

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» разработана на основе **нормативных документов**:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021 N 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями);
- Региональный базисный учебный план на 2022/2023 учебный год для специальных (коррекционных) учреждений/классов VIII вида Еврейской автономной области, утверждённый приказом комитета образования от 10.07.2013 №312;
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) от 22 декабря 2015 г., протокол № 4/15 (далее АООП);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Типовая программа, допущенная Министерством образования Российской Федерации. Министерство просвещения 2011 год. Авторы программы Мирский С.Л, Журавлев Б.А, под редакцией Воронкова В.В.

Цель:

подготовка учащихся к самостоятельному выполнению необходимых видов работ по обслуживанию служебных и производственных помещений.

Задачи:

развивать у учащихся способность ориентироваться в производственном задании, планировать последовательность действий;

выработка самостоятельных трудовых умений и навыков, необходимых для выполнения функционала рабочего по обслуживанию служебных и производственных помещений;

формирование устойчивой целенаправленности, дисциплинированности, ответственного отношения к выполнению своих обязанностей на рабочем месте.

Общая характеристика учебного предмета

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется в основном фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации учебной работы с учащимися. Групповая (бригадная) форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении практических работ на этапе закрепления и повторения учебного материала.

«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, слесаря, швеи. Программа предусматривает подготовку обучающихся к выполнению следующих обязанностей:

- уборщик служебных и производственных помещений,
- уборщик пищеблока,
- мойщик посуды,
- дворник,
- рабочий прачечной,
- работник по озеленению,
- санитарка в медицинском учреждении.

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.

Социальная адаптация - не только важнейшая задача обучения умственно отсталого ребенка, но и средство компенсации первичного дефекта. «Подготовка младшего обслуживающего персонала» является необходимым компонентом общего образования школьников позволяющий напрямую и в непосредственной деятельности овладеть технологическим подходом как методологическим базисом общего образования, приобретает дополнительную направленность и позволяет решить задачи обеспечения социального благополучия выпускников с ОВЗ, в том числе, с интеллектуальной недостаточностью.

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

Примерная программа предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности, а также знаний и способов деятельности, освоения которых обеспечивается в рамках предмета «Социально – бытовая ориентировка».

В рамках подготовки к будущей профессиональной деятельности моделирование преемственности понимается как определение групп трудовых навыков, общих и профессиональных компетенций, которые необходимо сформировать на протяжении обучения (школа, учреждение профессионального образования, рабочее место). Это требует обеспечения единых подходов к пониманию результатов и оценке динамики их развития.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

Учебный предмет: профильный труд «Подготовка младшего обслуживающего персонала» входит в предметную область «Технологии». Программа 6-7 класс рассчитана на 34 недели. В 6 классе - 6 часов в неделю, в 7 классе – 7 часов в неделю.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- сформированность познавательной мотивации, умения учиться;
- сформированность ценностно-смысловых установок, отражающих индивидуально-личностные позиции обучающихся, воспитанников;
- знание моральных норм, умение соотносить свои поступки с принятыми этическими нормами, умение выделять нравственный аспект поведения.
- опираясь на освоенные изобразительные и конструкторско-технологические знания и умения, делать выбор способов реализации;
- предложенного или собственного замысла;
- принимать мнения и высказывания других людей, уважительно относиться к ним.

Предметные результаты:

- освоение системы знаний и опыта специфической для предметной области деятельности, готовность его применения в практике повседневной жизни.

Достаточный уровень	Минимальный уровень
---------------------	---------------------

-правила санитарии по содержанию помещений; -правила личной гигиены; -устройство и назначение обслуживаемого, оборудования и используемых приспособлений; -правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами; -правила эксплуатации сантехнического оборудования.	-удалять пыль, подметать мусор, мыть ручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия; -мыть и дезинфицировать унитазы, ванны, раковины и другое санитарно – техническое оборудование; -освобождать урны от мусора и обрабатывать их дезодорирующим раствором; -собирать мусор и выносить его в установленное место; -соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении.
---	--

Содержание тем учебного предмета 6 класс

Вводное занятие –(4ч)

Работа на участке –(13ч)

Объект работы. Территория вокруг школы.

Теоретические сведения. Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений. Однолетние сорные растения. Двухлетние и многолетние сорные растения. Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначение, рабочие позы и приемы. Правила безопасности при уборке.

Практические работы. Сгребание опавших листьев граблями. Выдергивание и удаление сорных растений. Подметание дорожек и площадок. Переноска собранного мусора. Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складированию в отведенное место.

Ежедневная уборка спального помещения –(12ч)

Объект работы. Пол, подоконники, отопительные радиаторы в спальне.

Теоретические сведения. Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требования к состоянию во время работы и при хранении. Последовательность уборки. Определение качества уборки. Правила безопасности при протирке подоконника и отопительного радиатора.

