до и после уборки.

Уметь: планировать и организовывать влажную уборку лестничного марша, технологически правильно подметать веником и мыть с применением моющих средств лестницу, удалять пыль с перил, правильно ухаживать за инвентарём и оборудованием, хранить его в специальном месте. Соблюдать правила личной гигиены по окончании работы (промывать руки с мылом).

2.4.«Виды мягкой мебели. Уборка мягкой мебели»

Знать/ понимать: виды мебели, её назначение, гигиенические требования по уходу и содержанию мягкой мебели, правила ухода за мебелью в зависимости от её структуры тканевого покрытия. Применение химических чистящих средств и приспособлений по уходу за мебелью. Значение чистой мебели для уюта помещения и здоровья людей, правила личной гигиены до и после уборки.

Уметь: выполнять трудовую деятельность по уходу за мебелью без ущерба для её покрытия под контролем учителя, подбирать и использовать нужный инвентарь и приспособления по уходу за мягкой мебелью, готовить к работе пылесос, чистить мягкую мебель вручную и пылесосом, правильно хранить инвентарь, соблюдать правила личной гигиены после уборки.

2.5.«Гигиена кухни»

Знать/ понимать: правила содержания кухни в чистоте. Названия и назначения предметов кухонной мебели, оборудования (мойка из нержавеющей стали, плита электрическая бытовая ПЭ 6570 (индукционная), бытовой двухкамерный холодильник «Бирюса 320NF», вытяжка фирмы Simfer, печь микроволновая бытовая ВВК 20 MWS-711M/WS, посудомоечная машина MCFD – 0606). Содержание оборудования в порядке. Правила техники безопасности при работе на кухне. Виды столовой посуды, основные требования к сервировке стола к обеду. Последовательность мытья кухонной и столовой посуды. Правила безопасности при уборке бытового двухкамерного холодильника «Бирюса 320NF», при пользовании другими кухонными электроприборами (Блендер RHB – 2972, многофункциональная электрическая мясорубка, мультиварка-скороварка RMS – PM

400, миксер, чайник электрический Kitfort КТ-625, весы кухонные электрические POLARIS модель PKS 0855DG)

Уметь: поддерживать чистоту на кухне; отличать чистую посуду от грязной, мыть посуду. Правильно выбирать средства для мытья кухонной посуды. Бережно относиться к столовой, кухонной посуде и бытовой технике. Соблюдать санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы на пищеблоке и обеденном зале.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Культура общения младшего обслуживающего персонала с коллегами и окружающими людьми.	1	+	+
2	Применение химических и гигиенических средств.	1	+	+
3	Предметы и средства ухода за внешним видом.	1	+	+
4	Предметы и средства ухода за руками.	1	+	+
5	Культура общения младшего обслуживающего персонала с коллегами и окружающими людьми.	1	+	+
6	Уборка помещения. Виды уборки. Значение. Обязанности уборщика помещений.	1	+	+
7	Техника безопасности в работе уборщика помещений. Поведение уборщика при подозрении на возникновение пожара.	1	+	
8	Уборочный инвентарь для помещения. Хранение инвентаря и оборудования.	1		+
9	Маркировка уборочного инвентаря. Виды маркировки.	1	+	+
10	Мытьё панелей и плинтусов в рекреации коридора и в мастерских.	1		+
11	Мытьё стен и радиаторов в помещениях.	1		+
12	Мытьё пола с линолеумным покрытием.	1		
13	Уборка плиточных покрытий (напольных и настенных).	1		+
14	Ежедневная влажная уборка кабинетов. Применение мыльного раствора в быту.	1		+
15	Виды уборки помещения.	1	+	+
16	Генеральная уборка кабинета.	1		+
17	Виды школьных помещений. Спецдежда для различного вида помещений. Защита рук. Уход.	1	+	+
18	Уборка кабинета. Обращение с документами. Работа пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther. Техника безопасности.	1		+

