

*Приложение к АООП образования обучающихся
с нарушением интеллекта (вариант 1)*

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области общеобразовательная организация
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
«Школа-интернат №7 п. Большое Исаково»

Рассмотрена и принята на заседании
Педагогического совета Организации
Протокол № 4 от 24.03.2025

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБУ КО «Школа-интернат №7»
А.Ю. Быстрова
08 апреля 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ПРОФИЛЬНОГО ТРУДА
«ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)»

ПРЕДМЕТНАЯ ОБЛАСТЬ «ТЕХНОЛОГИИ»

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБРАЗОВАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА
(ВАРИАНТ 1)

8 класс

Срок освоения рабочей программы -1 учебный год

2025 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Труд (технология)» (специализация -подготовка младшего обслуживающего персонала) предметной области «Технологии» (8 класс) обеспечивает достижение планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с нарушением интеллекта (I вариант), определяет содержание, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Нормативно-правовую базу рабочей программы учебного предмета «Труд (технология)» (специализация -подготовка младшего обслуживающего персонала) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 04.08.2023 № 479-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» от 19.12.2014 № 1599 (ред. от 08.11.2022);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» от 24 ноября 2022 №1026;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» от 22.03.2021 № 115;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115» от 11.02.2022 № 69;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устав ГБУ КО «Школа–интернат №7»;
- Календарный учебный график ГБУ КО «Школа-интернат №7» и др.

Программа учитывает особенности, познавательной деятельности, обучающихся с нарушением интеллекта, которая направлена на разностороннее развитие личности учащихся, способствует их умственному развитию, нравственному, гражданскому и эстетическому воспитанию. Обучение по подготовке младшего обслуживающего персонала носит коррекционную и практическую направленность, что определяется содержанием и структурой учебного предмета.

Цели и задачи.

Основной **целью** рабочей программы является максимальная реализация специфики Школы-интерната за счет:

- обеспечения специальной (коррекционной) направленности обучения и воспитания;

- усиления практической направленности образования;
- при необходимости расширения тем, установления меж - предметных взаимосвязей;
- изменение логики изложения содержания материала.

Задачи программы: конкретно определить содержание, объем, порядок изучения учебной дисциплины, учебного предмета, курса, в том числе внеурочной деятельности, воспитательной работы с учетом целей, задач и особенностей учебно-воспитательного процесса образовательного учреждения и контингента, обучающихся с нарушением интеллекта.

Цель программы – подготовить школьников к поступлению в учреждения СПО соответствующего типа и профиля.

Задачи:

- обучение общетрудовым политехническим знаниям, умениям и навыкам, необходимым в дальнейшем для освоения выбранной профессии;
- развитие познавательных способностей в процессе мыслительной и трудовой деятельности;
- овладение доступным школьникам техническими и технологическими знаниями, специальными словами и терминами;
- формирование умений самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе;
- коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности учащихся;
- воспитание у учащихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности в процессе труда;
- воспитание положительных качеств личности;
- уважение к человеку труда;
- сообщение элементарных знаний по видам труда;
- развитие самостоятельности;
- привитие интереса к труду;
- умение видеть и создавать красивые вещи своими руками;
- формирование организационных умений в труде;
- выполнять правила внутреннего распорядка, техники безопасности, гигиены труда;
- развитие речи учащихся на основе их практической деятельности;

обучение планированию своей работы, пользованию технико-технологической документацией.

Основной задачей трудового обучения в 8 классах является: формирование обще-трудовых умений и навыков, ориентироваться в задании, планировать предстоящую деятельность, контролировать текущие и итоговые результаты труда. Большое внимание следует уделять усвоению и соблюдению правил безопасности работы, приучению учащихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Ученики совершенствуются в обще-трудовых умениях и навыках, включая умения подбирать материалы и технологии по назначению операции. За учебный период обучения, по программе «Подготовка младший обслуживающий персонал» учащиеся бкласса, обучающиеся по АООП образования с нарушением интеллекта, должны получить основные сведения по изучаемой специальности; изучить основной чистящий и уборочный инструмент, назначение и применение; правила безопасности при работе; приобрести теоретические знания и практические навыки в выполнении несложных работах по уходу за помещениями, уборке территории и уходу за растениями, уходу за одеждой и обувью, работать с бумагой, картоном и тканью.

Главная цель трудовой адаптации – подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на предприятиях различных форм

собственности, в современных социально-экономических условиях.

Важной задачей коррекционной школы является развитие у учащихся трудовых умений и навыков, необходимых в любой трудовой деятельности. Школьники с нарушением интеллекта испытывают значительные затруднения при самостоятельном планировании предстоящей работы. Профессионально-трудовое обучение в специальной (коррекционной) школе является подготовкой выпускников к самостоятельному труду по получаемой в школе специальности, на развитие способности к осознанной регуляции трудовой деятельности. Основными направлениями служат повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности.

Это первый, начальный этап профессионального обучения учеников с нарушением интеллекта, предназначенный для подготовки их к дальнейшему обучению в организациях среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах. Формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия. Приобретение навыков самостоятельной работы и в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи. Реализация АООП в части трудового обучения осуществляется исходя из региональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах. Обучение осуществляется с учетом индивидуальных особенностей психофизического развития, здоровья, возможностей, а также интересов учащихся с ограниченными возможностями здоровья и их родителей (законных представителей) на основе выбора профиля труда, включающего в себя подготовку учащегося к индивидуальной трудовой деятельности. Совершенствование трудовых умений по выбранному профилю труда осуществляется в процессе трудовой практики, определение ее содержания и организация осуществляется самостоятельно образовательной организацией с учетом региональных условий и потребности в рабочих кадрах, а также в соответствии с требованиями санитарными нормами и правилами.

Целью трудового обучения является подготовка учащихся к самостоятельному выполнению приемов и упражнений, операций согласно технологии после окончания школы на предприятии. Поставленные цели и задачи определяются особенностями психической деятельности воспитанников с нарушением интеллекта.

2. КРАТКАЯ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ.

В процессе трудового обучения учитываются индивидуальные особенности и потенциальные возможности развития неоднородного состава группы обучающихся. Проблемы познавательной деятельности связаны с нарушениями интеллектуального развития, которые возникают вследствие органического поражения головного мозга на ранних этапах онтогенеза (от момента внутриутробного развития до трех лет). Общим признаком у всех обучающихся с нарушением интеллекта выступает недоразвитие психики с явным преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания школьного образования и социальной адаптации.

Своеобразие развития детей с нарушением интеллекта (лёгкая степень) обусловлено особенностями их высшей нервной деятельности, которые выражаются в разбалансированности процессов возбуждения и торможения, нарушении взаимодействия первой и второй сигнальных систем.

В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При нарушении интеллекта страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является процесс мышления, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Вследствие чего знания детей с нарушением интеллекта об окружающем мире являются неполными и, возможно, искаженными, а их жизненный опыт крайне беден. В свою очередь, это оказывает негативное влияние на овладение чтением, письмом и счетом в процессе школьного обучения.

Развитие всех психических процессов у детей с нарушением интеллекта (лёгкая степень) отличается качественным своеобразием, при этом нарушенной оказывается уже первая ступень познания – ощущения и восприятие. Неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки детей с нарушением интеллекта в окружающей среде. В процессе освоения отдельных учебных предметов это проявляется в замедленном темпе узнавания и понимания учебного материала, в частности смешении графически сходных букв, цифр, отдельных звуков или слов.

Вместе с тем, несмотря на имеющиеся недостатки, восприятие обучающихся с нарушением интеллекта оказывается значительно более сохранным, чем процесс мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Названные логические операции, у этой категории детей обладают целым рядом своеобразных черт, проявляющихся в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д.

У этой категории обучающихся из всех видов мышления (наглядно-действенное, наглядно-образное и словесно-логическое) в большей степени нарушено логическое мышление, что выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Особые сложности возникают у обучающихся при понимании переносного смысла отдельных фраз или целых текстов. В целом мышление ребенка с нарушением интеллекта характеризуется конкретностью, не критичностью, ригидностью (плохой переключаемостью с одного вида деятельности на другой). Обучающимся с нарушением интеллекта присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления. Как правило, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала неразрывно связаны с особенностями их **памяти**. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с нарушением интеллекта также обладает целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с нарушением интеллекта проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала.

Особенности нервной системы школьников с нарушением интеллекта проявляются и в особенностях их **внимания**, которое отличается сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, которое связано с волевым напряжением, направленным на преодоление трудностей, что выражается в его нестойкости и быстрой истощаемости. Однако, если задание посильно и интересно для обучающегося, то его внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Под влиянием обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость несколько улучшаются, но при этом не достигают возрастной нормы.

Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям детей с нарушением интеллекта свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности.

У школьников с нарушением интеллекта отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической. Трудности звукобуквенного анализа и синтеза, восприятия и понимания речи обуславливают различные виды нарушений письменной речи. Снижение потребности в речевом общении приводит к тому, что слово не используется в полной мере как средство общения; активный словарь не только ограничен, но и наполнен штампами; фразы однотипны по структуре и бедны по содержанию. Недостатки речевой деятельности этой категории обучающихся напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Следует отметить, что речь школьников с нарушением интеллекта в должной мере не выполняет своей регулирующей функции, поскольку зачастую словесная инструкция оказывается непонятой, что приводит к неверному осмысливанию и выполнению задания. Однако в повседневной практике такие дети способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

Психологические особенности школьников проявляются и в нарушении **эмоциональной** сферы. При нарушении интеллекта (лёгкая степень) эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических.

Волевая сфера учащихся с нарушением интеллекта характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Такие школьники предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы школьников с нарушением интеллекта оказывают отрицательное влияние на характер их деятельности, особенно произвольной, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку учащиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем переносят их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение этой группы школьников целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: изобразительная и конструктивная деятельность, игра, в том числе дидактическая, ручной труд, а в старшем школьном возрасте и некоторые виды профильного труда. Следует отметить независимость и самостоятельность этой категории школьников в уходе за собой, благодаря овладению необходимыми социально-бытовыми навыками.

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают проявление некоторых специфических особенностей личности обучающихся с нарушением интеллекта, проявляющиеся в примитивности интересов, потребностей и мотивов, что затрудняет формирование правильных отношений со сверстниками и взрослыми.

В процессе обучения подготовки младшего обслуживающего персонала учитываются индивидуальные особенности и потенциальные возможности развития неоднородного состава группы обучающихся в зависимости от варианта их интеллектуального нарушения, определяются основные направления коррекционной работы для всех вариантов и индивидуально для каждого обучающегося.

3. ПРИНЦИПЫ И ПОДХОДЫ К ФОРМИРОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО КУРСА.

В основу разработки АООП обучающихся с нарушением интеллекта заложены дифференцированный и деятельностный подходы. Дифференцированный подход к построению программы по швейному делу для обучающихся с нарушением интеллекта предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования. Применение дифференцированного подхода к созданию образовательных программ обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с нарушением интеллекта возможность реализовать индивидуальный потенциал развития.

Деятельностный подход в образовании строится на признании того, что развитие личности обучающихся с нарушением интеллекта школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной).

Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

В контексте разработки АООП общего образования для обучающихся с нарушением интеллекта реализация деятельностного подхода обеспечивает:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых образовательных областях;
- существенное повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- обеспечение условий для общекультурного и личностного развития на основе формирования базовых учебных действий, которые обеспечивают не только успешное усвоение некоторых элементов системы научных знаний, умений и навыков (академических результатов), но и прежде всего жизненной компетенции, составляющей основу социальной успешности.

В основу формирования адаптированной основной образовательной программы общего образования обучающихся с нарушением интеллекта положены следующие принципы:

- принципы государственной политики РФ в области образования (гуманистический характер образования, единство образовательного пространства на территории Российской Федерации, светский характер образования, общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся и воспитанников и др.);
- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- онтогенетический принцип;
- принцип преемственности, предполагающий взаимосвязь и непрерывность образования обучающихся на всех ступенях (начальные и старшие классы);
- принцип целостности содержания образования, поскольку в основу структуры содержания образования положено не понятие предмета, а — «образовательной области»;

- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
- принцип переноса усвоенных знаний и умений и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в различные жизненные ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире;
- принцип сотрудничества с семьёй.

4.ТЕХНОЛОГИИ, МЕТОДЫ И ФОРМЫОБУЧЕНИЯ.

Технологии обучения:

- коррекционно-развивающего обучения;
- проблемного обучения;
- групповые технологии и коллективное творческое дело;
- игровые педагогические технологии;
- проектного метода обучения;
- лично- ориентированное,
- уровневая дифференциация,
- информационно- коммуникативные,
- здоровье -сберегающие,

Методы обучения:

- словесные– рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;
- наглядные– наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические– выполнение упражнений, работа с карточками, тестами.
- самостоятельная работа;

Формы обучения:

- фронтальное и индивидуальное обучение

Приемы коррекционной направленности:

- задания по степени нарастающей трудности; - включение в урок заданий, предполагающих
- различный доминантный анализатор; разнообразные типы структур уроков, обеспечивающих смену видов деятельности учащихся.
- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
- дозированная поэтапная помощь педагога;
- перенос только что показанного способа обработки информации на своё индивидуальное задание.
- включение в урок специальных упражнений по коррекции высших психических функций; - задания с опорой на несколько анализаторов.
- постановка законченных инструкций;

- включение в урок материалов сегодняшней жизни;
- создание условий для «зарабатывания», а не получения оценки;
- проблемные задания, познавательные вопросы;
- игровые приемы, призы, поощрения, развёрнутая словесная оценка деятельности.

Типы уроков:

- УУНЗ - уроки усвоения новых знаний, на которых учащиеся знакомятся с новым материалом;
- УКЗНМ - уроки коррекции и закрепления нового материала (применение знаний в сходных ситуациях);
- УВПУ - уроки выработки практических умений (применение знаний в новых ситуациях);
- УПОСЗ - уроки повторения, обобщения, систематизации знаний (усвоение способов действий в комплексе);
- УПОКЗ - уроки проверки, оценки, коррекции знаний;
- КУ - комбинированные уроки;
- УЭ – урок-экскурсия;
- ИУ -интегрированный урок;
- УП – урок-практикум.
- НУ - нестандартные уроки (урок-викторина, урок-игра и др.);

Виды (формы) контроля:

- ФО- Фронтальный опрос;
- УО – Устный опрос;
- СР -Самостоятельная работа;
- ИЗ - Индивидуальное задание;
- ПР - Практическая работа;
- КР - Контрольная работа.