Практические работы. Крепление тряпки на швабру. Протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш. Промывка тряпки во время работы. Влажная протирка пола. Проверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества работы.

Работа с тканью(12ч)

Изделие. Фартук квадратной формы с завязками (из готового кроя).

Теоретические сведения. Фартук: ткани для изготовления, детали, швы. Виды отделки.

Практические работы. Наметывание первого и второго подгиба. Обработка срезов на швейной машине швом вподгибку. Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок в подгиб и прострачивание. Отделка фартука вышивкой или аппликацией.

Практическое повторение- (6ч)

Виды работы. Влажная уборка спального помещения. Самопроверка результата работы. Коллективное обсуждение качества работы.

Самостоятельная работа- (2ч)

Протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш. Самопроверка результата работы. Коллективное обсуждение выполненных работ.

Работа с тканью(13ч)

Изделие. Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.

Теоретические сведения. Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка.

Упражнение. Выполнение петельных стежков на образце.

Практические работы. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельным стежками, вывертывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).

Устройство жилого помещения(12ч)

Изделие. Аппликация «Жилая комната», «Прихожая», «Кухня».

Теоретические сведения. Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора. Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка. Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей. Правила техники безопасности при работе с ножницами и клеем.

Практические работы. Выбор цветной бумаги. Разметка, вырезание и расположение деталей на бумаге. Проверка расположения. Наклеивание деталей. Надписывание на аппликациях названий предметов, новых для учащихся. Нахождение строительных элементов в здании школы.

Уход за паркетным полом(12ч)

Объект работы. Паркетный пол в жилом или административном помещении.

Теоретические сведения. Покрытия паркетного пола: виды, назначение и различие по внешнему виду. Уход за паркетным полом. Щетка для натирки пола мастикой: виды, правила обращения и сбережения. Электрополотер: устройство, пользование. Правила безопасности при обращении с электрополотером.

Практические работы. Удаление пятен на паркетном полу. Влажная уборка паркетного пола, покрытого лаком (пол из ламината). Подготовка к влажной уборке пола, покрытого линолеумом. Влажная уборка пола, покрытого линолеумом (паркетного пола в школе нет, поэтому практические работы заменены). Подготовка к влажной уборке плиточного пола. Влажная уборка плиточного пола. Протирка подоконников, радиаторов отопления.

Практическое повторение(6ч)

Вид работы. Элементы строительной конструкции, оборудование дома. Нахождение строительных элементов в здании школы.

Самостоятельная работа(4ч) Удаление пятен на полу, покрытым ламинатом. Влажная уборка пола.

Работа в столовой(19ч)

Объект работы. Школьная столовая.

Теоретические сведения. Понятие о гигиене питания. Фаянсовая и стеклянная посуда. Столовые приборы. Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов. Требования к работнику столовой: одежда, поведение.

Правила подготовки стола к подаче пищи. Эстетическое оформление стола. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.

Практические работы. Сервировка стола. Разноска пищи по столам. Подача пищи. Сбор грязной посуды. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов. Разгрузка посуды в моечном отделении. Уборка и протирка столов. Уборка пола.

Ремонт постельного белья (10ч)

Объект работы. Наволочка. Простыня, пододеяльник.

Теоретические сведения. Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплат.

Упражнение. Пришивание заплат к образцу.

Практические работы. Подготовка изделия к ремонту (обрезание ветхих краев). Раскрой заплат с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии. Наложение, приметывание и пришивание заплат вручную косыми стежками или швейной машине. Утюжка отремонтированного изделия.

Ежедневная уборка помещения(20ч)

Объекты работы. Учительская. Кабинеты руководителей школы. Методические кабинеты. Классы. Складские помещения школы.

Теоретические сведения. Служебное помещение: виды, назначение, оборудование. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Правила уборки в служебном помещении. Бытовой электропылесос: устройство, применение. Правила пользования электропылесосом.

Практические работы. Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Подметание и протирка пола шваброй. Получение разрешения на протирку столов, настольных осветительных приборов. Очистка мусорных корзин. Удаление пыли с помощью пылесоса. Чистка уборочного инвентаря после применения и уборка в отведенные места.

Практическое повторение(6ч)

Вид работы: Выполнение уборочных работ с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа (4ч) По выбору учителя.

Работа с тканью (7ч)

Объект работы. Постельное белье.

Теоретические сведения. Ткани для постельного белья. Виды ремонта. Размеры и формы заплат. Требования к отремонтированным изделиям.

Практические работы. Подготовка изделия к ремонту. Подбор ткани для заплат. Определение места наложения заплат и ее размера. Раскрой заплат с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов. Пристрачивание заплат накладным швом на швейной машине. Ремонт постельного белья путем среза изношенной части.

Работа на участке (16ч)

Объект работы. Цветник.

Теоретические сведения. Вспахивание почвы цветника: значение, глубина, приемы, требования к качеству. Определение глубины вспахивания с помощью линейки. Понятие о борозде.

Практические работы. Осмотр участка для вспахивания. Определение его границ и направления борозд. Прокладывание первой борозды. Вспахивания с соблюдением заданной глубины. Выравнивание вспаханной почвы граблями. Взаимопроверка выполненной работы.

Практическое повторение (8ч)

Вид работы. Вспахивание почвы с соблюдением заданной глубины. Взаимопроверка выполненной работы. Уход за инвентарем после работы.

Самостоятельная работа (4ч)

Вспахивание почвы с соблюдением заданной глубины. Выравнивание вспаханной почвы граблями. Взаимопроверка выполненной работы.

Уход за мебелью (12ч)

Объект работы. Школьная мебель.

Теоретические сведения. Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль). Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Повседневный уход за полированной мебелью. Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии. Уход за инвентарем после работы.

Практические работы. Удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели. Уборка мягкой мебели. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.

Практическое повторение (8ч)

Виды работы. Ремонт белья и одежды или пошив простейших изделий (салфетки для уборки, мешочки для изделия и т.п.).

Самостоятельная работа (4ч)

Наложение заплат накладным швом на образце.

Содержание тем учебного предмета 7 класс

Вводное занятие- (4ч)

Работа на пришкольном участке (13 ч)

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Сектор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскрывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

Уборка помещения и лестницы (26 ч)

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила и поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья (14 ч)

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

Практическое повторение.(6ч)

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа.(4ч)

По выбору учителя.

Обработка оборудования и уборка на кухне (13ч)

Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

Работа в пищеблоке (26ч)

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства для мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Практические работы. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную. В 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения (14ч)

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенный масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддонов и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье полов и лестницы.

Практическое повторение(6ч)

Виды работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа (4ч)

По выбору учителя.

Ежедневная уборка служебного помещения(25ч)

Объект работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание. Мытье и протирка.

Умение. Пользование холодильником.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

Гигиена питания (10ч)

Теоретические сведения. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта после долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое обследование работника пищеблока.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей (25ч)

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

Практические работы. Мытье полов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

Практическое повторение(15ч)

Виды работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа(4ч)

По выбору учителя.

Первичная обработка овощей(11ч)

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуст, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, пашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока(12ч)

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

Умения. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное планирование, последовательность рабочих операций.

Практические работы. Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания(15ч)

Объект работы. Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

Теоретические сведения. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

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

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания(15ч)

Объект работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ершики, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецдежда, применяемая при мойке.

Практические работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецдежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Практическое повторение(6ч)

Виды работы. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа(4ч)

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

Тематическое планирование 6 класс I четверть- 48 часов

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Вводное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Работа на участке Теоретические сведения. Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений. Однолетние сорные растения. Двухлетние и многолетние сорные растения. Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначение, рабочие позы и приемы. Правила безопасности при уборке. Практические работы. Сгребание опавших листьев граблями. Выдергивание и удаление сорных растений. Подметание дорожек и площадок. Переноска собранного мусора. Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складированию в отведенное место.	15	13	2			Соблюдать правила безопасной работы с хозинвентарем Анализировать различные способы практической работы
Ежедневная уборка спального помещения	14	2	12			Работать в рабочих

Теоретические сведения. Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требования к состоянию во время работы и при хранении. Последовательность уборки. Определение качества уборки. Правила безопасности при протирке подоконника и отопительного радиатора. Практические работы. Крепление тряпки на швабру. Протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш. Промывка тряпки во время работы. Влажная протирка пола. Проверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества работы.						тетрадах Соблюдать правила при уборке пола. Соблюдать правила безопасной работы с хозинвентарем Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;
Практическое повторение Влажная уборка спального помещения. Самопроверка результата работы. Коллективное обсуждение качества работы.						Соблюдать правила при уборке пола. Соблюдать правила безопасной работы с хозинвентарем
Работа с тканью. Фартук: ткани для изготовления, детали, швы. Виды отделки. Практические работы. Наметывание первого и второго подгиба. Обработка срезов на швейной машине швом вподгибку. Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок вподгиб и прострачивание. Отделка фартука вышивкой или аппликацией.	14	2	10			Работать в рабочих тетрадах Анализировать различные способы практической работы
Практическое повторение. Уборка школьного участка, спальных помещений. Самопроверка результата работы. Коллективное обсуждение.			6			Анализировать различные способы практической работы
Самостоятельная работа. По выбору учителя.	2			2		Соблюдать правила при уборке пола.
Итого:	48	7	39	2		

Тематическое планирование 6 класс
II четверть- 48 часов

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Водное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Работа с тканью Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка. Упражнение. Выполнение петельных стежков. Практические работы. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывертывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.)	13	2	11			Работать в рабочих тетрадях Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. Анализировать различные способы практической работы
Устройство жилого помещения Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора. Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка. Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей. Правила техники безопасности при работе с ножницами и	12	2	10			Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;