19	Промывание подоконников и радиаторов в школьном коридоре и в мастерской.	1		+
20	Виды покрытий пола. Уборка различных видов покрытий пола в школе. Техника безопасности.	1	+	+
21	Уборка санитарного узла. Маркировка уборочного инвентаря. Техника безопасности.	1	+	+
22	Оборудование санузла. Совмещённый и отдельный санузел. Последовательность уборки санузла.	1	+	+
23	Приёмы работы при мытье умывальника (ванны, унитаза). Работа вантузом. Дезинфицирующие средства. Техника безопасности.	1	+	+
24	Виды уборочной техники и инвентаря. Назначение, хранение, уход. Техника безопасности.	1	+	+
25	Экскурсия в Универмаг в хозяйственный отдел для просмотра и определения наиболее высокотехнологичного уборочного инвентаря.	1	+	+
26	Правила техники безопасности при работе с посудомоечной машиной MCFD – 0606.	1	+	+
27	Загрузка посуды в посудомоечную машину MCFD – 0606.	1		+
28	Правила техники безопасности при работе с парогенератором. Правила эксплуатации парогенератора.	1	+	+
29	Моющий пылесос экстра-класса Thomas TWIN Panther. Устройство. Назначение.	1	+	+
30	Мытье пола моющим пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther.	1		+
31	Уборка лестничного марша.	1	+	
32	Конструкция лестницы в помещении. Особенности загрязнения лестниц. Виды покрытий.	1	+	+
33	Составление дезинфицирующего и мыльного раствора. Правила техники безопасности при выполнении работы.	1	+	+
34	Промывание лестничных ступеней. Техника безопасности.	1		+
35	Промывание перил, панелей в лестничных пролётах. Техника безопасности.	1		+
36	Виды мягкой мебели. Уборка мягкой мебели. Чистка мягкой мебели пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther.	1	+	
37	Пылесос и его назначение. Техника безопасности. Устройство электропылесоса экстра-класса Thomas TWIN Panther.	1	+	
38	Чистка мягкой мебели пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther.	1		+
39	Чистка мягкой мебели вручную.	1		+

40	Гигиена кухни.	1	+	
41	Экскурсия на школьную кухню. Гигиенические требования к кухне. Кухонное оборудование и принадлежности.	1	+	+
42	Применение чистящих средств. Техника безопасности на кухне. Правила ухода за кухонным инвентарем (щетки, ерши, ветошь).	1	+	+
43	Кухонная посуда. Специальная посуда для индукционных плит. Назначение. Уход.	1	+	+
44	Уход за кухонной мебелью и бытовой техникой. Техника безопасности.	1	+	
45	Уход за кухонной мебелью.	1		+
46	Устройство и уход за печью микроволновой бытовой ВБК 20 MWS-711M/WS. Техника безопасности.	1	+	+
47	Устройство и уход за блендером RHB – 2972.	1	+	+
48	Устройство и уход за многофункциональной электрической мясорубкой. Техника безопасности.	1	+	+
49	Устройство и уход за мультиваркой-скороваркой RMS – RM 400. Техника безопасности.	1	+	+
50	Устройство и уход за миксером. Техника безопасности.	1	+	+
51	Устройство и уход за чайником электрическим Kitfort КТ-625. Техника безопасности.	1	+	+
52	Устройство и уход за весами кухонными электрическими POLARIS модель PKS 0855DG.	1	+	+
53	Устройство и уход за вытяжкой фирмы Simfer. Техника безопасности.	1	+	+
54	Уход за разделочными досками. Маркировка разделочных досок и ее значение.	1	+	+
55	Назначение и устройство плиты электрической бытовой ПЭ 6570 (индукционной).	1	+	
56	Чистка плиты электрической бытовой ПЭ 6570 (индукционной). Техника безопасности.	1		+
57	Гигиенические требования к содержанию кафельного покрытия стен в помещении кухни. Применение моющих средств.	1	+	+
58	Столовая посуда и ее назначение. Виды столовой посуды. Обязанности посудомойки.	1	+	
59	Санитарно - гигиенические требования к столовой посуде. Режим обработки столовой посуды.	1	+	+
60	Мытье столовой посуды вручную. Техника безопасности.	1		+
61	Правила сервировки стола к обеду. Столовые приборы: название, назначение. Уход.	1		+

62	Виды бумажных и тканевых столовых салфеток. Способы раскладывания.	1		+
63	Бытовой двухкамерный холодильник «Бирюса 320NF». Правила эксплуатации. Техника безопасности при уборке бытового холодильника.	1	+	+
64	Мытье бытового двухкамерного холодильника «Бирюса 320NF».	1		+
65	Обязанности посудомойщика и рабочего кухни. Требования этики при сборе грязной посуды с обеденных столов.	1	+	
66	Повторение пройденного материала. Уборка помещений.	1		+
67	Повторение пройденного материала. Техника безопасности в работе младшего обслуживающего персонала.	1		+
68	Контрольное тестирование.	1	+	
Итого:		68		

