

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Охрана труда

профессия 13249 Кухонный рабочий

РАССМОТРЕНА
ПЦК 43.01.09
Пр. № 5 от «10» сентя 2022г.
Председатель А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА
в соответствии с Единым тарифно-
квалификационным справочником работ и
профессий рабочих (ЕТКС), 2017
Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249
Кухонный рабочий
Заместитель директора по УР
Е.В. Креницына

А.С. Булгакова, Е.Е. Стремнова

ОП 02 Охрана труда: Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249
Кухонный рабочий. - Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2022.

УТВЕРЖДЕНЫ
Методическим советом
пр. № 6 от «23» 06 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Охраны труда общепрофессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Составлена и используется в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений для выполнения простых работ с соблюдением правил охраны труда на ПОП с присвоением квалификации – 13249 Кухонный рабочий II разряда.

Программа адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со статьей 79 п.8 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа включена в профессиональный учебный цикл учебного плана группы 13249 Кухонный рабочий.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В процессе изучения ОП 02. Охраны труда обучающиеся получают представление о правилах охраны труда на предприятии общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгрузка продукции из тары.
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов.
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
- заполнение котлов водой.

уметь:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгрузка продукции из тары.
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
- заполнение котлов водой.
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.
- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов.
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.
- сбор пищевых отходов.

знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания специальной дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л. С. Выготскому (ЗБР).

По уровню обучаемости группа условно разделена на 3 подгруппы (классификация Воронковой В.В.). Деление обучающихся на 3 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К **первой группе** относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во **вторую группу** входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи учителя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

К **третьей** группе относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразной помощи со стороны преподавателя. Им трудно определить главное в изучаемом, отделить его от второстепенного, установить логическую связь частей. Они, далеко не полностью понимая фронтальное объяснение, нуждаются в дополнительных конкретных разъяснениях. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих обучающихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко второй группе. Они нуждаются в постоянной коррекции своих действий преподавателем. Затем однотипные упражнения они выполняют сами, пока не встретятся с новым видом работы.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по их обучаемости согласно классификации В.В.Воронковой.

1 группа

Знать	Уметь
<ul style="list-style-type: none">- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;	<ul style="list-style-type: none">- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.- выгрузка продукции из тары.- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

2 группа

Знать	Уметь
<ul style="list-style-type: none">- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.	<ul style="list-style-type: none">- заполнение котлов водой.- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.<ul style="list-style-type: none">- установка подносов на транспортер при комплектации обедов.- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.- сбор пищевых отходов.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП 02 Охрана труда.

всего - 40 часа, в том числе:

теоретических занятий - 30 часов, лабораторных работ- 10 часов

1.6 Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде выполнения тестовых заданий. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В.Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся 1 группы содержат задания на выбор правильного ответа установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся

индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

1.7. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебной дисциплины

Личностные результаты:

- формирование личностных качеств: аккуратность, терпение, наблюдательность, усидчивость;
- формирование знаний и умения применять их на занятиях учебной и производственной практики и будущей трудовой деятельности;
- развитие аналитико - синтетической деятельности, сравнения, обобщения;
- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, речь).

Метапредметные результаты:

- в результате выполнения под руководством преподавателя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда;
- владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;
- получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных универсальных первичных практических умений: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий.

Предметные результаты:

- умение классифицировать посуду, инвентарь, оборудование, моющие средства определять их функции;
- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на готовность к самостоятельной трудовой деятельности; интеллектуальных умений (доказывать, сравнивать, делать выводы); овладение и понимание профессиональной терминологии.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБОРУДОВАНИЯ

Результатом освоения рабочей программы специальной дисциплины ОП 02 Охрана труда является овладение обучающимися теоретическими знаниями и выполнение работ:

- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

ОП 02 Охрана труда

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретические занятия	30
лабораторные занятия	10
Самостоятельная работа слушателя (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i>	зачета

3.2 Содержание обучения по адаптированной учебной дисциплине ОП 02 Охрана труда

Наименование разделов по учебной дисциплине	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	40
ОП 02 Охрана труда		
Тема 1.1 Введение в курс «Охрана труда»	Содержание учебного материала	2
	Общие сведения о предмете; его цели, задачи и значение в овладении профессией.	
	Понятие охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии. Социально - экономические, технические, гигиенические и организационные мероприятия.	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	4
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	
	2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	
	3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.	
	Лабораторная работа ЛР № 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2
Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2
	1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	
	2. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление	
	Лабораторная работа ЛР № 2. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2
Тема 1.4	Содержание учебного материала	4