клеем. Практические работы. Выбор цветной бумаги. Разметка, вырезание и расположение деталей на бумаге. Проверка расположения. Наклеивание деталей. Надписывание на аппликациях названий предметов, новых для учащихся. Нахождение строительных элементов в здании школы.						
Уход за паркетным полом. Покрытия паркетного пола: виды, назначение и различие по внешнему виду. Уход за паркетным полом. Щетка для натирки пола мастикой: виды, правила обращения и сбережения. Электрополотер: устройство, пользование. Правила безопасности при обращении с электрополотером. Практические работы. Удаление пятен на паркетном полу. Влажная уборка паркетного пола, покрытого лаком (пол из ламината). Подготовка к влажной уборке пола, покрытого линолеумом. Влажная уборка пола, покрытого линолеумом (паркетного пола в школе нет, поэтому практические работы заменены). Подготовка к влажной уборке плиточного пола. Влажная уборка плиточного пола. Протирка подоконников, радиаторов отопления.	12	2	10			Работать в рабочих тетрадях Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. Анализировать различные способы практической работы Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;
Практическое повторение Изготовление мягкой игрушки	6		6			- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Самостоятельная работа Влажная уборка пола.	4			4		
Итого:	48	7	37	4		

Тематическое планирование 6 класс
III четверть - 60 часов

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Вводное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Работа в столовой Понятие о гигиене питания. Фаянсовая и стеклянная посуда. Столовые приборы. Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов. Требования к работнику столовой: одежда, поведение. Правила подготовки стола к подаче пищи. Эстетическое оформление стола. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	19	4	15			Работать в рабочих тетрадях Удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия; Анализировать различные способы
Практические работы. Сервировка стола. Разноска пищи по столам. Подача пищи. Сбор грязной посуды. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов. Разгрузка посуды в моечном отделении. Уборка и протирка столов. Уборка пола.						практической работы Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении; удалять пыль, подметать мусор
Ремонт постельного белья Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплат. Упражнение. Пришивание заплат. Практическая работа. Подготовка изделия к ремонту. Раскрой заплат. Наложение приметывание и пришивание заплат вручную косыми стежками или на швейной машине. Утюжка	10	2	8			Соблюдать правила работы на швейной машине; Соблюдать правила работы с утюгом.

отремонтированного изделия.						
Ежедневная уборка помещения Служебное помещение: виды, назначение, оборудование. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Правила уборки в служебном помещении. Бытовой электропылесос: устройство, применение. Правила пользования электропылесосом. Практические работы. Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Подметание и протирка пола шваброй. Получение разрешения на протирку столов, настольных осветительных приборов. Очистка мусорных корзин. Удаление пыли с помощью пылесоса. Чистка уборочного инвентаря после применения и уборка в отведенные места.	20	2	18			Работать в рабочих тетрадях Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;
Практическое повторение Уборочные работы.	6		6			Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;
Самостоятельная работа Протирка подоконников, отопительных радиаторов.	4			4		Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении.
Итого:	60	9	47	4		

Тематическое планирование 6 класс
IV четверть- 48 часов

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Водное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Работа с тканью Тани для постельного белья. Виды ремонта. Размеры и формы заплат. Требования к отремонтированным изделиям. Практическая работа Подготовка изделия к ремонту. Подбор ткани для заплат. Определение места наложения заплат и ее размера. Раскрой заплат с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов. Пристрачивание заплат накладным швом на швейной машине. Ремонт постельного белья путем изношенной части.	7	2	5			Работать в рабочих тетрадах Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении. Анализировать различные способы практической работы
Работа на участке Вскапывание почвы цветника: значение, глубина, приемы, требования к качеству. Определение глубины вскапывания с помощью линейки. Понятие о борозде. Практическая работа. Осмотр участка для вскапывания. Определение его границ и направления борозд. Прокладывание первой борозды. Вскапывания с соблюдением заданной глубины. Выравнивание вскопанной почвы граблями. Взаимопроверка выполненной работы.	16	2	14			Соблюдать правила техники безопасной работы с пылесосом - слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Уход за мебелью Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак,	12	2	10			Собирать мусор и выносить его в

ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль). Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Повседневный уход за полированной мебелью. Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии. Уход за инвентарем после работы. Практическая работа. Удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели. Уборка мягкой мебели Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.						установленное место Собирать мусор и выносить его в установленное место Анализировать различные способы практической работы
Практическое повторение Ремонт белья и одежды или пошив простейших изделий (салфетка, мешочек)	8		8			- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Самостоятельная работа Наложение заплаты накладным швом на образце.	4			4		Собирать мусор и выносить его в установленное место
Итого:	48	7	37	4		
Год:	204	30	158	16		