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. «Сохранение и поддержка здоровья»

1.1. «Имидж и личная гигиена уборщика помещений»

Позволит обучающимся с нарушениями интеллекта усвоить понятия «личная гигиена» и «предметы и «помощники» гигиены»; научиться правилам пользования предметами гигиены, привить навыки самостоятельного выполнения гигиенических процедур. Понятие «личная гигиена»: содержать в чистоте тело, одежду, обувь и жилище. Значение личной гигиены для здоровья. Основные предметы личной гигиены и применение каждого предмета в отдельности (зубная щётка, носовой платок, расчёска, полотенце, губка, банная мочалка). Необходимость промывания рук после посещения туалета, выполнения грязной работы, перед едой.

Значение вечернего мытья ног.

Значение ухода за волосами. Гигиенические требования по уходу за волосами.

Значение носового платка и полотенца, использование их по назначению. Правила гигиены по уходу за носовым платком и полотенцем. Виды полотенец по принадлежности (для лица, рук, ног, «банное» - для тела).

Значение гигиены тела для здоровья человека и отношения к нему окружающих (общение с неухоженным человеком затруднено). Применение средств современной гигиены (гели для душа, дезодоранты и т.п.). Осторожное применение химических гигиенических средств. Уход за своим внешним видом, одеждой и спецодеждой. Соблюдать эстетические и гигиенические требования к рабочей одежде. Поддерживать в порядке личные вещи. Культурно общаться, соблюдая этические правила при взаимоотношениях с окружающими людьми. Элементарные правила этикета.

Практические работы:

Промывание рук с мылом и просушивание личным полотенцем (и электрополотенцем).

Умывание лица, промывание и просушивание ушей, шеи.

Промывание рук после выполнения работы.

Определение степени загрязненности волос (привлечение знаний самих обучающихся).
Расчёсывание коротких и длинных волос по требованию инструкции (длинные – с концов; короткие – от корней).

Подготовка предметов для мытья ног (таз с теплой водой, ножное полотенце, мыло в мыльнице). Промывание и просушивание рук и ног.

1.2. «Гигиена уборки разных видов помещений»

Предусматривает занятия на общее представление о работе учреждений и гигиеническом содержании разных видов помещений. С этой целью проводятся планирование предстоящей работы, где учащиеся учатся выполнять уборку служебных помещений (письменного стола, шкафов, светильников, оргтехники). Мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование. Применять знание инструкций при выполнении различных видов деятельности, соблюдать правила безопасности при пользовании уборочным инвентарем для помещения, (включать и выключать электроприборы по требованию правил техники безопасности).

Проводятся инструктажи по технике безопасности до начала каждого практического действия обучающимися. Хозяйственный инвентарь для уборки помещения: ведро, ветошь для пола, швабра, веник, совок для мусора. Назначение видов хозяйственного инвентаря, правила безопасного пользования, уход и хранение.

Практические работы:

Отработка навыков погружения в воду и отжима ветоши для пола. Чистка ковра в кабинетах.

Протирка мебели мягкой ветошью.

Передвижение по свежeweымытому полу.

Протирка стеклянных поверхностей сухой мягкой ветошью под контролем учителя.
Определение степени загрязненности протирочной ветоши.

2. «Уборка помещений»

2.1. «Виды и уборка школьных помещений»

Обучающиеся изучают гигиенические требования к жилым и различным школьным помещениям, на базе которых проводятся практические занятия по формированию умений и навыков ухода за помещениями и работа с бытовыми электроприборами.

Основные санитарно-гигиенические требования к содержанию школьных помещений. Названия и функции мебели в мастерской. Значение проветривания помещений.

Значение дезинфекции. Правила поддержания помещения в чистоте и порядке. Виды уборки помещения: влажная, генеральная, сезонная. Ежедневная влажная и сухая уборка помещения: протирка пыли, уборка предметов (каждая вещь имеет свое место). Последовательность проведения каждого вида уборки. Технология протирки мебели влажной салфеткой.

Уборочный инвентарь для помещения: ветошь, швабра, ведро, веник, совок для мусора, таз, пылесос. Назначение инвентаря, способы использования, уход, хранение. Применение веника для подметания пола (при условии накопления в помещении мусора). Виды ветоши: протирачная, промывочная, компьютерная, для кафеля, «подручная». Виды ветоши по принадлежности. Применение протирачной ветоши при разных видах уборки для различных поверхностей. Виды ведер и тазов по материалу (оцинкованные, пластмассовые) и назначению. Уход и хранение.