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	
Тема 1.5 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	
	Лабораторная работа ЛР № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов Н1	2
Тема 1.6. Электробезопасность.	Содержание учебного материала	4
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	
	2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	
	3. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	
Тема 1.7. Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала	10
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях.	
	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в	

	предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	
	3. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами	
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
	Лабораторная работа ЛР № 4. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	2
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	2
Требования безопасности к производственному оборудованию	1. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	
	2. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	
	Лабораторная работа ЛР № 5. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2
Зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Информационное обеспечение обучения

- 1. Основная литература:**
1. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.— М.: КНОРУС, 2016.— 182 с. труда <https://mybestbooks.gq/18898-ohrana-truda-uchebnik/> Дата посещения 10.06.17.
 2. **Дополнительная литература:** 1. Куценко, Г.И., Жашкрва, И.А. Основы гигиены труда и производственной санитарии. – М.: Высшая школа, 2011.
 2. Зотов, В.А. и др. Механизация зеленого хозяйства. – М.: Высшая школа, 2010.
 4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
 5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
 6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Интернет-ресурсы:

1. Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания <http://www.pitportal.ru/ses/10993.html>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведение занятий осуществляется в учебном кабинете специальных дисциплин, мастерских по профессии Кухонный рабочий.

Освоению данной учебной дисциплины способствует изучение учебных дисциплин: ОП. 01 Охрана труда;

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: педагоги первой квалификационной категории.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения первой квалификационной категории и прошедшие профессиональную переподготовку в ГАОУ РХДПО Хакасский институт развития образования и повышения квалификации по программе «Организация и содержание обучения детей с ограниченными возможностями здоровья», в объеме 508 часов.

4.4. Специальные условия:

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;

- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
- увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умения правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
- личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую посильную групповую работу;
- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; - правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; 	<ul style="list-style-type: none"> - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. - открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. - выгрузка продукции из тары. - внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. 	<i>Устный зачет</i>
		<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
<ul style="list-style-type: none"> - правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; - правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе. 	<ul style="list-style-type: none"> - заполнение котлов водой. - доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. - загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. - включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. - установка подносов на транспортер при комплектации обедов. - установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными 	<i>Устный зачет</i>
		<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

	закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - сбор пищевых отходов.	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Характеристики учащихся коррекционной школы VIII вида

	Легкая умственная отсталость F-70	Умеренная умственная отсталость F-71	Тяжелая умственная отсталость F-72
1. Физическое развитие	Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены	
2. Двигательная сфера	Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены	Походка детей неустойчива, движения хаотичны, плохо координированы, слабо регулируются мышечные усилия. Грубые нарушения зрительно-двигательной координации. Невозможность выполнения двигательных упражнений даже по подражанию взрослому. Грубое недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений носят выраженный стойкий характер
3. Бытовые навыки	Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдая гигиену (принимать пищу, пережевывая и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь	Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях с взрослым	При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого

<p>4. Социальный опыт</p>	<p>Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средств передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении</p>	<p>Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого</p>	<p>Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода</p>
<p>5. Способность к общению</p>	<p>Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У некоторых детей возникают трудности при налаживании контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, не критичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих</p>	<p>Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка, знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные признаки предметов (звучание, цвет). Интерес нестойкий</p>	<p>Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не инициируют. Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.</p>

<p>6. Способность к деятельности</p>	<p>Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый характер. Легче понимают инструкцию невербального характера. Способны действовать по образцу, пошаговой инструкции. Возможны простейшие самостоятельные действия. В процессе деятельности требуется организующая и направляющая помощь. Самоконтроль при выполнении задания отсутствует. Волевые усилия недостаточно сформированы. Эмоционально реагируют на оценку их деятельности</p>	<p>Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать. В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым.. Наступает быстрое пресыщение деятельностью. Волевых усилий не проявляют. Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно</p>	<p>Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослым задания.. Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы. Организирующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна. Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания Безразличны к оценке результатов работы</p>
---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Сформированность высших психических функций

<p>Восприятие</p>	<p>При восприятии различают знакомых и незнакомых людей</p>	<p>Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано</p>	
	<p>Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей. Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета</p>	<p>Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых. Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь</p>	<p>Восприятие знакомых предметов возможно при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна</p>

Память	На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь взрослого	Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого мало эффективна	Опосредованное запоминание недоступно
Мышление	Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию	Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности	Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны
Речь	Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы. Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию	Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации	Доступно пониманию небольшое количество слов бытового характера. Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия