Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Ребрихинская общеобразовательная школа – интернат».

ПРИНЯТА
педагогическим советом
(Протокол от 31.01.2025 № 2)

УТВЕРЖДЕНА
приказом КГБОУ
«Ребрихинская
общеобразовательная школа-
интернат» от 04.02.2025 № 29

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 16D0FF86784A907BA5790BAB60D060A8
Владелец: Джафарова Наталья Геннадьевна
Действителен: с 31.05.2024 до 24.08.2025

Рабочая программа
по учебному предмету «Труд (технология)» (подготовка младшего обслуживающего персонала)
для обучающихся 7 класса на 2024-2025 учебный год
разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
Вариант I

Составитель:
О.Г. Ожогина, учитель
профессионально-трудового обучения
высшей квалификационной категории

Ребриха, 2025

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» (подготовка младшего обслуживающего персонала) разработана на основании следующих нормативно-правовых документов:

Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ.

Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. №1599.

Приказа Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.07.2024 № 495 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ».

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от28.09.2020 г. № 28.

Положения «О порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, коррекционных курсов, факультативных занятий краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Ребрихинская общеобразовательная школа-интернат».

Рабочая программа составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), а также программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В.В.Воронковой и ориентирована на учебник: А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала»: 7 класс, учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжёлыми и множественными нарушениями здоровья), обучающихся в организациях , осуществляющих образовательную деятельность по адоптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ. - 5-е изд. - Самара: Современные образовательные технологии, 2017. - 96 с.

Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации.

Цель: успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда, коррекция

личности умственно отсталого ребенка; формирование социального опыта и поведения; практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.
В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:
обслуживание себя (домашний труд).
обслуживание других, профессиональный труд.
Задачи:
воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);
воспитание уважения к рабочему человеку;
воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
формирование у школьников эстетического отношения к труду.
наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию ВПФ и познавательной деятельности обучающихся.
Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Общая характеристика учебного предмета.

В 7 классе обучающаяся приобретёт навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников, мойщиков посуды, рабочих прачечной.

Занятия по труду предполагают коррекцию личности ребенка с ОВЗ, практическую подготовку к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.
Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающегося, уровня его знаний и умений.
Обучение обучающихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение ему специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, поликлиника, офисные помещения, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь, предметы санитарного оборудования), школьные помещения, школьный земельный

участок. Вариативность программы проявляется в многообразии индивидуальных подходов к выполнению заданий обучающимися, в предоставлении свободы учителю в выборе материалов, видов работ, тематике бесед. Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры, работа с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми.

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

Обязательным при обучении является изучение и соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Рабочая программа рассчитана на 101 часа в год, 3 часа – в неделю.

Планируемые личностные и предметные результаты освоения курса учебного предмета

Личностные универсальные учебные действия

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП относятся:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нра¬вственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень овладения предметными результатами не является обязательными для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью.

Минимальный уровень:
знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
знание видов трудовых работ;
знание названий и некоторых свойств поделочных материалов, используемых на уроках, знание и соблюдение правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
знание названий инструментов, необходимых на уроках по ПМОП, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;
знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках;
анализ объекта, подлежащего изготовлению, выделение и называние его признаков и свойств, определение способов соединения деталей;
пользование доступными технологическими (инструкционными) картами;
составление стандартного плана работы по пунктам;
владение некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;

использование в работе доступных материалов (глиной и пластилином, природными материалами, бумагой и картоном, нитками и тканью, проволокой и металлом, древесиной;
выполнение несложного ремонта одежды.
Достаточный уровень:
знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;
знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей;
нахождение необходимой информации в материалах учебника, рабочей тетради;
знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
осознанный подбор материалов по их физическим, декоративно-художественным и конструктивным свойствам;
отбор оптимальных и доступных технологических приемов ручной обработки в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
экономное расходование материалов;
использование в работе с разнообразной наглядности: составление плана работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;
осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
оценка своих изделий (красиво, некрасиво, аккуратно, похоже на образец);
установление причинно-следственных связей между выполняемыми действиями и их результатами;
выполнение общественных поручений по уборке класса/мастерской после уроков трудового обучения.

Содержание учебного предмета

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на пришкольном участке

- деревья на пришкольном участке, строение дерева: ствол, крона;
- осенний уход за деревьями;
- приствольный круг, его значение, правила вскапывания приствольного круга, инструменты и приспособления для работы, вскапывание приствольного круга;
- секатор: устройство, правила работы, обрезка ветвей секатором;
- сбор опавших листьев, очистка и побелка ствола.

3. Уборка лестницы в помещении

- лестница в школе: устройство, безопасность при уборке лестницы;
- подметание лестницы, уборка мусора;
- моющие средства для уборки, назначение резиновых перчаток;
- подметание лестницы, протирка перил, поручней, мытье лестницы.