Основной формой организации учебного процесса по предмету «Подготовка младший обслуживающий персонал» является – урок, практическая работа, самостоятельная работа по выполнению учебных производственных заданий, фронтальный опрос, смешанный урок, урок упражнений, инструктивный урок(изучение механизмов),контрольно-проверочный урок.

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

- беседа (диалог),
- работа с книгой,
- практическая деятельность,
- самостоятельная работа,
- работа по карточкам,
- работа с наглядным материалом,
- составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Методы стимуляции:

- демонстрация натуральных объектов;
- использование информационно- коммуникативных технологий;
- дифференцированное разноуровневое обучение;
- использование наглядных пособий, раздаточного материала;
- создание увлекательных ситуаций;
- использование занимательных заданий и упражнений;
- экскурсии;
- декады трудового обучения;
- участие в конкурсах, выставках технического творчества.

Коррекционная направленность обучения предполагает дополнительные, наряду с основными, задачи:

- планомерное и систематическое наблюдение за психофизическим развитием учащихся;
- обучение учащихся ориентировке в трудовом задании и постоянное совершенствование этих навыков;
- постепенное и целенаправленное обучение учащихся самостоятельному планированию работы, контролю и отчету о ней;
- систематические упражнения по освоению и закреплению трудовых умений и навыков;
- связь теоретических знаний с практической работой;
- совершенствование умственных действий, направленных на внутреннюю организацию процесса труда и самоконтроля своих действий;
- повышение работоспособности и выносливости учеников;
- раскрывать причинно-следственные связи явлений природы на доступном учащимся уровне и расширять их кругозор.

На занятиях учащиеся овладевают трудовыми умениями, которые подразделяются на несколько групп.

I группа:

- умение планирования, определение цели и задач своего и коллективного труда;
- материалов, приспособлений, инструментов, инвентаря, необходимых для работы;
- последовательности выполнения технологических операций.

II группа:

- соблюдение правил техники безопасности и организации рабочего места;
- работа с совком и веником, метелкой и лопатой, мотыгой и лопатой.
- овладение приемами работы;

III группа:

- умения контроля и самоконтроля: определение законченности операции, качества работы;
- проверка точности выполнения своих трудовых действий и приемов;
- определение соответствия с техническими требованиями выполненного вида работ;

IV группа:

Организационные умения: подготовка и содержание в порядке своего рабочего места;

- экономное расходование материалов;

- уход за инструментами и инвентарем;
- умение работать индивидуально и коллективно с разделением труда в паре, в звене, в бригаде, в классе;
- умение работать безопасно, без нарушений правил;
- умение выполнять работу в срок и качественно.

На каждом занятии необходимо работать над трудовыми умениями и навыками, входящими во все группы или хотя бы в одну из них.

Воспитательная направленность трудового обучения осуществляется в ходе целенаправленной работы учителя по формированию совокупностей ценностных качеств личности: трудолюбия и уважения к людям труда, ответственности и дисциплинированности, чувства коллективизма и товарищеской взаимопомощи, бережного отношения к общественной собственности, родной природе. Воспитание школьников организуется в процессе их трудовой деятельности, с использованием разъяснения и убеждения, бесед и демонстраций, примеров правильного отношения к труду, оценки состояния окружающей среды, практических заданий и общественных поручений.

Предметом осуждения является брак в работе, неэкономное расходование материалов, сломанный инструмент, случай нарушения правил безопасности труда, дисциплины и др.

В целях воспитания рекомендуется применять на уроках коллективные формы труда, обеспечивать взаимопомощь, взаимный контроль, совместное обсуждение результатов работы.

Для овладения образовательной областью «Технологии» учащимся с нарушением интеллекта необходимо использование специфических инструментов и расходных материалов в процессе формирования навыков ручного труда. Для организации углубленной трудовой подготовки необходимо наличие специального оборудования в соответствии с тем или иным профилем труда (механизмы, инструменты, приспособления, материалы, моющие и чистящие средства.), а также использование адаптированных технологических карт, позволяющих обучающимся освоить необходимые трудовые навыки.

Программа включает теоретические и практические занятия. Предусматриваются упражнения, экскурсии на профильные производства.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового.

Перечень тем программы не является строго обязательным. Учитель, исходя из материально-технической базы школы и уровня подготовленности учащихся вправе заменить темы. Время на изучения тем не регламентируется по аналогичным причинам.

Профессионально-трудовая подготовка учащихся с нарушением интеллекта базируется на общих принципах обучения, носит коррекционную направленность, т.е. предполагает максимально-возможное исправление недостатков развития личности школьников.

К специфическим задачам обучения труду учащихся в первую очередь относится: развитие обще-трудовых умений и сознательное овладение приемами работы.

Теоретическое и практическое обучение воспитанников проводится одновременно, при некотором опережающем изучении теоретического материала.

Каждое практическое занятие начинается с инструктажей (вводного, текущего и заключительного), направленных на правильное и безопасное выполнение работ, бережное отношение к инструменту, оборудованию, а также экономному расходованию материалов, эффективному использованию времени занятий.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он оснащен рабочими столами, бытовым уборочным инвентарём и предметами санитарного оборудования, средствами для ухода за полами и мебелью. Для хранения уборочного инвентаря кабинете или подсобном помещении располагаются специальные стойки. Школьники работают только с индивидуальным орудием труда.

Для этого пазы в стойках и ручки орудий труда нумеруются. Тряпки маркируются в соответствии с назначением и в чистом виде располагаются на вешалках - сушилках в подсобном помещении.

Школьники не допускаются к обработке оконных рам и стёкол. Обучение обработке туалетов проводится только на учебном оборудовании. Коррекционная работа выражается в формировании и умении ориентироваться в задании, планировать и контролировать свою работу.

5. ФОРМИРОВАНИЕ БАЗОВЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Формирование базовых учебных действий обучающихся с нарушением интеллекта (далее БУД) реализуется в 8 классе, конкретизирует требования к личностным и предметным результатам освоения АООП. Формирование и развитие БУД строится на основе деятельностного подхода к обучению и позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования школьников с нарушением интеллекта.

Основная цель реализации деятельности по формированию БУД состоит в формировании школьника с нарушением интеллекта как субъекта учебной деятельности, которая обеспечивает одно из направлений его подготовки к самостоятельной жизни в обществе и овладения доступными видами профильного труда.

Задачами формирования и развития БУД являются:

- формирование мотивационного компонента учебной деятельности;
- овладение комплексом базовых учебных действий, составляющих операционный компонент учебной деятельности;
- развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты в опоре на организационную помощь педагога.

Для реализации поставленной цели и соответствующих ей задач необходимо:

- определить функции и состав базовых учебных действий, учитывая психофизические особенности и своеобразие учебной деятельности обучающихся;
- определить связи базовых учебных действий с содержанием учебных предметов;

На уроках профессионально-трудового обучения в 8 классе «Подготовка младший обслуживающий персонал» формируются и развиваются следующие базовые учебные действия:

- **Личностные** учебные действия.
- **Коммуникативные** учебные действия.
- **Регулятивные** учебные действия.
- **Познавательные** учебные действия.

Личностные учебные действия: уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность; осознанно относиться к выбору профессии; соблюдать правила безопасного и бережного поведения в природе и обществе.

Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.)

Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих; осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир. Его временно-пространственную организацию; использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей). На наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач. Использовать в жизни и деятельности некоторые меж-предметные знания, отражающие доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

При оценивании знаний и умений учащихся следует учитывать правильность приемов работы, степень самостоятельности при выполнении задания, качество готового изделия, организацию рабочего места, соблюдения правил техники безопасности.

Формирование умений учащихся должно включать дозированную (с постепенным уменьшением) помощь в ориентировке и планировании работы. Для формирования образа объекта труда используются натуральные образцы.

Помощь в планировании работы осуществляется в групповой беседе с использованием демонстрационных технологических карт.

- В процессе обучения необходимо осуществлять мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы.
- Для оценки сформированности каждого действия можно использовать, например, следующую систему оценки:

Балл	Показатель
0 баллов	действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;
1 балл	смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;
2 балла	преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;
3 балла	способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя
4 балла	способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
5 баллов	самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

- Балльная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения

6 . ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА.

Результаты освоения, обучающихся с нарушением интеллекта, адаптированной АООП образования, оцениваются- как итоговые на момент завершения общего образования.

Освоение содержания учебного предмета «Труд (технология)» (специализация -подготовка младшего обслуживающего персонала) в 8 классе является достижением обучающимися с нарушением интеллекта двух видов результатов: личностных и предметных на данный период.

Предметные результаты освоения АООП образования, обучающихся с нарушением интеллекта, включают в себя освоенные обучающимися знания и умения. Предметные результаты обучающихся с нарушением интеллекта не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений. АООП определяет два уровня овладения предметными результатами.

Подготовка младший обслуживающий персонал.

Минимальный уровень:

- знать название материалов и инструмента;
- знать свойства материалов и правила хранения;
- подбирать инструменты, необходимые для работы и материалы.
- руководствоваться правилами безопасной работы с инструментами, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении работы;
- овладеть основами современного каталога материалов;
- составлять стандартный план работы;
- определять утилитарную и эстетическую ценность выполненной работы;
- понимать значение и ценность труда; понимать красоту труда и его результатов;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;
- понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;
- умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- организовывать под руководством учителя совместную работу в группе;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;
- выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;
- выполнять общественные поручения по уборке после уроков трудового обучения; принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- экономно расходовать материалы;
- планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;
- подбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения;
- овладеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевое; и т.п.);
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- обладать способностью к самооценке; понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;
- осознавать общественный долг, т. е. обладать готовностью к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

По итогам прохождения программного материала учащиеся должны владеть компетенциями:

- информационно-коммуникативными (умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, самовыражение в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение сделать посильный вклад в коллективный труд, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение быть упорными и стойкими перед возникшими трудностями).
- пользование уборочным инструментом и хозяйственным инвентарем.
- соблюдение правил безопасной работы.
- организации рабочего места согласно правилам.
- пользование моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами по назначению.
- выполнение упражнений по очистке стен и полов, мебели и ковровых покрытий от пыли и грязи, сухим и влажным способом.
- пользование утюгом и стиральной машиной согласно инструкции.
- выполнение влажно-тепловой обработки изделий из ткани.
- проведение семенного и вегетативного размножения цветочно-декоративных культур.
- выполнение пикировки всходов.
- высаживание растения в грунт.
- выполнение перевалки и пересадки горшечных растений.
- ухода за растениями, размноженными рассадным и безрассадным способом.
- перекапывание и рыхление почвы.
- ухода за спецодеждой и инструментом.
- выполнение мелкого ремонта одежды.
- выполнение обрезки кустов и деревьев.

В процессе обучения осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: воображения, наблюдательности, речи, пространственной ориентировки, недостатков физического развития – мелкой моторики рук. Занятие по программе выявляют актуальные и потенциальные способности учащихся в трудовом обучении, воспитывают умения и привычки, необходимые для продуктивной безопасной

работы в учебных мастерских. Обучают знаниям и умениям, которые послужат опорой для усвоения учебного материала в дальнейшей трудовой подготовке. Учебный материал составлен с учетом возрастных и психофизических возможностей.

Учащиеся должны знать:

- Правила санитарии по содержанию помещения;
- Правила личной гигиены;
- Инвентарь для уборочных работ;
- Виды сорных растений;
- Правила безопасной работы при протирке подоконника, отопительного радиатора;
- Ткани для изготовления фартука;
- Ткани для изготовления мягкой игрушки;
- Элементы строительной конструкции;
- Инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- Виды полов;
- Гигиену питания;
- Виды посуды;
- Виды ремонта одежды;
- Виды служебных помещений;
- Виды мебели, назначение.

Учащиеся должны уметь:

- Обращаться с метлой, лопатой, граблями, совком, носилками;
- Применять правила безопасной работы на практике;
- Определять виды полов и покрытий;
- Готовить тряпки для протирки пыли и мытья пола;
- Работать щеткой, шваброй;
- Ориентироваться по образцу убранного участка территории;
- Коллективно обсуждать последовательность действий;
- Соблюдать правила личной гигиены;
- Проводить уборку стола
- Выполнять виды ремонта
- Работать пылесосом
- Выполнять санитарные требования и правила этикета

7. СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Система оценки достижения обучающихся с нарушением интеллекта планируемых результатов освоения АООП призвана решить следующие задачи:

- закреплять основные направления и цели оценочной деятельности;
- описывать объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;
- ориентировать образовательный процесс на нравственное развитие и воспитание обучающихся, достижение планируемых результатов освоения содержания учебных предметов и формирование базовых учебных действий;
- обеспечивать комплексный подход к оценке результатов освоения АООП общего образования, позволяющий вести оценку предметных и личностных результатов; предусматривать оценку достижений обучающихся и оценку эффективности деятельности образовательной организации;
- позволять осуществлять оценку динамики учебных достижений обучающихся и развития их жизненной компетенции.

Результаты достижений обучающихся с нарушением интеллекта в овладении АООП являются значимыми для оценки качества образования обучающихся.

При определении подходов к осуществлению **оценки результатов целесообразно опираться на следующие принципы:**

- 1) дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей, обучающихся с нарушением интеллекта;
- 2) динамичности оценки достижений, предполагающей изучение изменений психического и социального развития, индивидуальных способностей и возможностей обучающихся;
- 3) единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания АООП, что сможет обеспечить объективность оценки в разных образовательных организациях. Для этого необходимым является создание методического обеспечения (описание диагностических материалов, процедур их применения, сбора, формализации, обработки, обобщения и представления полученных данных) процесса осуществления оценки достижений обучающихся.

Эти принципы, отражая основные закономерности целостного процесса образования детей с нарушением интеллекта, самым тесным образом взаимосвязаны и касаются одновременно разных сторон процесса, осуществления оценки результатов их образования.

В соответствии с требованиями ФГОС образования, обучающиеся с нарушением интеллекта, подлежат оценке **личностные и предметные результаты**.

Предметные результаты связаны с овладением обучающихся, содержанием каждой образовательной области и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

Оценка достижения обучающихся с нарушением интеллекта предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные даже, незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения АООП обучающихся с нарушением интеллекта необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. В связи с этим основными критериями оценки планируемых результатов являются следующие: соответствие/несоответствие науке и практике; прочность усвоения (полнота и

надежность). Таким образом, усвоенные предметные результаты могут быть оценены с точки зрения достоверности как «верные» или «неверные». Критерий «верно» / «неверно» свидетельствует о частотности допущения тех или иных ошибок, возможных причинах их появления, способах их предупреждения или преодоления. По критерию прочности могут оцениваться как удовлетворительные; хорошие и очень хорошие (отличные).

Личностные результаты освоения программы включают:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- принятие и освоение социальной роли обучающихся, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- развитие этических чувств: доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование готовности к жизни.

Результаты овладения АООП выявляются, в ходе выполнения обучающимися разных видов заданий, требующих верного решения:

- по способу предъявления (устные, письменные, практические);
- по характеру выполнения (репродуктивные, продуктивные, творческие).

Чем больше верно выполненных заданий к общему объему, тем выше показатель надежности полученных результатов, что дает основание оценивать их как «удовлетворительные», «хорошие», «очень хорошие» (отличные).

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные учеником, с оценками типа:

«удовлетворительно» (зачёт),	обучающийся верно выполняет от 35% до 50% заданий;
«хорошо»	от 51% до 65% заданий
«очень хорошо» (отлично)	свыше 65%.

Такой подход не исключает возможности использования традиционной системы отметок по 5-балльной шкале, однако требует уточнения и переосмысления их наполнения.

В любом случае, при оценке итоговых предметных результатов следует из всего спектра оценок выбирать такие, которые стимулировали бы учебную и практическую деятельность обучающегося, оказывали бы положительное влияние на формирование жизненных компетенций.

Текущая оценка знаний, умений и навыков учащихся позволяет постоянно следить за успешностью обучения своевременно обнаруживать пробелы в знаниях отдельных учеников, принимать меры к устранению пробелов и предупреждать неуспеваемость.

Критерии оценки знаний и умений учащихся на уроках трудового обучения:

Прямые:

- теоретический уровень знаний;
- степень овладения рабочими приемами при работе с инструментами и приспособлениями;
- применение полученных знаний на практике;
- соблюдение технических и технологических требований;
- качество выполненной работы – по внешнему виду;
- изготовление изделия в установленные нормы времени;
- соблюдение правил техники безопасности, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и охраны среды.

Косвенные:

- экономия материалов;
- желание трудиться;
- познавательная активность и творческий подход;
- самостоятельность;
- партнерские отношения при совместной работе.

Формы оценивания:

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень нарушения интеллекта.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

За теоретическую часть:

- **Оценка «5»** ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.
- **Оценка «4»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.
- **Оценка «3»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.
- **Оценка «2»** ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

За практическую работу:

- **Оценка «5»** ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.
- **Оценка «4»** ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.
- **Оценка «3»** ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.
- **Оценка «2»** ставится ученику, если работа не выполнена.

Текущий контроль проводится по итогам изучения тем, разделов программы профильного труда, учебным четвертям. Порядок, формы, периодичность, количество обязательных мероприятий при проведении текущего контроля определены в тематическом планировании программы.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме итогового контроля 1 раз в год в качестве контроля освоения учебного предмета. В отношении обучающихся, осваивающих АООП индивидуально на дому, в очно-заочной форме промежуточная аттестация по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» основывается на результатах текущего контроля успеваемости по предмету, при условии, что по предмету «Труд (технология)» (специализация -подготовка младшего обслуживающего персонала) они имеют положительные результаты текущего контроля.

8. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них			Итоговый контроль	Примечание
			Теория	Практическая работа	Экскурсии		
	I четверть						
1	Вводное занятие	1	1				
2	Уборка пришкольного участка	53	41	11	1		
3	Ручная стирка белья	7	3	4			
4	Машинная стирка белья	18	10	7	1		
5	Контрольная работа	2				2	
	Итого за I четверть:	81	55	22	2	2	
	II четверть						
3	Вводное занятие	1	1				
4	Ежедневная уборка	39	20	19			
5	Уборка лестницы в помещении.	6	3	3			
6	Генеральная уборка помещения.	31	15	16			
7	Контрольная работа.	2				2	
	Итого за II четверть:	79	39	38		2	
	III четверть						

3	Вводное занятие	1	1				
4	Гигиена питания.	18	16	2			
5	Обработка оборудования и уборка на кухне.	47	25	20	2		
6	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.	22	11	9	2		
7	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	10	4	4	2		
8	Контрольная работа	2				2	
	Итого за III четверть:	100	57	35	6	2	
	IV четверть						
3	Вводное занятие	1	1				
4	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	8	3	3	2		
5	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания.	15	7	6	2		
6	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	5	2	1	2		
7	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа в пищеблоке.	27	15	10	2		
8	Контрольная работа	2				2	
9	Первичная обработка овощей.	10	5	5			
10	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	5	3	2			
11	Повторение.	7					
	Итого за IV четверть:	80	36	27	8	2	
	Итого за учебный год:	340					

9. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА.

I четверть

Вводное занятие. Обсуждение работы учащихся в 8 классе. Обязанности школьников по сбережению оборудования кабинета. Распределение и закрепление рабочих мест. Закрепление индивидуального инструмента. Обязанности бригадира, ответственного за инструменты и дежурных по кабинету. Инструктаж по технике безопасности и противопожарных мероприятиях в кабинете.

Уборка пришкольного участка.

Объект работы. Территория вокруг школы

Содержание учебного материала. Аллеи, дорожки, площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений. Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначения,. Рабочие позы и приемы. Правила безопасности при уборке.

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

Ручная стирка одежды.

Объект работы. Личная одежда обучающихся.

Содержание учебного материала. Приспособления и средства для ручной стирки одежды; свойства хозяйственного мыла;

Умения. Чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой, стирка вручную мелких вещей личного гардероба.

Практические работы. Стирка вручную носовых платков, нарукавников.

Машинная стирка белья.

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Содержание учебного материала. 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.

Контрольная работа.

II четверть

Вводное занятие. Ручная стирка одежды.

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

Содержание учебного материала. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.

Уборка лестницы в помещении.

Объект работы Внутренняя лестница здания.

Содержание учебного материала. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или 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.

Генеральная уборка помещения.

Объект работы. Школа.

Содержание учебного материала. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной 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 поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Мытье пола и лестницы.

Контрольная работа.

III четверть

Вводное занятие. Гигиена питания

Теоретические сведения. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Продукты для длительного похода или экскурсии. Съедобные грибы и ягоды. Основные правила правильного питания. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Объект работы. Школьная столовая.

Содержание учебного материала. Понятие о гигиене питания. Фаянсовая и стеклянная посуда. 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 уборки посуды.

Умения. Ориентировка по показу учителя. Планирование последовательности действий, в ходе коллективного обсуждения.

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. Уборка и протирание столов. Уборка пола.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Кабинет кулинарии.

Теоретические сведения. Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки. Последовательность уборки кухни. Чистка кафеля. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования. Бытовой холодильник: устройство холодильника. Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов. Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника). Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки. Правила безопасности при пользовании электричеством. Правила безопасности при пользовании газом.

Практические работы. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Чистка духовки, микроволновой печи. Уборка кухни.

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.

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

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

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

Контрольная работа.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Правила этикета

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

Практические работы. Мытьё столов. Правильное расположение стульев. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении. Сортировка посуды по видам.

IV четверть

Вводное занятие. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Правила этикета

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

Практические работы. Мытьё столов. Правильное расположение стульев. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении. Сортировка посуды по видам.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Кабинет кулинарии.

Теоретические сведения. Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки. Последовательность уборки кухни. Чистка кафеля. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования. Бытовой холодильник: устройство холодильника. Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов. Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника). Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки. Правила безопасности при пользовании электричеством. Правила безопасности при пользовании газом.

Практические работы. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Чистка духовки, микроволновой печи. Уборка кухни.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания; работа в пищеблоке.

Теоретические сведения. Посуда. Кухонная посуда и инвентарь. Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Кухонная посуда из чугуна, жаропрочной керамики и стекла. Правила ухода. Кухонная посуда алюминиевая, эмалированная и никелированная. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Просушка, хранение. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.

Организация работы моечного отделения. Спецодежда работника кухни

(куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды). Порядок мытья посуды.

Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь) Моющие средства: виды, правила составления растворов, безопасное использование. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов. Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья посуды. Посудомоечная машина: виды, устройство, правила безопасного пользования.

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Моечное отделение школьного пищеблока.

Практические работы. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Правила ухода (чистка и мытьё) кухонной алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды.

Составление моющих растворов. Чистка и мытьё посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Чистка разделочной доски. Наблюдение за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах в моечном отделении.

Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе, циклом мойки в посудомоечной машине. Уборка пола.

Контрольная работа.

Первичная обработка овощей. Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Первичная обработка овощей. Обработки сушённых овощей. Замачивание сушеных овощей. Отжимание рассола. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытьё и очистка овощей вручную. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Оборудование овощного цеха, пользование, техника безопасности. Нож для дочистки 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 корнеплода, переборка корнеплодов. Наблюдение за работой картофелечистки. Чистка картофеля и моркови вручную. Мытьё зелени.

Повторение.

10. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№ п/п	Наименование раздела программы и тем урока	Кол ичес тво часо в	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты освоения обучающимися учебного предмета, курса	Вид контро ля	Оборудование, дидактический материал. ТСО.
1	Вводное занятие. Правила поведения в кабинете трудового обучения.	1	УУНЗ	Ознакомление с правилами поведения в кабинете трудового обучения.	Знать: правила поведения в кабинете, организацию труда. Уметь: соблюдать правила гигиены.	УО	ТСО, инструкционна я карта.
Работа на участке 53 часов							
2	Как человек заботится о растениях	1	КУ	Повторение, систематизация и закрепление знаний об установлении связи между человеком и растением (как растения помогают человеку). Ознакомление со значимостью растений в жизни человека.	Знать: основные правила поведения человека в природе по опоре; -правила ухода за комнатными растениями – по опоре; виды основных работ, выполняемых на пришкольном участке; Уметь: находить изображение дерева на картине (гербарий) по его названию;	УО.	Презентация
3	Деревья – рекордсмены.	1	УУНЗ	Ознакомление с деревьями - рекордсменами.	Знать: основные правила поведения человека в природе – по картинной опоре; правила ухода за комнатными растениями – с помощью учителя; виды основных работ, выполняемых на пришкольном участке (по картинной опоре); Уметь: находить изображение дерева на картине (гербарий) по его названию с помощью учителя;	ФО	ТСО, инструкционна я карта, уборочный инструмент.

4	Как растения приспособляются к разным условиям.	1	УУНЗ	Формирование понятия как приспособляются растения к различным природным условиям	Знать: как приспособляются растения к различным природным условиям – по опоре-подсказке;	СР	Презентация
5	Деревья – символы. Деревья на флагах и гербах.	1	УУНЗ	Ознакомление с деревьями символами.	Знать: названия деревьев –символов (дуб- долголетие, пальма, оливковое дерево – мир, лавр и мира – символы победы, ель – символ Рождества); Уметь: находить изображение деревьев символов на картинке по его названию с помощью учителя.	ИЗ	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
6	Деревья на пришкольном участке (экскурсия на пришкольный участок)	1	УВПУ	Выработка практических знаний и умений самостоятельно определять (узнавать) деревья на пришкольном участке.	Знать: названия деревьев и кустарников, произрастающих на территории школы; части дерева; чем отличаются деревья друг от друга; Уметь: самостоятельно определять (узнавать) деревья на пришкольном участке;	ПР.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
7	Основные деревья на пришкольном участке. Листопадные деревья	1	УВПУ	Выработка практических знаний и умений самостоятельно определять (узнавать) по листьям, коре лиственные деревья на пришкольном участке.	Знать: понятие «породы деревьев», «листопадные деревья»; Уметь: по листьям, коре определять название деревьев: дуб, берёза, липа, осина, клён, тополь;	ФО.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
8	Основные деревья на пришкольном участке Вечнозелёные деревья	1	УВПУ	Выработка практических знаний и умений самостоятельно по хвое, коре определять (узнавать) вечнозеленые деревья на пришкольном участке.	Знать: понятие «породы деревьев», «вечнозелёные деревья»; Уметь: по хвое, коре определять название деревьев: ель, сосна, лиственница, кипарис, можжевельник, туя;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

9	Рабочая одежда и инвентарь для работы на участке. Правила хранения. Техника безопасности при работе на пришкольном участке. Сбор листьев и укладка их в кучи граблями. Практическая работа.	1	УВПУ	Ознакомление с названиями предметов садового инвентаря и спецодежды; назначением инвентаря; порядком хранения инвентаря; правилами безопасной работы с инвентарём (грабли); правилами безопасной работы на пришкольном участке с приемами уборки листьев граблями. Выработка практических знаний, умений и навыков по сбору листьев и укладке их в кучи граблями.	Знать: названия предметов садового инвентаря и спецодежды; назначение инвентаря; порядок хранения инвентаря; правила безопасной работы с инвентарём (грабли); правила безопасной работы на пришкольном участке; Уметь: применять хозяйственный инвентарь по назначению, готовить его к хранению (грабли); -использовать спецодежду по назначению и готовить её к хранению; технологически правильно держать инструменты во время работы и следить за своей осанкой; самостоятельно выполнять несложные работы по сбору листьев и укладке их в кучи граблями.	ПР.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
10	Семечковые плодовые деревья	1	УУНЗ	Ознакомление с семечковыми плодовыми деревьями (груша, дерево, рябина)	Знать: понятие «семечковые плодовые деревья»; Уметь: определять названия семечковых плодовых деревьев по рисунку: груша, дерево, рябина;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
11	Косточковые плодовые деревья	1	УУНЗ	Ознакомление с косточковыми плодами деревьями.	Знать: понятие «косточковые плодовые деревья»; Уметь: определять названия косточковых плодовых деревьев по рисунку: вишня, слива, персик, абрикос;	ПР.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
12	Строение дерева: корни, ствол, ветви, крона.	1	УУНЗ	Формирование понятия о строении наземной и подземной части дерева.	Знать: части дерева (строение дерева): корни, ствол, ветви, крона; понятие «крона», «углекислый газ», «кислород», «корневая шейка», «штамб», «центральный проводник – лидер»; Уметь: Отличать сорную траву от полезных растений	СР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