Устройство пылесоса экстра-класса Thomas TWIN Panther. Уход за пылесосом. Правила техники безопасности при работе пылесосом.

Генеральная уборка – необходимость промывания водой и мылом всех поверхностей (мебели, стен, панелей, пола). Выбивание пыли из ковров и ковровых изделий.

Особенности уборки крашенных поверхностей: столы, двери, шкафы, радиаторы отопления, панели и подоконники. Назначение радиаторов отопления. Требования по промывке радиаторов в зимнее и летнее время.

Основные сведения о виде покрытия пола и способах его уборки. Покрытие пола: линолеум, плитка, паркет, ламинат и др.

Практические работы:

Протирка подоконников в мастерской. Влажная протирка поверхностей учебных столов и стульев. Влажная протирка подоконников и радиаторов отопления. Подметание пола по инструкции.

Чистка коврового покрытия пылесосом. Размещение пылесоса на хранение.

Промывание дверных блоков, радиаторов отопления и др. по инструкции.

Приёмы работы при мытье умывальника, унитаза. Работа вантузом с применением дезинфицирующих средств, спецодежды.

2.2. «Виды уборочной техники и оборудования»

Знакомство обучающихся с современными видами уборочной техники. Правилами эксплуатации основного оборудования для уборки.

Придерживаться правил санитарии и гигиены при эксплуатации уборочной техники и оборудования. Соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности.

Обучающиеся учатся удалять пыль, мусор, мыть оконные рамы и стекла, дверные блоки с помощью специального оборудования.

Назначение инвентаря, способы использования, уход, хранение. Практические работы:

1. Применение и чистка парогенератора.
2. Применение и чистка моющего пылесоса.

2.3. «Уборка лестничного марша»

Обучающиеся изучают гигиенические требования к уборке лестничного марша. Применяют знание инструкций при выполнении уборки лестницы. Изучают правила и учатся последовательности проведения уборки лестницы, удаление пыли с перил. После работы приводят хозяйственный инвентарь и уборочное оборудование в порядок, уносят на хранение в подсобное помещение. Соблюдают правила личной гигиены до и после уборки.

Правила техники безопасности при уборке лестницы.

Практические работы:

Приготовление инвентаря и приспособлений для уборки лестницы. Отработка навыков погружения в воду и отжима ветоши для пола. Передвижение по свежевывытому полу. Заметание мусора на совок. Определение степени загрязненности протирочной ветоши.

2.4. «Виды мягкой мебели. Уборка мягкой мебели»

Обучающиеся знакомятся с разными видами мебели по назначению и уходу за ней. Виды мягкой мебели (для гостиной, кухни, детской, мебель для спальни, прихожей, мебель для офиса, мебель для отдыха и др.), назначение мягкой мебели. Материалы из которых изготавливается мягкая мебель (дерево, поролон, ткань обивочная и др.)

Виды мягкой мебели: кресло, диван, кресло кровать, мягкий стул и др., её назначение. Требования к содержанию и уборке. Правила ухода за мягкой мебелью вручную и пылесосом (по инструкции). Гигиеническое значение уборки мягкой мебели при помощи пылесоса для здоровья людей. Правила работы пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther (мягкая мебельная насадка – щетка) по уборке мягкой мебели. Соблюдение правил техники безопасности в работе пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther.

Практические работы:

Приготовление инвентаря и приспособлений для чистки мягкой мебели вручную: салфетка, пыле выбивалка, хозяйственное мыло, вода.

Чистка мягкой мебели вручную (по технологической карте).

Чистка мягкой мебели пылесосом экстра-класса Thomas TWIN Panther в мастерской с соблюдением правил техники безопасности в работе.

3.5. «Гигиена кухни»

Знакомство с данной темой проходит на базе помещения школьной столовой (в т. ч. посудомоечного отдела и обеденного зала). Обучающиеся получают знания о правилах сервировки стола к обеду. Значение гигиены питания для здоровья человека. Основные сведения о видах посуды и обработке столовой посуды. Правила сбора грязной посуды с обеденных столов. Правила сервировки обеденных столов. Наблюдение за работой посуд мойщицы. Общее представление о мытье столовой посуды: грязная и чистая посуда, отличие.