4. Машинная стирка белья
- бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования;
- моющие средства: виды, пользование, меры безопасности при работе;
- подготовка стиральной машины к работе, подбор моющих средств, отбеливающие средства;
- сортировка грязного белья, взвешивание грязного белья;
- стирка белья в стиральной машине, прополаскивание белья, сушка белья в центрифуге, сушка белья на воздухе;
- утюжка постельного белья, халатов, рубашек, брюк.

5. Обработка оборудования и уборка по кухне
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- уход за кухонной посудой и инвентарем;
- моющие средства, приспособления;
- уход за алюминиевой, эмалированной, никелированной посудой;
- мытье кухонный посуды, инвентаря, тары;
- чистка и мытье алюминиевой, эмалированной, никелированной посуды;
- чистка кухонного стола, разделочных досок, моечной ванны, обработка деревянного инвентаря;
- уборка кухни.

6. Работа в пищеблоке
- виды, назначение столовой посуды;
- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;
- назначение столовых приборов, чистка, мытье;
- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;
- правила безопасности в моечном цехе,;
- мытье, сушка посуды, столовых приборов;
- уборка моечного отделения.

7. Генеральная уборка помещения
- мытье окрашенных стенных панелей, дверей, подоконников;
- удаление пыли с панелей;
- требования к генеральной уборке;
- чистка ковров, мягкой мебели пылесосом;
- средства обработки полированной мебели;
- мытье пола, лестницы.

8. Ежедневная уборка служебного помещения
- общее представление о работе учреждения;
- уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины;
- мытье пола;
- бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье, сушка.

9. Гигиена питания
- виды продуктов питания;
- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;
- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;
- требования к приготовлению и хранению пищи;
- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.

10. Подготовка столового зала школьной столовой
- обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка;
- подготовка бумажных салфеток, укладывание салфеток в салфеточницу;
- наполнение приборов со специями;
- уборка столов, столового зала.

11. Первичная обработка овощей
- питательная ценность овощей;
- безопасность при обработке овощей;
- требования к качеству, к хранению, обработке овощей, признаки порчи овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей;
- определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка, дочистка овощей;
- нарезка овощей.

12. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока
- пищеблок: основные цеха, их назначение, оборудование;
- виды корнеплодов, требования к обработке, определение пригодности корнеплодов, нормы отходов при обработке;
- нож для дочистки корнеплодов, правила безопасной работы ножом;
- картофелечистка, устройство, назначение, правила безопасной работы;
- дочистка картофеля вручную, обработка других видов корнеплодов.

13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары
- организация работы моечного отделения;
- столовая посуда: правила мойки, просушки;

- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- правила сбора пищевых отходов;
- спецодежда, применяемая при мойке;
- сортировка посуды по видам;
- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;
- обработка ершей, щеток, ветоши;
- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

Календарно-тематический план

I	II	III	IV	Всего часов
24	24	31	22	101

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Дата	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Вводное занятие – 1 ч				
1	Техника безопасности на уроках труда	1	04.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Работа на пришкольном участке – 6 ч				
2	Строение дерева: ствол, крона	1	04.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
3	Деревья на пришкольном участке	1	06.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с

				учебником.
4	Осенний уход за деревьями	1	11.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
5	Инструменты и приспособления для работы	1	11.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
6	Вскапывание приствольного круга	1	13.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
7	Секатор: устройство, правила работы	1	19.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Уборка лестницы в помещении – 5 ч				
8	Лестница в школе: устройство	1	19.09	Выполнение практического задания
9	Моющие средства для уборки	1	20.09	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с

				учебником.
10	Подметание лестницы	1	25.09	Выполнение практического задания
11	Протирка перил, поручней	1	25.09	Выполнение практического задания
12	Мытье лестницы	1	27.09	Выполнение практического задания
Машинная стирка белья – 11 ч				
13	Бытовая стиральная машина: устройство	1	02.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
14	Сушильная машина	1	02.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
15	Моющие средства: виды, пользование	1	04.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
16	Меры безопасности при работе	1	09.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
17	Подготовка стиральной машины к	1	09.10	Слушание

	работе			учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
18	Подбор моющих средств	1	11.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
19	Отбеливающие средства	1	16.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
20	Сортировка грязного белья	1	16.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
21	Стирка белья в стиральной машине	1	18.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
22	Сушка белья	1	23.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа

				в тетрадях. Работа с учебником.
23	Утюжка белья	1	23.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Практическое повторение – 1 ч				
24	Стирка белья	1	25.10	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Самостоятельная работа – 1 ч				
25	Самостоятельная работа	1	06.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Вводное занятие – 1 ч				
26	Техника безопасности на уроках труда	1	06.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Обработка оборудования и уборка на кухне – 11 ч				
27	Кухонная посуда: виды, назначение	1	08.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа

				в тетрадях. Работа с учебником.
28	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1	13.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
29	Уход за кухонной посудой	1	13.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
30	Уход за кухонным инвентарем	1	15.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
31	Моющие средства, приспособления	1	20.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
32	Мытье кухонный посуды	1	20.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
33	Мытье кухонного инвентаря	1	22.11	Слушание

				учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
34	Чистка кухонного стола	1	27.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
35	Обработка деревянного инвентаря	1	27.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
36	Чистка моечной ванны	1	29.11	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
37	Уборка кухни	1	04.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Работа в пищеблоке – 6 ч				
38	Столовая посуда: виды, назначение	1	04.12	Слушание учителя. Наблюдение за

				демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
39	Столовые приборы: назначение	1	06.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
40	Обязанности мойщицы посуды	1	11.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
41	Спецодежда работника кухни	1	11.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
42	Личная гигиена работника кухни	1	13.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
43	Правила безопасности в моечном цехе	1	18.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с

				учебником.
Генеральная уборка помещения – 3 ч				
44	Требования к генеральной уборке	1	18.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
45	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1	20.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
46	Мытье пола	1	25.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Практическое повторение – 2 ч				
47	Генеральная уборка класса	1	25.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
48	Генеральная уборка класса	1	27.12	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Вводное занятие – 1 ч				

49	Техника безопасности на уроках труда	1	10.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Ежедневная уборка служебного помещения – 15 ч				
50	Общее представление о работе учреждения	1	15.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
51	Значение документации	1	15.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
52	Служебный инвентарь	1	17.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
53	Комната для хранения служебного инвентаря	1	22.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
54	Уборка письменного стола	1	22.01	Слушание учителя. Наблюдение за

				демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
55	Правила электробезопасности	1	24.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
56	Уборка наружных поверхностей шкафа	1	29.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
57	Уборка подоконников	1	29.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
58	Уборка радиатора отопления	1	31.01	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
59	Очистка мусорной корзины	1	05.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с

				учебником.
60	Мытье пола	1	05.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
61	Виды холодильников и морозильных камер	1	07.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
62	Бытовой холодильник: устройство	1	12.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
63	Бытовой холодильник: размораживание	1	12.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
64	Бытовой холодильник: мытье, сушка	1	12.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Гигиена питания – 8 ч				
65 66	Виды продуктов питания	1	14.02	Слушание учителя.

				Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
67 68	Значение продуктов питания	1	19.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
69	Изменение качества продуктов	1	19.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
70	Признаки порчи продуктов	1	21.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
71	Пищевые отравления: состояние человека	1	26.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
72 73	Гигиенические требования хранению пищи	1	26.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях.

				Работа с учебником.
74	Личная гигиена работника	1	28.02	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
75	Медицинское обследование работника пищеблока	1	05.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Подготовка зала школьной столовой – 2 ч				
76	Обеденный стол: эстетическое оформление	1	05.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
77	Сервировка обеденного стола	1	07.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Практическое повторение – 1 ч				
78	Сервировка стола	1	12.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.

Вводное занятие – 1 ч				
79	Техника безопасности на уроках труда	1	12.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Первичная обработка овощей – 12 ч				
80	Питательная ценность овощей	1	14.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
81	Обработка сушеных овощей	1	19.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
82	Безопасность при обработке овощей	1	19.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
83	Требования к качеству овощей	1	21.03	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
84	Требования к хранению овощей	1	02.04	Слушание учителя.

				Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
85	Требования к обработке овощей	1	02.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
86	Признаки порчи овощей	1	04.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
87	Определение качества овощей	1	09.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
88	Сортировка овощей	1	09.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
89	Мытье овощей	1	11.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях.

				Работа с учебником.
90	Очистка овощей вручную	1	16.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
91	Нарезка овощей соломкой	1	16.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока – 4 ч				
92	Пищеблок: основные цеха	1	18.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
93	Виды корнеплодов	1	23.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
94	Требования к обработке корнеплодов	1	23.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
95	Обработка корнеплодов	1	25.04	Слушание

				учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары – 6 ч				
96	Организация работы моечного отделения	1	30.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
97	Столовая посуда: правила мойки, просушки	1	30.04	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
98	Моющие средства: виды	1	07.05	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
99	Приспособления для мытья посуды	1	07.05	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
100	Обработка кухонной посуды	1	14.05	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией

				учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
101	Обработка кухонного инвентаря, тары	1	14.05	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.
Самостоятельная работа – 4 ч				
102 103 104 105	Самостоятельная работа	4	16.05 21.05 21.05 23.05	Слушание учителя. Наблюдение за демонстрацией учителя. Работа в тетрадях. Работа с учебником.

Материально – техническое обеспечение

Основная литература:
1.Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.;
2.Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В.Воронковой: – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, - 2011.- Сб. 1.- 224с.
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 1). Министерство образования и науки Российской Федерации.- Москва, «Просвещение», 2018.

Дополнительная литература:
Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала» Рабочая тетрадь, 7 класс, Самара 2020 г.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, МФУ, холодильник, пылесос, гладильная система, сушильная машина, стиральная машина, посудомоечная машина, водонагреватель, отпариватель.

Дополнительные средства обучения: мойка двухсекционная, тележка уборочная.