13	Входное тестирование	1	УПОКЗ	Проверка степени усвоения материала по теме, выявление пробелов в знаниях учащихся, развитие самостоятельности.	Знать: Правила выполнения заданий. Уметь: работать с разными видами заданий	КР	Тест с разными видами заданий
14	Уход за деревьями: полив, борьба с сорняками, подкормка удобрениями.	2	КУ	Формирование знаний, умений и навыков по уходу за деревьями: полив, борьба с сорняками, подкормка удобрениями. Отработка практических умений и навыков по удалению сорных растений	Знать: необходимые условия для жизни растений: вода, питательные вещества, плодородная почва, защита от вредителей, правильная обрезка; основные виды работ по уходу за деревьями: полив, подкормка удобрениями, борьба с сорняками; защита от вредителей и болезней, обработка приствольного круга, побелка, обрезка кроны; основные виды работ по уходу за деревьями в зависимости от сезона; способы борьбы с сорняками; Уметь: выполнять упражнения по удалению сорных растений	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
15	Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания и рыхления приствольного круга. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с понятием «приствольный круг», с его значением и правилами вскапывания и рыхления приствольного круга. Повторение техники безопасности во время работы на улице. Отработка практических умений и навыков по вскапывания и рыхления приствольного круга.	Знать: понятие «приствольный круг»; значение приствольного круга для деревьев; основные виды работ по обработке приствольных кругов (перекопка и рыхление); правила перекопки и рыхления приствольного круга Уметь: под контролем учителя вскапывать приствольные круги деревьев; соблюдать технику безопасности при работе с лопатой; соблюдать правила перекопки приствольных кругов;	ПК	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

16	Сезонный уход за почвой приствольных кругов	1	УУНЗ	Освоение правил сезонного ухода за почвой приствольных кругов.	Знать: понятие «мульчировать»; правила сезонного ухода за почвой приствольных кругов; правила осенней перекопки; Уметь: выполнять упражнения по перекопке растений	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
17	Украшение приствольного круга. Цветник в приствольном круге	1	УУНЗ	Формирование знаний об элементах цветочного оформления приствольного круга	Знать: понятие «тенелюбивые растения»; правила подготовки почвы в цветнике; правила перекопки почвы в приствольном круге. Уметь: использованием картинного плана составлять устный рассказ «Как ухаживать за растениями в приствольном круге»;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
18	Значение коры для дерева.	1	УПОСЗ	Повторение, обобщение, систематизация знаний о роли коры в жизни дерева	Знать: значение коры для жизни дерева; устройство ствола дерева: кора, сердцевина. Уметь: значение коры для жизни дерева; устройство ствола дерева: кора, сердцевина	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
19	Насекомые - враги деревьев	1	УУНЗ	Ознакомление с разнообразием насекомых-вредителей дерева Формирование знаний о способах борьбы с ними	Знать: значение коры дерева, как защиты от насекомых; меры борьбы с насекомыми-вредителями; названия некоторых изученных насекомых, вредителей деревьев; Уметь: определять вид коры дерева, как защиты от насекомых; меры борьбы с насекомыми-вредителями; названия некоторых изученных насекомых, вредителей деревьев	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

20	Птицы - защитники деревьев от насекомых.	1	КУ	Формирование понятия «насекомоядные птицы» Воспитание заботливого отношения к птицам, природе.	Знать: понятие «насекомоядные птицы»; названия некоторых птиц: воробьи, стрижи, дятлы, трясогуски, скворцы, поползни, горихвостки; пользу, приносимую насекомоядными птицами; Уметь: различать по внешнему виду и называть насекомоядных птиц;	ФО	Презентация
21	Забота о птицах – защитниках деревьев.	1	УПОСЗ	Повторение, обобщение, систематизация знаний о пользе, приносимой насекомоядными птицами; виды кормов, которые можно использовать для подкормки зимующих птиц	Знать: пользу, приносимую насекомоядными птицами; виды кормов, которые можно использовать для подкормки зимующих птиц: овёс, семечки, семена сорняков, зёрна кукурузы, семена арбуза, тыквы, дыни. Уметь: понимать пользу, приносимую насекомоядными птицами; виды кормов, которые можно использовать для подкормки зимующих птиц: овёс, семечки, семена сорняков, зёрна кукурузы, семена арбуза, тыквы, дыни	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
22	Изготовление кормушек и домиков для птиц. Практическая работа.	2	КУ	Отработка практических умений и навыков изготовления кормушек и домиков для птиц. Совершенствование знаний о видах кормов, которые можно использовать для подкормки зимующих птиц.	Знать: виды кормушек, названия инструментов, необходимых для изготовления кормушки из пакета; правила безопасной работы с режущими инструментами; Уметь: с помощью учителя и с опорой на картинный план (пооперационный план) изготавливать кормушки из пакетов; выполнять работу в паре;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

23	Уход за корой и стволом. Защита от грызунов.	2	УУНЗ	Ознакомление с грызунами – вредителями деревьев и приспособлениями для защиты деревьев от грызунов.	Знать: названия грызунов, приносящих вред деревьям; приспособления защиту некоторых деревьев от грызунов; виды материалов для защиты деревьев от грызунов: еловые лапки (лапник), толь, рубероид, мешковина, ветошь, газета, защитная сетка, садовый бинт. Уметь: различать по картинке названия грызунов, приносящих вред деревьям; приспособления - защиту некоторых деревьев от грызунов.	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
24	Птицы в городе (узнавание, название) Экскурсия.	1	УВПУ	Отработка практических знаний, умений различать и называть птиц по их внешнему виду.	Знать: Должны знать: названия некоторых птиц: воробьи, стрижи, дятлы, трясогуски, скворцы, поползни, горихвостки; зимующие птицы- синицы; пользу, приносимую насекомоядными птицами; Уметь: различать и называть птиц их внешнему виду.	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
25	Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепада температуры.	2	УУНЗ	Ознакомление с природными причинами повреждения деревьев и правилами, которые помогают сохранить здоровье деревьев.	Знать: Должны знать: природные причины повреждения деревьев: морозы, ураганы, солнце, пожары; причины повреждения деревьев от деятельности человека: зарубки; правила, которые помогают сохранить здоровье деревьев; Уметь: наглядно узнавать причины повреждения деревьев от деятельности человека.	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

26	Инвентарь и средства для ухода за стволом деревьев.	1	КУ	Ознакомление с названиями инвентаря для ухода за стволом и кроной деревьев. Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами.	Знать: название инвентаря для ухода за стволом и кроной деревьев: садовая пила, садовые ножницы, металлическая щётка, скребок; меры безопасности при работе с режущими инструментами; название средств для ухода за столом деревьев: садовый вар, побелка садовая, серебряная биомасса для деревьев, медный купорос.	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
27	Очистка стволов.	2	КУ	Ознакомление с алгоритмом очистки коры дерева от мха и лишайника (от вредителей). Выработка практических умений и навыков чистки коры деревьев от мха и лишайников.	Знать: правила очистки коры дерева от мха и лишайника (от вредителей); Уметь: чистить кору деревьев от мха и лишайников	ПР.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
28	Подготовка дерева к побелке и укрытию.	1	УПОЗС	Повторение, обобщение, систематизация правил по подготовке к побелке деревьев.	Знать: план подготовки дерева к побелке и укрытию; Уметь: составить по опоре устный рассказ «Как подготовить дерево к побелке»;	ИЗ	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
29	Побелка плодовых деревьев.	2	УВПУ	Выработка практических умений и навыков побелки плодовых деревьев.	Знать: основную цель побелки деревьев; правила побелки дерева с опорой на план-вопросник и картинный план); Уметь: составить по опоре устный рассказ «Как подготовить дерево к побелке»;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

30	Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка с помощью кисти. Практическая работа.	3	УВПУ	Выработка практических знаний, умений и навыков по очистке ствола плодовых деревьев скребком и побелку с помощью кисти (с опорой на пооперационное планирование).	Знать: правила побелки дерева с опорой на план-вопросник и картинный план); Уметь: под контролем учителя выполнять очистку дерева скребком и побелку с помощью кисти (с опорой на пооперационное планирование); выполнять технику безопасности при работе скребком и кистью; использовать средства защиты при побелке стволов деревьев.	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
31	Секаторы для ухода за ветвями дерева. Устройство, наладка и правила безопасной работы.	2	УУНЗ	Ознакомление понятие «секатор», с приёмами пользования секатором (устройства, наладки и правила безопасной работы).	Знать: понятие «секатор»; части секатора; правила обращения с секатором во время работы; технику безопасной работы с секатором; виды секатора: обводной, клювовидный; упорные секаторы; сучкорез; Уметь: должен уметь пользоваться секатором; правильно обращаться с секатором во время работы;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
32	Побелка известью с помощью кисти стволов деревьев. Практическая работа.	3	УВПУ	Выработка практических знаний, умений и навыков по побелке известью с помощью кисти стволов деревьев (с опорой на пооперационное планирование).	Знать: правила побелки дерева с опорой на план-вопросник и картинный план); Уметь: под контролем учителя выполнять побелку с помощью кисти (с опорой на пооперационное планирование); выполнять технику безопасности при работе с кистью; использовать средства защиты при побелке стволов деревьев;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

33	Обрезка кроны деревьев.	1	УПОСЗ	Выработка практических знаний, умений и навыков по обрезке кроны деревьев (с опорой на пооперационное планирование).	Знать: основную цель обрезки деревьев: улучшает внешний вид, условия освящения и питания; виды сезонных обрезок: весенняя, осенняя, зимняя; виды основных обрезок деревьев: санитарная, формовочная, омолаживающая; Уметь: под контролем учителя выполнять обрезку кроны деревьев (с опорой на пооперационное планирование); выполнять технику безопасности при работе использовать средства защиты при обрезке кроны деревьев.	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
34	Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки.	1	КУ	Повторение, обобщение, систематизация правил по обрезке плодовых деревьев и техники обрезки. Выработка практических знаний, умений и навыков по обрезке плодовых деревьев.	Знать: правила обрезки плодовых деревьев; понятия: «гладкие раны», «рваные раны», «труднозаживающие раны»; технику обрезки: укорачивание побега, прореживание ветви; Уметь: под контролем учителя выполнять обрезку плодовых деревьев.	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
35	Порядок обрезки плодовых деревьев.	1	УПОСЗ	Повторение, обобщение, систематизация порядка обрезки плодовых деревьев.	Знать: для чего нужна санитарная обрезка деревьев; порядок обрезки плодовых деревьев (по плану-опоре); Уметь: составить по опоре устный рассказ «какой порядок обрезки плодовых деревьев»;	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
36	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка практических умений и навыков выполнять обрезку ветвей дерева секатором; соблюдение техники безопасности при работе с секатором.	Знать: для чего нужна санитарная обрезка деревьев; порядок обрезки плодовых деревьев (по плану-опоре); Уметь: под контролем и с помощью учителя (с опорой на пооперационное планирование) выполнять обрезку ветвей дерева секатором; соблюдать технику безопасности при работе с секатором (под контролем учителя);	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

37	Подкормка деревьев и кустарников. Правила внесения удобрений.	1	УУНЗ	Ознакомление с правилами подкармливания удобрением деревьев	Знать: значение подкормки для жизни растений; правила внесения удобрений (по опоре); Уметь: правильно подкармливать удобрением деревья. Знать для чего нужна подкормка деревьев.	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
38	Обязанности работников, занятых в сфере обслуживания: дворник, рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочий зелёного хозяйства.	2	КУ	Ознакомление с обязанностями работников, занятых в сфере обслуживания; воспитание бережного отношения к окружающей природе.	Знать: основные обязанности работников, занятых в сфере обслуживания: дворник, рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочий зелёного хозяйства; Уметь: рассказывать по опоре об основных обязанностях работников, занятых в сфере обслуживания	УО	Презентация
39	Уборка пришкольной территории. Сбор листьев и укладка их в кучи граблями. Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка практических умений и навыков по сбору листьев и укладке их в кучи граблями.	Знать: назначение инвентаря; порядок хранения инвентаря; правила безопасной работы с инвентарём (грабли); правила безопасной работы на пришкольном участке; Уметь: применять хозяйственный инвентарь по назначению, готовить его к хранению (грабли); использовать спецодежду по назначению и готовить её к хранению; технологически правильно держать инструменты во время работы и следить за своей осанкой; самостоятельно	ПР	ТСО, дидактический материал.
Ручная стирка одежды 7часов							

40	Приспособления и средства для ручной стирки одежды.	1	УУНЗ	Ознакомление с приспособлениями и средствами для ручной стирки одежды.	Знать: приспособления для стирки: ванна, таз, корыто со стиральной доской, коврик для стирки в раковине мелких вещей; средства для ручной стирки: мыло, порошок, гель; правила безопасности при использовании средств для ручной стирки; предупредительные знаки на упаковках моющих средств: «Внимание, опасность!», «Внимание! Опасное вещество», «Осторожно! Вредные для здоровья аллергические вещества» Уметь: под контролем учителя использовать средства для ручной стирки.	ФО	ТСО, дидактический материал.
41	Свойства хозяйственного мыла.	1	УУНЗ	Ознакомление со свойствами хозяйственного мыла.	Знать: свойства хозяйственного мыла; три категории хозяйственного мыла; средства защиты при стирке одежды; уход за руками после стирки; Уметь: читать инструкции по использованию хозяйственного мыла.	ФО	ТСО, дидактический материал.
42	Ручная стирка. Инструкция по стирке на специальных ярлычках – этикетках (условные знаки).	1	УУНЗ	Ознакомление с обозначениями специальных знаков на ярлычках-этикетках по уходу за одеждой и инструкцией по стирке белья.	Знать: обозначение специальных знаков на ярлычках-этикетках по уходу за одеждой; Уметь: читать инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках;	ПР	ТСО, дидактический материал.