Тематическое планирование 7 класс
I четверть – 56 часа

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Водное занятие.	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Работа на пришкольном участке Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Практическая работа. Вскрывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	13	3	10			- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Правила вскрывания приствольного круга. Сектор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Практическая работа. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.						- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Уборка лестницы в помещении Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила и поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Практическая работа. Подметание лестницы.	22	4	18			планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;

Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.						
Машинная стирка белья Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Практическая работа. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	11	4	7			- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность; планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Практическая работа. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.						планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Практическое повторение. Уборка помещения с использованием полученных приемов.	7		7			
Самостоятельная работа. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	2			2		планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Итого:	56	12	42	2		

Тематическое планирование 7 класс

II четверть - 64 часа

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Вводное занятие	1	1				
Обработка оборудования и уборка на кухне Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Практическая работа. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	13	2	11			планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Практическая работа. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря.						планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Работа в пищеблоке Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства для мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды.	26	4	22			- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная						- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;

машина: ознакомление с работой, правила безопасности. Практическая работа. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуду вручную. В 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.						планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Генеральная уборка помещения Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенный масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	14	2	12			планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.						планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Практическая работа. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддонов и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье полов и лестницы.						- слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Практическое повторение Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.	6		6			планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Самостоятельная работа Уборка кухни.	4			4		
Итого:	64	9	51	4		

Тематическое планирование 7 класс
III четверть - 80 часов

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная работа	Экскурсия	
Вводное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Ежедневная уборка служебного помещения Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильник. Правила электробезопасности. Практическая работа. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	25	2	23			Знакомство с планом работы; планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Бытовой холодильник: устройство, размораживание. Мытье и протирка. Практическая работа. Размораживание, мытье и протирка холодильника.						планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Гигиена питания Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта после долгого хранения. Признаки порчи продуктов.	10	2	8			слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое обследование работника пищеблока. Практическая работа. Мытье полов.						-Обработка овощей. -Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.

						Подбор инструментов для обработки овощей
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Практическая работа. Мытье полов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев.	25	2	23			Знакомство с планом работы; планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Практическое повторение Ежедневная уборка служебного помещения.	15		15			Знакомство с планом работы;
Самостоятельная работа Мытье полов	4			4		Знакомство с планом работы;
Итого:	80	7	69	4		

Тематическое планирование 7 класс
IV четверть - 64 часа

Тема/раздел	Часы	Урок	Форма организации обучения			Основные виды учебной деятельности учащихся
			Практическая работа	Самостоятельная	Экскурсия	
Вводное занятие	1	1				Знакомство с планом работы; прохождение инструктажей безопасности.
Первичная обработка овощей Капуст, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная	11	2	9			

обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Практическая работа. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.						Знакомство с планом работы; - слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность; планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	12	2	10			Знакомство с планом работы; - слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность;
Практическая работа. Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.						Знакомство с планом работы; планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи;
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания Санитарные требования к	15	2	13			Знакомство с планом работы;

территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности. Практическая работа. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.						-планировать последовательность практических действий для реализации поставленной задачи; -участвовать в совместной творческой деятельности при выполнении учебных практических работ
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды. Правила сбора и хранение пищевых отходов. Спецодежда, применяемая при мойке. Практические работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.	15	2	13			Знакомство с планом работы; - слушать объяснение учителя. - с помощью учителя и под его контролем организовывать свою деятельность; -участвовать в совместной творческой деятельности при выполнении учебных практических работ -участвовать в совместной творческой деятельности при выполнении учебных практических работ
Практическое повторение Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	6		6			Знакомство с планом работы;
Самостоятельная работа. Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	4			4		Знакомство с планом работы;

Итого:	64	9	51	4		
Год:	272	37	219	16		

Учебно-методическое и материально техническое обеспечение образовательной деятельности

Учебно-методический комплекс:

1) Учебники:

- ✓ Технология: 6-7класс учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». /Под ред. А.Г.Галле, Е.Ю.Головинская, Самара 2014
- ✓ Технология: 6 класс учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». /Под ред. А.Г.Галле, Е.Ю.Головинская, Самара 2014
- ✓ 2) Основная литература:
- ✓ С.Л.Мирский. Подготовка младшего обслуживающего персонала 2000г.
- ✓ 3) Дополнительная литература:

- ✓ Антипов В.И. Занятия по труду во вспомогательной школе. Пособие для учителей-М.: Просвещение,1972г.
- ✓ Афанасьва Т.М. Семья. Учебное пособие. М.: Просвещение,1986г
- ✓ Буровик К.А. Родословная вещь. - М.: Просвещение,1986г
- ✓ Дульнев Г. М. Учебно - воспитательная работа во вспомогательной школе (под редакцией Т.А. Власовой и В.Г. Петровой
- ✓ Мирский С.Л. Методика профессионально – трудового обучения во вспомогательной школе. - М.: Просвещение ,1966г.
- ✓ Мирский С.Л. Особенности профессионально – трудового обучения во вспомогательной школе. - М.: Просвещение ,1966г.
- ✓ Мирский С.Л. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении. - М.: Педагогика,1990г.
- ✓ Мирский С.Л. Формирование знаний у учащихся вспомогательной школы на уроках труда: книга для учителя. -М.: Просвещение ,1969г.
- ✓ Столярова С.И., Домненкова Л.В. Обслуживающий труд. Учебное пособие, -М.: Просвещение,1985г.