Основные сведения о правилах сервировки стола к обеду, значение. Набор столовой посуды для сервировки стола к обеду: тарелка глубокая, мелкая, чашка, столовые приборы. Столовые салфетки.

Основные моменты содержания кухни в чистоте. Названия и назначения предметов кухонной мебели, оборудования (мойка из нержавеющей стали, плита электрическая бытовая ПЭ 6570 (индукционная), бытовой двухкамерный холодильник «Бирюса 320NF», вытяжка фирмы Simfer, посудомоечная машина MCFD – 0606, печь микроволновая бытовая ВВК 20 MWS-711M/WS, блендер RHB – 2972, многофункциональная электрическая мясорубка, мультиварка-скороварка RMS – PM 400, миксер, чайник электрический Kitfort КТ-625, весы кухонные электрические POLARIS модель PKS 0855DG). Содержание оборудования в порядке. Правила техники безопасности при работе на кухне.

Практические работы:
Уход за кухонной мебелью и бытовой техникой.
Уход за кухонным инвентарём (щётки, ерши, ветошь). Чистка столовой посуды.
Сервировка праздничного стола.
Распределение посуды на обеденном столе по инструкции. Применение столовых салфеток.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение

Основные принципы, положенные в основу программы:

- принцип доступности, учитывающий индивидуальные особенности каждого ребенка, создание благоприятных условий для их развития;
- принцип демократичности, предполагающий сотрудничество педагога - воспитанника; воспитанника-воспитанника;
- принцип системности и последовательности – знания в программе даются в определенной системе, накапливая запас знаний, дети могут применять их на практике.

Методы работы

словесные методы: рассказ, беседа, сообщения – эти методы способствуют обогащению теоретических знаний детей, являются источником новой информации;

наглядные методы: презентации, демонстрации способов действий, инвентарь, бытовая техника, плакаты, иллюстрации.

практические методы: уборка помещений, использование бытовой техники, сервировка стола, чистка посуды, и др.

Данные методы позволяют воплотить теоретические знания на практике, способствуют развитию навыков и умений детей. Большое значение приобретает выполнение правил культуры труда, экономного расходования материалов, бережного отношения к инструментам, приспособлениям и материалам.

Занятие состоит из следующих структурных компонентов:

1. Организационный момент.
2. Повторение материала, изученного на предыдущем занятии.
3. Постановка цели занятия.
4. Изложение нового материала.
5. Практическая работа.
6. Обобщение материала, изученного в ходе занятия.
7. Подведение итогов.
8. Уборка инвентаря и рабочего места.

Материально-техническое оснащение программы

Технические средства обучения:

- ноутбук, интерактивная доска, принтер;
- раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся;
- раздаточные контрольные задания.

Информационно - коммуникационные средства:

- мультимедийные моделирующие и обучающие программы по основным разделам технологии;
- интернет-ресурсы по основным разделам технологии;
- видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

- стол рабочий, комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки, плита электрическая бытовая ПЭ 6570 (индукционная), бытовой двухкамерный холодильник «Бирюса 320NF», вытяжка фирмы Simfer, посудомоечная машина MCFD – 0606, печь микроволновая бытовая ВВК 20 MWS-711M/WS, блендер RHB – 2972, многофункциональная электрическая мясорубка, мультиварка-скороварка RMS – PM 400, миксер, чайник электрический Kitfort КТ-625, весы кухонные электрические POLARIS модель PKS 0855DG, сервиз столовый, сервиз чайный.

Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола.

Специализированная учебная мебель:

- кухонный гарнитур; комплект обеденный (стол и шесть стульев); стул мягкий, диван мягкий.

Рабочая одежда: фартук, халат, шапочка, перчатки резиновые, обувь с закрытым задником на нескользкой подошве, маска и нарукавники (при необходимости).

Список литературы

1. Галина А. И., Головинская Е. Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» Электронное приложение к учебнику. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2020 г.
2. Галле А. Г., Кочетова Л. Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы. Москва, изд. АРКТИ, 2015 г.
3. В. А. Зырянова, И. А. Хамина " Подготовка младшего обслуживающего персонала». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2019 г.
4. Маллер А. Р. Дети с нарушением интеллекта: социально-трудовая адаптация. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014 г.
5. Головинская Е. Ю., "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Рабочая тетрадь. 7-8 класс. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014 г.
6. Мирский С. Л. «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М., Педагогика, 2020 г.