43	Чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой. Практическая работа.	1	КУ	Повторение, обобщение, систематизация знаний, умений чтения инструкций со специальных знаков на ярлычках-этикетках по уходу за одеждой. Отработка практических умений чтения инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках.	Знать: читать инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках; Уметь: читать инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках;	ПР	ТСО, дидактический материал.
44	Подготовка одежды к стирке. Правила стирки и сушки одежды. Стирка носовых платков, нарукавников. Практическая работа.	2	КУ	Повторение, обобщение, систематизация знаний, умений по правильной стирке и сушке носовых платков, нарукавников. Отработка навыка стирки в ручную небольшие предметы одежды.	Знать: основные правила подготовки к стирке одежды; правила сушки одежды; Уметь: стирать в ручную небольшие предметы одежды;	ПР.	ТСО, инструкционная карта
45	Чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой. Ручная стирка носков. Практическая работа.	1	КУ	Повторение, обобщение, систематизация знаний, умений чтения инструкций со специальных знаков на ярлычках-этикетках по уходу за одеждой. Отработка навыка стирки в ручную носков.	Знать: основные правила подготовки к стирке одежды; правила сушки одежды; Уметь: стирать в ручную небольшие предметы одежды;	ПР	ТСО, инструкционная карта
Машинная стирка белья 18 часов							

46	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	2	УУНЗ	Формирование понятия «бытовая стиральная машина». Ознакомление с устройством и принципом работы бытовой стиральной машины.	Знать: понятие «бытовая стиральная машина»; устройство стиральной машины (элементарные сведения); правила пользования стиральной машиной (по готовой опоре); Уметь: Под контролем учителя использовать стиральную машину (по готовой опоре)	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
47	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	2	УУНЗ	Ознакомление с видами и некоторыми названиями моющих средств для стирки белья; правилами пользования и хранения моющих средств; мерами безопасности при использовании моющих средств.	Знать: виды и некоторые названия моющих средств для стирки белья; правила пользования и хранения моющих средств; меры безопасности при использовании моющих средств; Уметь: Под контролем учителя использовать моющие средства.	ФО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
48	Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	2	УУНЗ	Ознакомление с понятием «сортировка белья»; отбеливающими и подсинивающими средствами (виды); правилами безопасной работы с отбеливающими и подсинивающими средствами.	Знать: понятие «сортировка белья»; отбеливающие и подсинивающие средства (виды); правила безопасной работы с отбеливающими и подсинивающими средствами. Уметь: Должны уметь: с помощью учителя работать с отбеливающими и подсинивающими веществами проводить сортировку белья для стирки;	ПР.	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
49	Сортировка и взвешивание грязного белья. Практическая работа.	2	УВПУ	Ознакомление с понятием «весы»; меры массы: кг, г; устройство ручных весов с крючком (безмен); правилами сортировки и взвешиванию белья.	Знать: понятие «весы»; меры массы: кг, г; устройство ручных весов с крючком (безмен); Уметь: с помощью учителя взвешивать бельё (с использованием ручных весов – в кг); проводить сортировку белья для стирки;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

50	Устройство утюга. Правила безопасной работы с утюгом.	2	УУНЗ	Ознакомление с устройством утюга. Соблюдение ТБ при работе с утюгом.	Знать: устройства утюга (элементарные сведения); правила безопасной работы с утюгом; Уметь: При помощи учителя использовать утюг.	УО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
51	Подготовка стиральной машины к работе. Стирка белья в стиральной машине (полоскание, сушка в центрифуге). Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка знаний, умений и навыков пользования стиральной машиной (полоскание, сушка в центрифуге); чтение пиктограммы на одежде; выбора моющих средств и сортировки белья.	Знать: правила пользования стиральной машиной (по готовой опоре); последовательность действий при работе со стиральной машиной (с опорой на готовый план - инструкцию) Уметь: под руководством учителя выполнять стирку белья в стиральной машине;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
52	Сушка белья на воздухе. Утюжка белья. Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка знаний, умений и навыков по сушке белья на воздухе и утюжке белья.	Знать: под руководством учителя развешивать бельё для сушки на воздухе; готовить для сушки белья верёвку, раскладную сушилку; пользоваться прищепками; под контролем учителя выполнять утюжку белья. Уметь: Под контролем учителя осуществлять сушку белья на улице.	ПР	ТСО, швейный инструмент, дидактический материал, утюг.
53	Утюжка белья. Практическая работа.	2	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по утюжке белья.	Знать: под контролем учителя выполнять утюжку белья. Уметь: Под контролем учителя осуществлять утюжку белья	ПР	ТСО, швейный инструмент, дидактический материал, утюг.

54	Складывание одежды. Практическая работа.	2	КУ	Практическая отработка умений и навыков правильного складывания предметов одежды. Совершенствование знаний об одежде, её назначении и способах ухода за ней.	Знать: виды одежды, классификации, её назначения и способах ухода за ней, схему складывания одежды Уметь: Под контролем учителя осуществлять складывания одежды.	ПР	Набор картинок «Одежда».Карточки – схемы по складыванию одежды.
55	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по изученному программному материалу.	Знать: «Работа на пришкольном участке. Ручная стирка одежды. Машинная стирка белья» Уметь: правильно оценивать проделанную работу. Правильно выполнять упражнения с инвентарём	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
56	Контрольная работа по темам «Работа на пришкольном участке. Ручная стирка одежды. Машинная стирка белья» Работа над ошибками	1	УПОКЗ	Проверка, оценка, коррекция знаний, умений и навыков, полученных при изучении программного материала за 1 четверть.	Знать: пройденный материал по итогам первой четверти –к/р. Уметь: правильно оценивать проделанную работу. Правильно выполнять упражнения с инвентарём	КР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
II четверть							
57	Вводное занятие. Правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда.	1	УПОСЗ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по безопасному поведению на уроках труда, в кабинете труда.	Знать: правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда. Уметь: выполнять соблюдать правила безопасного поведения на уроках труда	УО	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
Ежедневная уборка служебных помещений 39 часа							

58	Помещения в жилом доме. Устройство жилых помещений.	1	УУНЗ	Ознакомление с понятием «жилое помещение», с устройством жилых помещений	Знать: помещения в жилом доме; устройство жилых помещений; понятия: жилое помещение (спальня, гостиная), служебное помещение (кухня, коридор, туалет, ванная). Уметь: выполнять упражнения по разметки конструктивных элементов	УО	Презентация
59	Служебные помещения в жилом доме и в школе.	1	УУНЗ	Ознакомиться со служебными помещениями в жилом доме и в школе	Знать: понятия: служебное помещение в доме (кухня, коридор, туалет, ванная), в школе (столовая, туалет, коридор, раздевалка); Уметь: выполнять упражнения по разметки конструктивных элементов	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
60	Общее представление о работе учреждения (предприятия)	1	УУНЗ	Ознакомление с общим представлением о работе учреждения, предприятия	Знать: общее представление о работе учреждения (элементарные сведения); Уметь: выполнять упражнения по разметки конструктивных элементов	ИЗ.	Презентация
61	Санитарно-гигиенические правила при выполнении работ по уборке помещений.	1	УВПУ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по санитарно-гигиеническим правилам при уборке помещений	Знать: санитарные требования к помещениям; санитарно-гигиенические правила при выполнении уборки помещений. Уметь: уметь выполнять санитарно-гигиенические правила при выполнении уборки помещений	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
62	Использование необходимого инвентаря и рабочей одежды при уборке помещений. Маркировка уборочного инвентаря.	1	КУ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по использованию необходимого инвентаря и рабочей одежды при уборке помещений. Ознакомление с правилами маркировки уборочного инвентаря.	Знать: значение рабочей одежды; название необходимого инвентаря; правила маркировки уборочного инвентаря; Уметь: по картинкам рассказывать названия необходимого инвентаря. Называть правила маркировки уборочного материала.	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

63	Моющие средства, необходимые при уборке помещений. Техника безопасности при их использовании.	2	УУНЗ	Ознакомление с моющими средствами необходимыми при уборке помещений; соблюдение ТБ при их использовании	Знать: виды и названия некоторых изученных моющих средств; влияние моющих средств на здоровье человека (элементарные сведения); Уметь: соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (читать инструкции по применению моющих средств);	ФО.	Презентация
64	Протирка мебели с разными покрытиями. Средства для обработки полированной мебели. Уборка наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево. Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка практического умения и навыка уборки наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево; протирки мебели с разными покрытиями.	Знать: из каких материалов изготавливают мебель; правила ухода за мебелью с разными покрытиями; средства для обработки полированной мебели; Уметь: выполнять протирку наружных поверхностей шкафов с разными поверхностями (дерево, пластик);	ИЗ	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
65	Уборка наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево. Практическая работа.	2	УВПУ	Отработка практического умения и навыка уборки наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево.	Знать: из каких материалов изготавливают мебель; правила ухода за мебелью с разными покрытиями; средства для обработки полированной мебели; Уметь: выполнять протирку наружных поверхностей шкафов с разными поверхностями (дерево, пластик);	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

66	Уборка наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умения и навыка уборки наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево.	Знать: из каких материалов изготавливают мебель; правила ухода за мебелью с разными покрытиями; средства для обработки полированной мебели; Уметь: выполнять протирку наружных поверхностей шкафов с разными поверхностями (дерево, пластик);	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
67	Значение документации (важность документов для работы предприятия, учреждения)	1	УУНЗ	Ознакомление с важными документами предприятия.	Знать: о важности документов для работы предприятия, учреждения (элементарные представления);	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
68	Правила уборки письменного стола.	1	УУНЗ	Ознакомление с правилами уборки письменного стола; с моющими средствами необходимыми при уборке письменного стола.	Знать: правила уборки письменного стола; Уметь: выполнять протирку письменного стола с разными поверхностями (дерево, пластик);	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
69	Рациональное использование салфетки при уборке. Уборка письменного стола. Практическая работа.	1	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке письменного стола, рационального использования салфетки при протирке поверхностей.	Знать: способ рационального использования салфетки при протирке поверхностей; приспособления для ухода за мебелью: ветошь, салфетки, щётки для пыли; салфетки-рукавицы; Уметь: рационально использовать салфетку при уборке;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
70	Уход за бытовой электроникой. Правила электробезопасности	2	УУНЗ	Ознакомление с понятиями «бытовая электроника», «электронные приборы»; с правилами ТБ по уходу за бытовой электроникой.	Знать: понятие «бытовая электроника», «электронные приборы: телефон, пульт от телевизора, компьютер»; правила по уходу за бытовыми приборами (основные элементарные сведения);	ПР.	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

71	Уборка письменных столов и протирка настольных светильников. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке письменного стола по основным правилам и по протирке настольных светильников. Соблюдение ТБ при уходе за электронными приборами	Знать: Должны знать: способ рационального использования салфетки при протирке поверхностей; основные правила по уходу за электронными приборами; Уметь: рационально использовать салфетку при уборке; соблюдать технику безопасности при уходе за электронными приборами; использовать при выполнении самостоятельной работы технологическую карту, следовать ей при выполнении заданий;	ПР.	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
72	Содержание в чистоте настольного светильника. Охрана зрения. Практическая работа.	1	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по содержанию в чистоте настольных светильников.	Знать: правила по протирке от пыли настольного светильника; правила техники безопасности при уборке бытовых электроприборов; упражнения из гимнастики по охране зрения; Уметь: самостоятельно протирать настольный светильник от пыли, соблюдая технику безопасности в работе;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
73	Уборка подоконников, окрашенных масляной краской. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке окрашенных масляной краской подоконников.	Знать: Должны знать: особенности уборки подоконников, окрашенных масляной краской; Уметь: производить уборку подоконников;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
74	Уборка радиаторов отопления. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке радиаторов отопления.	Знать: особенности уборки радиаторов отопления; Уметь: производить уборку радиаторов отопления;	СР.	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

75	Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов.	1	УУНЗ	Ознакомление с видами полов в жилом помещении и различение по внешнему виду; с особенностями мытья полов из разных материалов.	Знать: виды полов, особенности мытья полов из разных материалов; Уметь: Уметь различать виды полов	УО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
76	Мастика для покрытия паркетного пола.	1	УУНЗ	Ознакомление с видами полов в жилом помещении и различение по внешнему виду; с понятиями «паркетный пол», «мастика».	Знать: понятие «паркетный пол», «мастика». Уметь: Уметь различать виды полов	УО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
77	Порядок и правила мытья полов в помещении. Соблюдение техники безопасности при работе. Протирка плинтусов. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков мытья полов в помещении. Соблюдение техники безопасности при уборке классного помещения, протирке плинтусов	Знать: Должны знать: порядок и правила мытья полов в помещении; Уметь: соблюдать технику безопасности при уборке классного помещения, протирке плинтусов;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
78	Виды швабр. Протирка пола с использованием верёвочной швабры. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с видами швабр. Практическая отработка умений и навыков мытья полов в помещении с использованием верёвочной швабры.	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь использовать верёвочную швабру при протирке пола;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

79	Виды швабр. Протирка пола с использованием швабры с губчатой насадкой. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков мытья полов в помещении с использованием швабры с губчатой насадкой.	Знать: некоторые виды швабр, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь: правильно подготавливать к работе швабру с губчатой насадкой; -использовать швабру с губчатой насадкой при протирке пола;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
80	Швабра - лентяйка. Полоскание и крепление половой тряпки на швабру- лентяйку. Использование лентяйки для протирки пола. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по правильному мытью полов в помещении с использованием швабры - лентяйки; полоскания и крепления половой тряпки на швабру- лентяйку.	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь: правильно подготавливать к работе швабру – лентяйку (крепление половой тряпки на швабру и полоскание тряпки); использовать швабру-лентяйку при протирке пола; оценивать качество выполненной работы;	СР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
81	Использование лентяйки для протирки пола. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по протирке полов в помещении с использованием швабры - лентяйка.	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь: правильно подготавливать к работе швабру – лентяйку (крепление половой тряпки на швабру и прополаскивание тряпки); использовать швабру-лентяйку при протирке пола; оценивать качество выполненной работы;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
82	Очистка корзины для использованной бумаги.	1	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по очистке мусорной корзины от бумаги.	Знать: назначение мусорной корзины в классном помещении; -правила очистки мусорной корзины; Уметь: Очистить корзину от бумаги	СР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

Уборка лестницы в помещении 6 часов

83	Лестница в школе: устройство, материалы для изготовления. Ежедневная уборка лестничных клеток.	1	КУ	Уточнение и расширение знаний о назначении лестницы, её устройстве; знакомство с видами работ по уходу за лестницей и лестничной площадкой; с ТБ при работе на лестнице и лестничной площадке. Практическая отработка умений и навыков по плану ежедневной уборки лестничных клеток.	Знать: понятие и значение генеральной уборки помещения; отличительные особенности ежедневной и генеральной уборки помещения; Уметь: Уметь отличать, ежедневную от генеральной уборки.	УО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
84	Рабочая одежда, инвентарь и материалы для уборки лестничных клеток. Моющие средства. Правила безопасности при уборке.	1	КУ	Формирование умения подбора инвентаря, рабочей одежды и моющих средств для уборки лестничных клеток. Систематизирование знаний об устройстве лестницы, правилах и последовательности уборки лестницы в школе. Повторение правил безопасности при уборке лестницы.	Знать: некоторые изученные виды моющих средств; правила безопасности при уборке лестницы. Уметь: пользоваться материалами для уборки лестничной клетки	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
85	Режимы уборки лестничных клеток. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	КУ	Ознакомление с режимами уборки лестничных клеток, с назначениями резиновых перчаток и правилами бережного обращения с ними. Совершенствование навыков уборки лестницы.	Знать: назначение резиновых перчаток и правила бережного отношения с ними; Уметь: пользоваться резиновыми перчатками	УО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