- ✓ 10.Фомина И.К. Обслуживающий труд. Пособие для учителя. _-М.: Просвещение 1972г

4) Дидактические папки: «Хозяйские дела», «Бумага», «Ткань», «Жилище», «Растения», «Одежда»

5) Таблицы:

- ✓ виды бумаги
- ✓ ножницы, устройство
- ✓ виды ткани
- ✓ работа с утюгом
- ✓ свойства картона
- ✓ устройство швейной машины
- ✓ виды пола

- ✓ виды пуговиц
 - ✓ комнатными растениями
 - ✓ сельхозинвентарь. хозинвентарь
- 6) Технические средства обучения:

- ✓ Магнитофон
- ✓ Диски
- ✓ Мультимедийное оборудование

7) Оборудование и приборы

-Измерительные инструменты:

- Линейка
- Угольник
- Ножницы
- Швейная машина с ручным приводом

Календарно – тематическое планирование
6 класс
I четверть

№ п/п	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
1.	Вводное занятие	1		
2.	Работа на участке Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений.	1		
3-6	Практическая работа Выдёргивание и удаление сорных растений.	4		
7	Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначения, рабочие позы и приёмы.	1		
5.	Правила безопасности при уборке.			
6.	Практическая работа Сгребание опавших листьев граблями.	4		
7-11.	Практическая работа Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Подготовка собранного мусора. Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складывание в отведённое место.	5		
12.	Ежедневная уборка спального помещения Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требования к состоянию во время работы и при хранении.	1		
13-16.	Практическая работа Крепление тряпки на швабру. Влажная протирка пола. Промывка тряпки во время работы.	4		
17.	Последовательность уборки. Определения качества уборки. Правила безопасности при протирке подоконника и отопительного радиатора.	1		
18-21.	Практическая работа Протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш.	4		
22-25.	Практическая работа Влажная протирка пола. Проверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества работы.	4		

26.	Работа с тканью Фартук: ткани для изготовления, детали, швы.	1		
27-30.	Практическая работа Намётывание первого и второго подгиба. Обработка срезов на швейной машине швом в подгибку.	4		
31.	Виды отделки.	1		
32.	Практическая работа Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок в подгиб и прострачивание.	1		
33-35.	Практическая работа Отделка фартука вышивкой или аппликаций.	3		
36-39.	Практическое повторение Уборка пришкольного участка, спальных помещений. Самопроверка работы. Коллективное обсуждение качества работы.	2 2 2		
40-41.	Самостоятельная работа Уборка кабинетов.	2		

Календарно – тематическое планирование
6 класс
II четверть

№ п/п	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
42.	Вводное занятие	1		
43.	Работа с тканью Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка. Упражнение. выполнение петельных стежков на образце.	1		
44- 55.	Практическая работа. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками. Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза).	12		
56- 57.	Устройство жилого помещения Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора. Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка.	2		
58- 61.	Практическая работа Аппликация «Жилая комната», «Прихожая», «Кухня». Выбор цветной бумаги. Разметка, вырезание и расположение деталей на бумаге. Проверка расположения. Наклеивание деталей. Надписывание на аппликациях названий предметов, новых для учащихся. Нахождение строительных элементов в здании школы.	4		
62	Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей.	2		
63.	Правила техники безопасности при работе с ножницами и клеем. Практическая работа «Прихожая», «Кухня».	4		
64- 67.	Выбор цветной бумаги. Разметка, вырезание и расположение деталей на бумаге. Проверка расположения. Наклеивание деталей. Надписывание на			

	аппликациях названий предметов, новых для учащихся. Нахождение строительных элементов в здании школы.			
68	Уход за паркетным полом. Покрытия паркетного пола: виды, назначение и различие по внешнему виду.	2		
69.	Уход за паркетным полом. Щетка для натирки пола мастикой: виды, правила обращения и сбережения.	4		
	Практическая работа			
70.	Паркетный пол в жилом или административном помещении.			
71.	Удаление пятен на паркетном полу.			
72.	Влажная уборка паркетного пола, покрытого лаком (пол из ламината).			
73.	Подготовка к влажной уборке пола, покрытого линолеумом. Влажная уборка пола, покрытого линолеумом (паркетного пола в школе нет, поэтому практические работы заменены).			
74-75.	Электрополотер: устройство, пользование. Правила безопасности при обращении с электрополотером.	2		
	Практическая работа	4		
76-79.	Подготовка к влажной уборке плиточного пола. Влажная уборка плиточного пола. Протирка подоконников, радиаторов отопления.			
80-85.	Практическое повторение Изготовление мягкой игрушки из готового кроя.	6		
86-89.	Самостоятельная работа Влажная уборка пола.	4		