86	Подметание лестницы. Уборка мусора. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по подметанию и уборки мусора с лестницы.	Знать: правила безопасности при уборке лестницы; Уметь: правильно пользоваться щёткой и совком для подметания лестницы;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
87	Мытье лестницы моющими средствами. Практическая работа.	1	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по мытью лестницы моющими средствами.	Знать: некоторые изученные моющие средства для мытья лестницы; технику безопасности при работе с моющими средствами; Уметь: выполнять мытьё лестницы с применением моющих средств под контролем учителя;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
Генеральная уборка помещения 31 час							
88	Значение генеральной уборки в помещении.	1	УУНЗ	Ознакомиться с значением генеральной уборки в помещении.	Знать: понятие и значение генеральной уборки помещения; отличительные особенности ежедневной и генеральной уборки помещения; Уметь: правильно ухаживать за комнатными растениями (полив, опрыскивание, удаление пыли с листьев); самостоятельно промывать цветочные поддоны от грязи.	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
89	Мытьё цветочных поддонов. Удаление пыли с листьев. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по мытью и удалению пыли с листьев.	Знать: названия изученных комнатных растений и особенности ухода за ними; Уметь: правильно ухаживать за комнатными растениями (полив, опрыскивание, удаление пыли с листьев); самостоятельно промывать цветочные поддоны от грязи;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

90	Очистка и мытьё стен, панели и двери, окрашенных масляной краской. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по очистке и мытью стен, панелей и дверей, окрашенных масляной краской	Знать: правила очистки и мытья стеной панели и дверей, окрашенных масляной краской; Уметь: самостоятельно выполнять работы по мытью стеной панели и дверей с учётом их покрытия;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
91	Удаление пыли с панелей окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по удалению пыли с окрашенной вододисперсионной и клеевой краской поверхности.	Знать: правила очистки и мытья стеной панели и дверей, окрашенных вододисперсионной и клеевой краской; Уметь: самостоятельно выполнять работы по мытью стеной панели и дверей с учётом их покрытия;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
92	Уход за комнатными цветами. Мытьё цветочных поддонов. Удаление пыли с листьев. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уходу за комнатными растениями.	Знать: условия, необходимые для жизни и роста растений; особенности листьев комнатных растений; правила и режим ухода за комнатными растениями; ёмкости и инвентарь для комнатных растений; Уметь: самостоятельно читать паспорт растения по уходу; осуществлять определение влажности земли, полив, опрыскивание, рыхление и очистку листьев комнатных растений; мытьё поддонов;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
93	Правила ухода за мягкой мебелью с разными покрытиями. Чистка дивана с помощью губки и моющего средства. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с правилами по уходу за мягкой мебелью с разными покрытиями. Практическая отработка умений и навыков по чистке дивана с помощью губки и моющего средства.	Знать: правила ухода за мягкой мебелью с разным покрытием; правила техники безопасности при работе с моющими средствами; Уметь: проводить чистку дивана с помощью губки и моющего средства;	ИЗ	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

94	Очистка и мытьё стеной панели и двери, окрашенных масляной краской. Практическая работа.	2	УПОСЗ	Практическая отработка умений и навыков по очистке и мытью стен и дверей, окрашенных масляной краской.	Знать: правила очистки и мытья стеной панели и дверей, окрашенных масляной краской; Уметь: самостоятельно выполнять работы по мытью стеной панели и дверей с учётом их покрытия;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
95	Устройство пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Техника безопасности при работе с пылесосом.	2	УУНЗ	Ознакомление с устройством пылесоса; изучение правил эксплуатации пылесоса; соблюдение ТБ при работе с пылесосом.	Знать: устройство пылесоса (элементарные сведения); порядок сборки пылесоса; Уметь: использовать картинный план - инструкцию по сборке (подготовке) пылесоса к работе; соблюдать технику безопасности во время работы с пылесосом;	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент
96	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по очистке коврового изделия и мягкой мебели при помощи пылесоса. Соблюдение ТБ при работе с пылесосом.	Знать: устройство пылесоса (элементарные сведения); порядок сборки пылесоса; Уметь: выполнять чистку коврового покрытия и мягкой мебели с помощью пылесоса; оценивать качество выполненной работы;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент
97	Знакомство с профессией «Уборщик служебных и производственных помещений»	2	УУНЗ	Ознакомление с профессией «Уборщик служебных и производственных помещений»	Знать: обязанности, которые выполняет уборщик служебных и производственных помещений; качества характера, умения и навыки, необходимые человеку данной специальности; Уметь: выполнять обязанности, которые выполняет уборщик служебных и производственных помещений; -качества характера, умения и навыки, необходимые человеку данной специальности;	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

98	Протирка пола с использованием швабры с губчатой насадкой. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по протирке пола с использованием швабры с губчатой насадкой.	Уметь: Должны уметь: правильно подготавливать к работе швабру с губчатой насадкой; -использовать швабру с губчатой насадкой при протирке пола;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
99	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке классного помещения» Проведение генеральной уборки класса. Практическая работа.	2	КУ	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке классного помещения» Практическая отработка умений и навыков по проведению генеральной уборки класса по техническому паспорту.	Знать: основные виды работ по выполнению генеральной уборки классного помещения; требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Уметь: соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке классного помещения»; выполнять генеральную уборку класса под контролем и с помощью учителя;	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
100	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке коридора» Проведение генеральной уборки коридора. Практическая работа.	2	КУ	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке коридора» Практическая отработка умений и навыков по проведению генеральной уборки коридора по техническому паспорту.	Знать: основные виды работ по выполнению генеральной уборки коридора; требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Уметь: соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке коридора»; выполнять генеральную уборку коридора	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

101	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке детской раздевалки» Генеральная уборка детской раздевалки. Практическая работа.	2	КУ	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке детской раздевалки» Практическая отработка умений и навыков по проведению генеральной уборки детской раздевалки по техническому паспорту.	Знать: основные виды работ по выполнению генеральной уборки детской раздевалки; требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Уметь: соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке детской раздевалки»; выполнять генеральную уборку раздевалки под контролем и с помощью учителя;	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
102	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке лестницы». Генеральная уборка лестницы.	2	КУ	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке лестницы». Практическая отработка умений и навыков по проведению генеральной уборки лестницы по техническому паспорту.	Знать: основные виды работ по выполнению генеральной уборки лестницы; требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Уметь: соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.

103	Протирка пола с использованием швабры – лентяки. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по протирке пола с использованием различных видов швабр.	Знать: как правильно подготавливать к работе швабру – лентяку (крепление тряпки, прополаскивание тряпки); использовать швабру-лентяку при протирке пола; Уметь: правильно подготавливать к работе швабру – лентяку (крепление тряпки, прополаскивание тряпки); -использовать швабру - лентяку при протирке пола;	ПР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
104	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по изученному программному материалу.	Знать: пройденный материал по итогам второй четверти –к/р выполняется по первому варианту; Уметь: производить генеральную уборку здания.	КР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
105	Контрольная работа №2 по темам: «Ежедневная уборка служебных помещений», «Уборка лестницы в помещении», «Генеральная уборка помещений». Работа над ошибками.	1	УПОКЗ	Проверка, оценка, коррекция знаний, умений и навыков, полученных при изучении программного материала за 2 четверть.	Знать: пройденный материал по итогам второй четверти –к/р выполняется по первому варианту; Уметь: производить генеральную уборку здания.	КР	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
III четверть							
106	Вводное занятие. Правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда	1	УУНЗ	Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на улице, режимом обучения в школе.	Знать: правила поведения в кабинете, организацию труда. Уметь: соблюдать правила гигиены.	УО	ТСО, инструкционная карта.
Гигиена питания 18часов							

107	Продукты: виды, значение для питания.	2	УУНЗ	Ознакомление с видами продуктов и значениями и в питании.	Знать: названия самых полезных продуктов питания: фрукты-овощи, рыба, мясо, крупы, хлеб, соки, молочные продукты; значение продуктов питания для жизни и здоровья человека (элементарные сведения); Уметь: выбирать наиболее полезные продукты питания из предложенных, заполнять индивидуальный дневник «Продукты, которые ты ешь каждый день»;	ФО	ТСО, моющий инструмент, инструкционная карта.
108	Гигиенические требования к хранению пищи.	2	УУНЗ	Ознакомление гигиеническими требованиями к хранению пищи.	Знать: как правильно хранить продукты питания; Уметь: читать с помощью учителя содержание упаковки о продуктовом товаре: название, условия хранения, дату изготовления и срок хранения;	ФО	ТСО, инструкционная карта.
109	Основные правила правильного питания	2	УПОСЗ	Совершенствование знаний об основных правилах правильного питания	Знать: Должен знать: основные правила правильного питания; Уметь: Должен уметь: рассказывать по готовой опоре о правилах правильного питания;	ПР	ТСО, инструкционная карта.
110	Изменение качества продуктов в результате длительного хранения. Признаки порчи продуктов.	2	КУ	Формирование знаний по качеству и хранению продуктов питания. Практическая отработка умений и навыков по выявлению изменения качества продуктов в результате длительного хранения	Знать: основные признаки порчи продуктов питания; Уметь: под руководством учителя проводить эксперимент по выявлению оптимальных условий хранения хлеба «Условия хранения хлеба»	ФО	ТСО, инструкционная карта.

111	Гигиенические требования к приготовлению пищи.	2	УУНЗ	Ознакомление с гигиеническими требованиями к приготовлению пищи.	Знать: гигиенические требования к приготовлению пищи (элементарные сведения); Уметь: рассказать гигиенические требования по приготовлению пищи.	ФО	ТСО, инструкционная карта.
112	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2	УУНЗ	Ознакомление с причинами пищевых отравлений (элементарные сведения); симптомами проявления пищевых отравлений; мерами профилактики пищевых отравлений.	Знать: причины пищевых отравлений (элементарные сведения); симптомы проявления пищевых отравлений; меры профилактики пищевых отравлений; Уметь: определять причины пищевых отравлений (элементарные сведения); симптомы проявления пищевых отравлений; меры профилактики пищевых отравлений;	ФО	ТСО, инструкционная карта.
113	Личная гигиена работников общественного питания.	2	УКЗНМ	Ознакомление и закрепления правил личной гигиены работников общественного питания	Знать: роль соблюдения личной гигиены работников общественного питания в организации здорового питания людей; требования к соблюдению личной гигиены; Уметь: соблюдать правила личной гигиены.	УО	ТСО, инструкционная карта.
114	Продукты для длительного похода или экскурсии. Съедобные грибы и ягоды.	2	КУ	Практическая отработка умений правильности выбора продуктов, отправляясь в длительный поход или экскурсию; определять. Повторение, систематизация знаний о съедобных грибах и ягодах.	Знать: как правильно выбрать продукты, отправляясь в путешествие; Уметь: определять, съедобные от несъедобных грибов.	УО	ТСО, инструкционная карта.

115	Профилактическое медицинское обследование работников пищеблока.	2	УУНЗ	Ознакомление с элементарными сведениями о профилактическом медицинском обследовании работников пищеблоков; о значении данного обследования.	Знать: элементарные сведения о профилактическом медицинском обследовании работников пищеблоков; о значении данного обследования; Уметь: соблюдать правила гигиены, режима питания.	ФО	ТСО, инструкционная карта.
Обработка оборудования и уборка на кухне 47 часа.							
116	Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки.	2	УУНЗ	Формирование представления для чего нужно кухонное помещение. Ознакомление с видами поверхностей для уборки на кухне и особенностями их уборки.	Знать: для чего нужно кухонное помещение; виды поверхностей для уборки на кухне; особенности их уборки; Уметь: определять виды поверхностей для уборки на кухне; а также, определять особенности их уборки;	УО.	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
117	Последовательность уборки кухни.	2	УКЗНМ	Закрепление и коррекция знаний последовательности уборки кухни. Составление устного рассказа по готовым вопросам «Уборка кухни».	Знать: виды работ по уборке кухни, режим уборки; Уметь: совместно с учителем составлять устный рассказ по готовым вопросам «Уборка кухни»	Беседа, наблюдения, коррекция памяти	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
118	Чистка кафеля. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по очистке и мытье кафеля. Соблюдение ТБ при чистке кафеля	Знать: для чего используется кафель на кухне; какие специальные средства и приспособления (мягкие щётки, скребки) используют для чистки кафеля; Уметь: под контролем учителя выполнять чистку кафеля в кабинете СБО, в обеденном зале школьной столовой);	ПР.	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.

119	Чистка кафеля. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по очистке и мытье кафеля. Соблюдение ТБ при чистке кафеля.	Знать: для чего используется кафель на кухне; -какие специальные средства и приспособления (мягкие щётки, скребки) используют для чистки кафеля; Уметь: под контролем учителя выполнять чистку кафеля в кабинете СБО, в обеденном зале школьной столовой);	ПР.	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
120	Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по порядку уборки и протирки кухонных шкафов с разными поверхностями. Соблюдение ТБ при уборке шкафов на кухне	Знать: виды поверхностей мебели; правила ухода за поверхностями с разными покрытиями; режим уборки кухонных шкафов; правила техники безопасности при уборке шкафов на кухне; Уметь: использовать знания об особенностях уборки мебели с разным покрытием в практической работе; соблюдать технику безопасности;	ПР	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
121	Чистка кухонной раковины. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по чистке кухонной раковины из нержавеющей стали; приспособления для чистки раковины, изученные моющие средства; правила техники безопасности при чистке кухонной раковины	Знать: правила по чистке кухонной раковины из нержавеющей стали; приспособления для чистки раковины, изученные моющие средства; правила техники безопасности при чистке кухонной раковины; Уметь: соблюдать технику безопасности; под контролем учителя осуществлять чистку кухонной раковины;	ПР	. Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.