Календарно – тематическое планирование
6 класс
III четверть

№ п/п	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
90.	Вводное занятие	1		
91.	Работа в столовой Понятие о гигиене питания. Фаянсовая и стеклянная посуда.	1		
92.	Столовые приборы.			
95.	Практическая работа Школьная столовая. Сервировка стола. Разноска пищи по столам. Подача пищи. Сбор грязной посуды.	4		
96.	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	2		
97.	Требования к работнику столовой: одежда, поведение.			
98- 101.	Практическая работа Сервировка стола. Разноска пищи по столам. Подача пищи. Сбор грязной посуды. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	4		
102.	Правила подготовки стола к подаче пищи.	2		
103.	Эстетическое оформление стола. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.			
104- 109.	Практическая работа Уборка и протирка столов. Уборка пола.	6		
110.	Ремонт постельного белья Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплат.	2		
111.	Упражнение. Пришивание заплат.			
112- 119.	Практическая работа. Подготовка заплат с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии. Наложение, приметывание и пришивание заплаты вручную косыми стежками или на швейной машине. Утюжка отремонтированного изделия.	8		
120.	Ежедневная уборка помещения Служебное помещение: виды, назначение, оборудование.	2		
121.	Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Правила уборки в служебном помещении.	8		

122-129.	Практическая работа Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Подметание и протирка пола шваброй.			
130-131.	Бытовой электропылесос: устройство, применение, пользование.	2		
132-139.	Практическая работа. Очистка мусорных корзин. Удаление пыли с помощью пылесоса. Чиста уборочного инвентаря после применения и уборка в отведённые места.	8		
140-147.	Практическое повторение. Выполнение уборочных работ с использованием освоенных приемов.	8		
148-151.	Самостоятельная работа. Мытье полов.	4		

Календарно – тематическое планирование
6 класс
IV четверть

№ п/п	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
152.	Вводное занятие.	1		
153.	Работа с тканью Ткани для постельного белья. Виды ремонта. Размеры и формы заплат. Требования к отремонтированным изделиям.	2		
154-	Практическая работа. Подготовка изделия к ремонту. Подбор ткани для заплаты. Определение места наложения заплаты и ее размера.	5		
158.	Пристрачивание заплаты накладным швом на швейной машине. Ремонт постельного белья.			
159.	Работа на участке Вскапывание почвы цветника: значение, глубина, приемы, требования к качеству.	2		
160.	Определение глубины вскапывания с помощью линейки. Понятие о борозде.			
161-	Практическая работа Осмотр участка для вскапывания.	14		
174.	Определение его границ и направления борозд. Прокладывание первой борозды. Вскапывания с соблюдением заданной глубины. Выравнивание вскопанной почвы граблями. Взаимопроверка выполненной работы.			
175.	Уход за мебелью. Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	2		
176.	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	2		
177-	Практическая работа Школьная мебель. Удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели.	8		
186.	Уборка мягкой мебели. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.			
187-	Практическое повторение Ремонт белья и одежды или пошива простейших изделий (салфетки, мешочка).	8		
194.				
195-	Самостоятельная работа Наложение заплаты накладным швом на образце.	4		
198.				

**Календарно – тематическое планирование 7 класс
I четверть**

№ П/П	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
1.	Водное занятие.	1		
2.	Работа на пришкольном участке Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1		
3.	Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1		
4-8.	Практическая работа. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	5		
9.	Правила вскапывания приствольного круга. Сектор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1		
10-14.	Практическая работа. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	5		
15-18.	Уборка лестницы в помещении Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила и поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	4		
19-38.	Практическая работа. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	18		
39.	Машинная стирка белья Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	1		
40.	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	1		
41-44.	Практическая работа. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	3		
45-	Сортировка белья. Отбеливающие и	2		

46.	подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Практическая работа.			
47-52.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья	4		
53-58.	Практическое повторение. Уборка помещения с использованием новых приемов.	7		
59-60.	Самостоятельная работа. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	2		

Календарно – тематическое планирование 7 класс

II четверть

№ П/П	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
61.	Вводное занятие	1		
62.	Обработка оборудования и уборка на кухне Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Практическая работа.	1		
63-67.	Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни	5		
68.	Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Практическая работа.	1		
69-74.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря.	6		
75.	Работа в пищеблоке Столовая посуда: виды, назначение.	1		

76.	Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства для мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды.	1		
77.	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни.	1		
78.	Правила безопасности в при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1		
79-100.	Практическая работа. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуду вручную. В 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	22		
101.	Генеральная уборка помещения Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенный масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.	1		
102.	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1		
103-114.	Практическая работа. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддонов и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье полов и лестницы.	12		
115-120.	Практическое повторение Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.	6		
121-124.	Самостоятельная работа Уборка кухни.	4		

Календарно – тематическое планирование 7 класс
III четверть

№ П/П	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
125.	Вводное занятие	1		
126.	Ежедневная уборка служебного помещения Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильник. Правила электробезопасности.	1		
127-138.	Практическая работа. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	12		
139.	Бытовой холодильник: устройство, размораживание. Мытье и протирка.	1		
140-150.	Практическая работа. Размораживание, мытье и протирка холодильника.	11		
151.	Гигиена питания Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта после долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1		
152.	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое обследование работника пищеблока.	1		
153-160.	Практическая работа. Мытье полов.	8		
161-162.	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2		
163-	Практическая работа.	23		

185.	Мытье полов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.			
186-200.	Практическое повторение Ежедневная уборка служебного помещения.	15		
201-204.	Самостоятельная работа Мытье полов.	4		

Календарно – тематическое планирование 7 класс
IV четверть

№ П/П	Название раздела Тема урока, практическая работа	Количество часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
205.	Вводное занятие	1		
206.	Первичная обработка овощей Капуст, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1		
207.	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1		
208-216.	Практическая работа. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	9		
217.	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной,	1		

	хлебрезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха.			
218.	Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1		
219-228.	Практическая работа. Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	10		
229.	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов.	1		
230.	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1		
231-243.	Практическая работа. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	13		

244.	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства : виды, правила составления растворов.	1		
245.	Приспособления и материалы для мытья посуды. Правила сбора и хранение пищевых отходов. Спецодежда, применяемая при мойке.	1		
246-258.	Практические работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.	13		
259-264.	Практическое повторение Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	6		
265-268.	Самостоятельная работа Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	4		

Приложение к Программе

Самостоятельная работа №1

Тема: Аппликация «Жилая комната»

Количество часов:

Дата проведения:

Форма проведения: практическая работа (по образцу).

Оборудование и материалы: шаблоны деталей, картон, цветная бумага, клей, карандаш, ножницы.

Задание. Рассмотреть образец. Выполнить аппликацию по образцу.

Ход раб

- 1.Инструктаж по технике безопасной работы с ножницами и клеем.
- 2.Анализ образца (количество и форма деталей, цвет, материалы, из которых выполнены отдельные элементы аппликации, расположение на листе, последовательность выполнения работы).
- 3.Подбор шаблонов.
- 4.Подбор бумаги различных цветов).
- 5.Обведение деталей по шаблону и вырезание.
- 6.Выполнение аппликации по образцу.

Самостоятельная работа №2

Тема: Изготовление конвертов из бумаги по образцу, рисунку, развертке.

Количество часов:

Дата проведения:

Форма проведения: практическая работа (по образцу).

Оборудование и материалы: шаблон развёртки конверта, бумага, клей, карандаш, ножницы.

Задание. Обвести шаблон развертки конверта, вырезать. Свернуть заготовку по образцу, склеить.

Ход работы

- 1.Инструктаж по технике безопасной работы с ножницами и клеем.
- 2.Определение последовательности выполнения работы.
- 3.Обведение шаблона развёртки конверта. Разметка линий сгиба.
- 4.Вырезание развертки конверта.
- 5.Сгибание заготовки по разметке
- 6.Склеивание конверта.

Самостоятельная работа №3

Тема: Изготовление коробочки из картона (без отделки) по образцу и рисунку с размерами.

Количество часов:

Дата проведения:

Форма проведения: практическая работа (по образцу).

Оборудование и материалы: образец открытой прямоугольной коробки, рисунок коробки с размерами, шаблон развёртки коробки, бумага, клей, карандаш, ножницы.

Задание. Изготовить открытую прямоугольную коробку из картона по образцу и рисунку с размерами.

Ход работы

- 1.Инструктаж по технике безопасной работы с ножницами и клеем.

- 2.Определение последовательности выполнения работы.
- 3.Прищипка шаблона развёртки коробки по линиям разметки.
- 4.Складывание заготовки коробки
- 5.Уточнение размеров коробки (в соответствии с рисунком)
- 6.Склеивание коробки.

Самостоятельная работа №4

Тема: Изготовление салфетки-прихватки из двух слоев ткани с обработкой краев косым обметочным стежком по образцу готового изделия.

Количество часов:

Дата проведения:

Форма проведения: практическая работа (по образцу).

Оборудование и материалы: крой прихватки (две детали), образец косого обметочного стежка, игла, игольница, нитки, ножницы.

Задание. Соединить две детали прихватки косыми обметочными стежками.

Ход работы

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе с иглой и ножницами.
- 2.Определение последовательности выполнения работы.
- 3.Сложить две детали изнанкой вовнутрь. Сметать.
- 4.Соединить детали вручную косыми обметочными стежками.