122	Кухонная бытовая техника и оборудование.	2	УУНЗ	Ознакомление с кухонной бытовой техникой и кухонным оборудованием.	Знать: названия кухонной бытовой техники и оборудования: холодильник, посудомоечная машина, микроволновая печь; кухонная плита, вытяжка; Уметь: наглядно называть кухонную бытовую технику и оборудования: холодильник, посудомоечная машина, микроволновая печь; кухонная плита, вытяжка;	УО	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
123	Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования	2	УУНЗ	Ознакомление понятием «электрооборудование», с правилами и средствами для чистки кухонной техники.	Знать: чистящие средства для кухонной бытовой техники: гели, жидкости, спреи; инвентарь, необходимый для ухода за кухонным оборудованием; понятие «электрооборудование»; Уметь: читать назначение средства на этикетке;	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
124	Чистка кухонной раковины. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по чистке кухонной раковины. Соблюдение ТБ при чистке кухонной раковины	Знать: правила по чистке кухонной раковины из нержавеющей стали; приспособления для чистки раковины, изученные моющие средства; правила техники безопасности при чистке кухонной раковины; Уметь: соблюдать технику безопасности; под контролем учителя осуществлять чистку кухонной раковины;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

125	Бытовой холодильник: устройство холодильника.	2	УУНЗ	Ознакомление с устройством холодильника.	Знать: основной бытовой кухонный прибор для хранения продуктов – холодильник; элементарные сведения об устройстве холодильника: холодильная камера, морозильная камера; правила хранения и размещения продуктов в холодильнике – по картинной опоре; Уметь: самостоятельно проводить несложный опыт по готовому плану; давать описание полученных результатов, формулировать с помощью учителя выводы о результатах проведённых опытов;	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
126	Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами пользования холодильником, правилами хранения продуктов в холодильнике.	Знать: правила пользования холодильником; правила хранения продуктов в холодильнике; Уметь: пользоваться холодильником; правильно подготовить продукты к хранению в холодильнике; проверять правильность хранения продуктов;	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

127	Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника)	2	КУ	Ознакомление с правилами размораживания, мытья и протирки холодильника; правилами трёх зон уборки; режимом мытья холодильника с ручной разморозкой; мытьём современных холодильников, не требующих разморозки. Совершенствование знаний по правилам безопасности с электроприборами; средства для мытья холодильника (изученные виды);	Знать: правила размораживания, мытья и протирки холодильника; правила трёх зон уборки; режим мытья холодильника с ручной разморозкой; мытьё современных холодильников, не требующих разморозки; правила безопасности с электроприборами; средства для мытья холодильника (изученные виды); Уметь: под контролем учителя размораживать и проводить мытьё холодильника; правильно выбирать моющие средства для мытья холодильника;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
128	Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков по размораживанию и мытью холодильника; выбору моющих средств для мытья холодильника. Соблюдение ТБ по работе с электроприборами.	Уметь: под контролем учителя размораживать и проводить мытьё холодильника; правильно выбирать моющие средства для мытья холодильника; Знать: правила размораживания, мытья и протирки холодильника; правила трёх зон уборки; режим мытья холодильника с ручной разморозкой; мытьё современных холодильников, не требующих разморозки; правила безопасности с электроприборами;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

129	Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков \по размораживанию и мытью холодильника; выбору моющих средств для мытья холодильника. Соблюдение ТБ по работе с электроприборами	Уметь: под контролем учителя размораживать и проводить мытьё холодильника; правильно выбирать моющие средства для мытья холодильника; Знать: правила размораживания, мытья и протирки холодильника; правила трёх зон уборки; режим мытья холодильника с ручной разморозкой; мытьё современных холодильников, не требующих разморозки; правила безопасности с электроприборами;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
130	Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки.	2	УУНЗ	Ознакомление с видами кухонных плит, и правила их очистки.	Знать: виды кухонных плит; поверхности кухонных плит; части плиты (элементарные сведения): варочная поверхность, духовой шкаф, конфорки, противни и решётки; правила чистки поверхности плит из различных материалов: эмаль, нержавейка, стеклокерамика; подбор чистящих средств и приспособлений; Уметь: соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством; узнавать и называть (читать) знаки, которые показывают, что нельзя делать при обращении с электроприборами;	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
131	Правила безопасности при пользовании электричеством.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами безопасности при пользовании электричеством	Знать: правила безопасности при пользовании электричеством; номера телефонов экстренных служб; Уметь: соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством; узнавать и называть (читать) знаки, которые показывают, что нельзя делать при обращении с электроприборами;	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

132	Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков по чистке поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Соблюдение ТБ по работе с электроприборами	Знать: основные требования и моющие средства для чистки электроплиты с эмалевым покрытием; Уметь: под контролем учителя выполнять чистку поверхности плиты с эмалевым покрытием; соблюдать правила техники безопасности;	ПР	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
133	Чистка духовки, микроволновой печи. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков по чистке духовки, микроволновой печи. Соблюдение ТБ по работе с электроприборами	Знать: правила безопасности при пользовании электричеством; номера телефонов экстренных служб; основные требования и моющие средства для чистки микроволновой печи, духовки; Уметь: соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством; под контролем учителя выполнять чистку духовки и микроволновой печи;	ПР	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
134	Чистка духовки, микроволновой печи. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков по чистке духовки, микроволновой печи. Соблюдение ТБ по работе с электроприборами.	Знать: правила безопасности при пользовании электричеством; основные требования и моющие средства для чистки микроволновой печи, духовки; Уметь: соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством; под контролем учителя выполнять чистку духовки и микроволновой печи;	ПР	Инструкционная карта, кухонная утварь, презентация.
135	Правила безопасности при пользовании газом.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами безопасности при пользовании газом.	Знать: правила безопасности при пользовании газом; Уметь: при помощи учителя безопасно пользоваться газом	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.

136	Уборка кухни. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка знаний, умений и навыков сухой и влажной уборки полов. Соблюдение техники безопасности при проведении уборки.	Знать: последовательность уборки кухни; Уметь: самостоятельно, с незначительной помощью учителя, проводить уборку кухни (выполнять такие виды работ, как : мойка посуды вручную, протирка поверхности шкафов, рабочего стола, чистка поверхности плиты, чистка раковины); соблюдать технику безопасности при проведении уборки; планировать ход работы в беседе с учителем;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания 22часов.							
137	Экскурсия в школьную столовую. Основные цеха пищеблока, назначения, устройства.	2	КУ	Ознакомление с понятием «пищеблок»; с основными цехами пищеблока; с назначением и устройством данных цехов. Повторение правил поведения в столовой.	Знать: понятие «пищеблок»; -основные цеха пищеблока: горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение; - назначение и устройство данных цехов; Уметь: составлять рассказ по основным цехам пищеблока: горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение; - назначение и устройство данных цехов;	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
138	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	2	КУ	Ознакомление с санитарными требованиями к территории и помещениям предприятия общественного питания. Повторение правил санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.	Знать: санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания – по готовой опоре; Уметь: соблюдать правила санитарии и гигиены	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.

139	Правила уборки моечного отделения.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами уборки моечного отделения.	Знать: правила уборки отделения; Уметь: соблюдать правила гигиены при уборке моечного отделения.	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
140	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.	2	УУНЗ	Ознакомление с названиями уборочного инвентаря и его назначением при использовании; с требованиями, предъявляемыми контейнерам для мусора, правилами уборочного инвентаря.	Знать: названия уборочного инвентаря и его назначение при использовании; требования, предъявляемые контейнерам для мусора. Уметь: правильно подбирать инвентарь, приспособления для уборки;	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
141	Правила сбора, хранения и удаления отходов.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по правилам сбора и хранению отходов.	Знать: правила сбора, хранения и удаления отходов; Уметь: осуществлять сбор пищевых отходов под контролем учителя;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
142	Подметание, сбор и удаление мусора. Практическая работа.	3	УПВУ	Практическая отработка умений и навыков по выполнению трудовых операций по подметанию, сбору и удалению мусора.	Знать: правила сбора, хранения и удаления мусора. Уметь: выполнять трудовые операции по подметанию, сбору и удалению мусора с фиксацией времени и качества;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.

143	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности. Практическая работа. Чистка моечной ванны.	2	КУ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по некоторым изученным моющим средствам, их назначению; технике безопасности при использовании моющих средств. Практическая отработка умений и навыков по чистке моечной ванны.	Знать: некоторые изученные моющие средства, их назначение; технику безопасности при использовании моющих средств; Уметь: под контролем учителя выполнять чистку моечной ванны с использованием моющих средств;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
144	Мытьё стен с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по мытью стен с разными покрытиями; в подборе инвентаря, приспособлений, моющих средств для мытья стен с разными покрытиями. Соблюдение ТБ безопасности с моющими средствами.	Знать: некоторые изученные моющие средства, их назначение; технику безопасности при использовании моющих средств; Уметь: под контролем учителя выполнять мытьё стен с разным покрытием (кафель, краска); правильно подбирать инвентарь и приспособления для работы; с помощью учителя подбирать моющие средства; соблюдать технику безопасности при работе, технику безопасности с моющими средствами;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.

145	Мытьё полов с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по мытью стен с разными покрытиями; в подборе инвентаря, приспособлений, моющих средств для мытья стен с разными покрытиями. Соблюдение ТБ безопасности с моющими средствами.	Знать: некоторые изученные моющие средства, их назначение; технику безопасности при использовании моющих средств; Уметь: самостоятельно мыть полы с разным покрытием (плитка, линолеум); использовать на практике правила по мытью полов с разным покрытием; осуществлять подбор инвентаря для уборки и подбор моющих средств (с помощью учителя) осуществлять уборку с использованием освоенных приёмов; соблюдать технику безопасности при работе, технику безопасности с моющими средствами;	ПР.	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
146	Мытьё полов с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по мытью стен с разными покрытиями; в подборе инвентаря, приспособлений, моющих средств для мытья стен с разными покрытиями. Соблюдение ТБ безопасности с моющими средствами.	Знать: некоторые изученные моющие средства, их назначение; технику безопасности при использовании моющих средств; Уметь: самостоятельно мыть полы с разным покрытием (плитка, линолеум); использовать на практике правила по мытью полов с разным покрытием; осуществлять уборку с использованием освоенных приёмов; соблюдать технику безопасности при работе, технику безопасности с моющими средствами;	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей 10 часов.							

147	Экскурсия в школьную столовую. Наблюдение за накрытием столов к обеду	2	УУНЗ	Ознакомление с понятиями «обеденный зал», «обеденный стол»; с правилами подготовки стола к подаче пищи; с правилами накрытия столов к обеду.	Уметь: правила подготовки стола к подаче пищи. Знать: понятие «обеденный зал»; «обеденный стол»; правила накрытия столов к обеду;	ФО.	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
148	Мытьё столов. Правильное расположение стульев. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по протиранию столов (промывка) после приёма пищи; правильному расстановке стульев, выполняя уборку зала после приёма пищи.	Уметь: самостоятельно протирать стол (промывать) после приёма пищи; правильно расставлять (располагать) стулья, выполняя уборку зала после приёма пищи; Знать: правила уборки мытья столов	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
149	Мытьё столов. Правильное расположение стульев. Практическая работа.	3	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по протиранию столов (промывка) после приёма пищи; правильной расстановки стульев, выполняя уборку зала после приёма пищи.	Уметь: самостоятельно протирать стол (промывать) после приёма пищи; правильно расставлять (располагать) стулья, выполняя уборку зала после приёма пищи; Знать: правила уборки мытья столов. Правильное расположение стульев.	ПР.	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
150	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	2	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по изученному программному материалу.	Знать: способы уборки в служебном помещении. Уметь: делать уборку сухим и мокрым способом.	КР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

151	Контрольная работа №3 по темам: Гигиена питания. Обработка оборудования и уборка на кухне. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. Работа над ошибками.	2	УПОКЗ	Проверка, оценка, коррекция знаний, умений и навыков, полученных при изучении программного материала за 3 четверть.	Знать: способы уборки в служебном помещении. Уметь: делать уборку сухим и мокрым способом.	КР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
IV четверть							
152	Вводный урок. Правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда.	1	УУНЗ	Закрепление знаний по безопасному поведению на уроках труда, в кабинете труда.	Знать: правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда. Уметь: выполнять соблюдать правила безопасного поведения на уроках труда	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей 8 часов.							
153	Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с понятием «специи», с основными специями Практическая отработка умений и навыков находить прибор, предназначенный для специй; наполнять данный прибор специями и размещать на столе.	Знать: понятие «специи», основные специи – соль, перец. Уметь: находить прибор, предназначенный для специй; наполнять данный прибор специями и размещать на столе;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

154	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	Знать: правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки грязной посуды; правила разгрузки тележки в моечное отделение; Уметь: пользоваться тележкой для сбора и транспортировки посуды	СР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
155	Сбор грязной посуды со стола и разгрузка тележки в моечное отделение. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков планирования хода выполнения работы по использованию тележки по осуществлению сбора грязной посуды со стола и доставлению грязной посуды в моечное отделение.	Знать: правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки грязной посуды; правила разгрузки тележки в моечное отделение; Уметь: осуществлять сбор грязной посуды со стола; доставлять грязную посуду в моечное отделение; планировать ход выполняемой работы в беседе с учителем;	ПР	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
156	Сортировка посуды по видам. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков осуществления сортировки посуды после обеда по видам и её транспортировки в моечное отделение.	Знать: правила сортировки посуды по видам Уметь: осуществлять сортировку посуды после обеда по видам и её транспортировку в моечное отделение;	ПР	. ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания 15 часов.							
157	Посуда. Кухонная посуда и инвентарь. Виды, назначение.	2	УУНЗ	Ознакомление с видами посуды и инвентаря по назначению; с названиями кухонной посуды (виды, назначение).	Знать: виды посуды и инвентаря по назначению; название кухонной посуды (виды, назначение); Уметь: самостоятельно протирать стол (промывать) после приёма пищи; правильно расставлять (располагать) стулья, выполняя уборку зала после приёма пищи;	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

158	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами и требованиями к мытью кухонной посуды: с санитарными требованиями, с моющими средствами и приспособлениями.	Знать: правила и требования к мытью кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления; Уметь: самостоятельно протирать стол (промывать) после приёма пищи; правильно расставлять (располагать) стулья, выполняя уборку зала после приёма пищи;	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
159	Кухонная посуда из чугуна, жаропрочной керамики и стекла. Правила ухода.	2	УУНЗ	Ознакомление с правилами ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла; средствами и приспособлениями для ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла.	Знать: правила ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла; средства и приспособления для ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла; Уметь: определять материал, из которого изготовлена посуда: чугун, жаропрочная керамика, стекло; составлять рассказ по плану – вопроснику «Уход за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла»	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
160	Кухонная посуда алюминиевая, эмалированная и никелированная. Правила ухода (чистка и мытьё) алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление правилами ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой; средствами и приспособлениями для ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Практическая отработка умений и навыков чистки и мытья алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды.	Знать: правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой; средства и приспособления для ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой; Уметь: с помощью учителя определять материал, из которого изготовлена посуда; составлять рассказ по плану – вопроснику «Уход за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой» осуществлять чистку и мытьё алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды;	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.

161	Чистка разделочной доски. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по чистке разделочной доски.	Знать: особенности обработки деревянного кухонного инвентаря; Уметь: под контролем учителя выполнять чистку деревянной разделочной доски;	ПР.	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
162	Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда.	2	КУ	Ознакомление с понятием «столовая посуда»; названиями столовой посуды (виды, назначение); с материалом, из которого изготовлена посуда (керамическая посуда и стеклянная). Практическая отработка умений и навыков самостоятельно определять виды посуды.	Знать: понятие «столовая посуда»; название столовой посуды (виды, назначение); материал, из которого изготовлена посуда: керамическая посуда и стеклянная; Уметь: самостоятельно определять виды посуды.	УО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
163	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Просушка, хранение.	2	УУНЗ	Ознакомление с элементарными свойствами керамики и стекла; приемами, средствами мытья и ухода за данной посудой; правилами просушки посуды и её хранения. Соблюдение правил санитарии гигиены.	Знать: элементарные свойства керамики и стекла; приёмы, средства мытья и ухода за данной посудой; правила просушки посуды и её хранения; Уметь: соблюдать правила санитарии гигиены	ФО	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал.
164	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	КУ	Ознакомление с понятием «столовые приборы»; видами и назначением приборов; правилами чистки и мытья столовых приборов. Соблюдение правил санитарии гигиены. Практическая отработка умений и навыков чистки и мытья столовых приборов.	Знать: понятие «столовые приборы»; виды и назначение приборов; правила чистки и мытья столовых приборов; Уметь: соблюдать правила санитарии гигиены	ИЗ	ТСО, инструкционная карта, дидактический материал

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей 5 часов.							
165	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	1	УУНЗ	Ознакомление с обеденным столом.	Знать: понятия «обеденный стол», «сервировка стола»; Уметь: с помощью учителя накрывать стол к обеду (выполнять сервировку стола);	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
166	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по подготовке бумажных салфеток и укладке их в салфетницу.	Знать: понятие «салфетница» назначение бумажных салфеток за обеденным столом; Уметь: пользоваться бумажными салфетками во время и после еды; подготавливать и красиво складывать салфетки в салфетницу(1-2 способа);	ПР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
167	Правила этикета. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды.	2	УУНЗ	Ознакомление с понятием «этикет»; элементарными правилами соблюдения этикета за столом.	Знать: понятие «этикет»; элементарные правила соблюдения этикета за столом; Уметь: соблюдать во время еды санитарно-гигиенические требования и элементарные правила этикета;	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа в пищеблоке 27 часа.							

168	Экскурсия в моечное отделение пищеблока школьной столовой. Организация работы отделения. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	3	КУ	Экскурсия. Знакомство с назначением и элементарными сведениями по организации моечного отделения пищеблока; обязанности мойщика посуды; спецодеждой, необходимой для мойщика посуды; её назначением, уходом и хранением. Повторение правила техники безопасности при работе в моечном отделении пищеблока.	Знать: назначение и элементарные сведения по организации моечного отделения пищеблока; обязанности мойщика посуды; спецодежду, необходимую для мойщика посуды; её назначение, уход и хранение; правила техники безопасности при работе в моечном отделении пищеблока; Уметь: соблюдать правила безопасности мойки посуды.	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
169	Экскурсия в моечное отделение. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	3	УУНЗ	Экскурсия. Ознакомление с основным оборудованием моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначением: со столом для сбора пищевых отходов, 2-х секционной моечной ванной, 3-х секционной моечной ванной, с полкой и сеткой для ополаскивания и сушки посуды, со шкафом для хранения посуды.	Знать: основное оборудование моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначение: стол для сбора пищевых отходов, 2-х секционная моечная ванна, 3-х секционная моечная ванна, полка и сетка для ополаскивания и сушки посуды, шкаф для хранения посуды; Уметь: соблюдать правила безопасности мойки посуды.	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
170	Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды)	2	УПОСЗ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по правилам безопасности при работе в моечном цехе.	Знать: Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды). Уметь: Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды)	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.

171	Порядок мытья посуды. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь)	2	УКЗНМ	Закрепление, коррекция, знаний, умений и навыка по порядку мытья посуды; по приспособлению и материалам для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь);	Знать: порядок мытья посуды; приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь); Уметь: составлять устный рассказ о порядке мытья посуды; -восстанавливать план порядка мытья посуды;	ИЗ	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
172	Моющие средства: виды, правила составления растворов. Безопасное использование.	2	УПОСЗ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по видам, названиям моющих средств, предназначенных для мытья посуды; по правилам безопасного использования моющих средств.	Знать: виды, названия моющих средств, предназначенных для мытья посуды; правила безопасного использования моющих средств; Уметь: Соблюдать правила санитарии и гигиены.	УО	ТСО, инструкционная карта, презентация, моющий инструмент.
173	Экскурсия в моечное отделение Наблюдение за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.	3	КУ	Экскурсия в моечное отделение. Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по основному оборудованию моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначению. Наблюдение за работой мойщицы посуды (за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах)	Знать: основное оборудование моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначение; Уметь: наблюдать за работой мойщицы посуды (за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах);	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, моющий инструмент.

174	Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов	2	УПОСЗ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по режиму мытья столовой посуды и режиму мытья стеклянной посуды и столовых приборов.	Знать: режим мытья столовой посуды; режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов; Уметь: составлять устный рассказ по готовому плану-вопроснику «Режим мытья посуды»;	ФО	ТСО, инструкционная карта, презентация, уборочный инструмент.
175	Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья посуды.	2	УПОСЗ	Повторение, обобщение и систематизация знаний, умений и навыков по режиму мытья кухонной посуды разного назначения.	Знать: режим мытья кухонной посуды разного назначения; Уметь: отвечать на вопросы теста «От чего зависит режим мытья посуды»;	ПР	
176	Посудомоечная машина: виды, устройство, правила безопасности	2	УУНЗ	Ознакомление с понятием «посудомоечная машина», видами посудомоечных машин: бытовые, профессиональные (с фронтальной загрузкой, купольные, конвейерного типа); элементарными сведениями об устройстве и работе посудомоечной машины; правилами безопасности при использовании посудомоечной машины.	Знать: понятие «посудомоечная машина», виды посудомоечных машин: бытовые, профессиональные (с фронтальной загрузкой, купольные, конвейерного типа); элементарные сведения об устройстве и работе посудомоечной машины; правила безопасности при использовании посудомоечной машины; Уметь: отвечать на вопросы по устройству посудомоечной машины.	ПР	ТСО, инструкционная карта, презентация, чистящий инструмент
177	Экскурсия в моечный цех. Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе. Цикл мойки в посудомоечной машине.	3	УУНЗ	Экскурсия в моечный цех. Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе, циклом мойки посуды в машине (по готовому плану)	Знать: правила подготовки посудомоечной машины к работе (по готовой опоре); цикл мойки посуды в машине (по готовому плану). Уметь: составлять план работы посудомоечной машины из готовых пунктов плана; наблюдать за работой посудомоечной машины;	ФО	Инструкционная карта, презентация, инструмент.

178	Мытьё посуды вручную.	3	КУ	Практическая отработка умений и навыков мытья посуды вручную. Повторение правил ухода за кожей рук при мытье посуды. Формирование понятия какую посуду нельзя мыть в машине и почему.	Знать: порядок мытья посуды вручную (стаканы, столовые приборы, последние- кастрюли и сковородки); правила ухода за кожей рук при мытье посуды; рабочую одежду для мытья посуды; какую посуду нельзя мыть в машине и почему;	ПР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
179	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по изученному за год программному материалу.	Знать: пройденный материал по итогам года; к/р выполняется по первому варианту (см. КИМы). Уметь: подготовить столовую к приёму посетителей.	КР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
180	Контрольная работа по итогам года (тестирование, практическое задание). Темы: Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа над ошибками.	1	УПОКЗ	Проверка, оценка, коррекция знаний, умений и навыков, полученных при изучении программного материала за год.	Знать: пройденный материал по итогам года; к/р выполняется по первому варианту (см. КИМы) Уметь: подготовить столовую к приёму посетителей.	КР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.

Первичная обработка овощей 10 часов.

181	Овощи (капуста, лук, салат, шпинат): питательная ценность. Требования к качеству и хранению овощей. Определение качества овощей. Признаки порчи овощей. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с элементарными сведениями о питательной ценности овощей; признаками порчи овощей; требованиями к качеству хранения овощей. Практическая отработка умений и навыков определять качество овощей по их внешнему виду.	Знать: элементарные сведения о питательной ценности овощей; признаки порчи овощей; требования к качеству хранения овощей; Уметь: определять качество овощей по их внешнему виду;	ПР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
182	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Подбор инструментов для обработки овощей. Практическая работа.	2	КУ	Ознакомление с инструментами, которые используются для обработки овощей; названиями специальных машин, которые используются для обработки овощей; правилами безопасности при обработке овощей. Практическая отработка умений и навыков подбирать инструменты для обработки овощей.	Знать: инструменты, которые используются для обработки овощей; названия специальных машин, которые используются для обработки овощей; правила безопасности при обработке овощей; Уметь: подбирать инструменты для обработки овощей;	ПР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.

183	Первичная обработка. Сортировка, мытьё и очистка овощей вручную Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, пашками. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков нарезки овощей разными способами: соломкой, кольцами, полукольцами, пашками.	Знать: инструменты, которые используются для обработки овощей; названия специальных машин, которые используются для обработки овощей; правила безопасности при обработке овощей; Уметь: под контролем учителя проводить сортировку, мытьё и очистку овощей; под контролем и с помощью учителя выполнять нарезку овощей разными способами;	ПР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
184	Обработка и замачивание сушёных овощей. Отжимание рассола.	2	КУ	Ознакомление с обработкой и замачиванию овощей. Практическая отработка умений и навыков замачивать сушёные овощи; отжимать рассол.	Знать: обработки сушёных овощей; Уметь: замачивать сушёные овощи; отжимать рассол;	ФО	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
185	Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование	2	УУНЗ	Ознакомление с понятием «отходы при обработке овощей».	Знать: понятие «отходы при обработке овощей»: виды, их использование; Уметь: под контролем учителя проводить мытьё и очистку овощей; под контролем учителя выполнять нарезку овощей разными способами;	ФО	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока 5 часов.							

186	Корнеплоды. Виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Определение пригодности корнеплода. Практическая работа.	1	КУ	Ознакомление и закрепление знаний по основным требованиям к обработке отходов. Практическая отработка умений и навыков определять пригодности корнеплода по внешнему виду и во время первичной обработки; осуществлять переборку корнеплодов (картофель, морковь);	Знать: понятие «корнеплоды», виды; основные требования к обработке, нормы отходов; Уметь: определять пригодности корнеплода по внешнему виду и во время первичной обработки; осуществлять переборку корнеплодов (картофель, морковь);	ПР	ТСО, инструкционная карта.
187	Экскурсия в школьную столовую. Оборудование овощного цеха. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	УУНЗ	Экскурсия в школьную столовую. Ознакомление с оборудованием овощного цеха; назначением картофелечистки, элементарными представлениями о работе данной машины, техникой безопасности при работе с картофелечисткой.	Знать: оборудование овощного цеха; назначение картофелечистки, элементарные представления о работе данной машины, технику безопасности. Уметь: наблюдать за работой картофелечистки;	ФО	Инструкционная карта, презентация,
188	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Чистка картофеля и моркови вручную. Мытьё зелени. Практическая работа.	2	УКУ	Ознакомление с инструментами для очистки и дочистки корнеплодов, с правилами безопасной работы с ними. Практическая отработка умений и навыков по очистке вручную моркови и картофеля.	Знать: инструменты для очистки и дочистки корнеплодов, правила безопасной работы с ними; Уметь: чистить вручную картофель и морковь; мыть зелень;	ИЗ	Инструкционная карта, презентация, инструмент.

189	Проверочная работа по темам: Первичная обработка овощей. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	1	УПОСЗ	Повторение, систематизация и отработка практических умений по изученному материалу.	Знать: инструменты для очистки и дочистки корнеплодов, правила безопасной работы с ними; Уметь: чистить вручную картофель и морковь; мыть зелень;	СР	Инструкционная карта, презентация, инструмент.
Повторение 7 часов.							
190	Чистка и мытьё кухонной и столовой посуды. Практическая работа.	1	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков самостоятельного мытья столовой и кухонной посуды в кухонной раковине, с использованием необходимых приспособлений и материалов.	Знать: правила ухода за кожей рук при мытье посуды; рабочую одежду для мытья посуды; Уметь: самостоятельно мыть столовую и кухонную посуду в кухонной раковине, использовать необходимые приспособления и материалы;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
191	Уборка служебного помещения. Протирка пола с использованием швабры. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке служебного помещения с использованием швабры	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь: использовать швабры при протирке пола;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
192	Уборка пришкольной территории от мусора. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по уборке пришкольной территории от мусора.	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой. Уметь: технологически правильно держать инструменты во время работы (грабли, щипцы для мусора) и следить за своей осанкой; соблюдать технику безопасности при работе с граблями;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.

193	Вскапывание приствольных кругов лопатой. Практическая работа.	2	УВПУ	Практическая отработка умений и навыков по вскапыванию приствольных кругов.	Знать: некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Уметь: под контролем учителя вскапывать приствольные круги деревьев; соблюдать технику безопасности при работе с лопатой; соблюдать правила перекопки приствольных кругов;	ПР	ТСО, инструкционная карта, уборочный инструмент.
ИТОГО 340 часов							

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Учебник: Галина А.И. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями). Специальный учебник 8 класса; ООО «Современные образовательные технологии», 2021 год <https://www.combook.ru/product/11933305/>

Рабочая тетрадь: Плаксий Е.Л. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями), 8 класс; ООО «Современные образовательные технологии», 2021 год <https://manuskript-shop.ru/catalog/knigi/prikladnaya-i-populyarnaya-literatura/universalnye-enciklopedii-i-spravochniki/10001630439>

1. Набор карточек по темам.
2. Презентации.
3. Дидактический материал по темам.
4. Стенд с набором инструмента.

Список литературы

1. Зубрилина С.Н. Справочник домохозяйки. - Ростов-на-Дону. Феникс, 2018 г.
2. Ивлиев А.А. Кальгин А.А. Скок О.М. Клининговые работы. – М.: Академия, 2017 г.
3. Куликов О.Н, Ролин Е.И. Охрана труда. - М.: Академия, 2018 г.
4. Меккель А.Н. «Преподавание технологии». – М.: Высшая школа, 2016 г.
5. Мороз А.Н. Маляр. Технология организации работ. - Ростов-на-Дону. Феникс, 2016 г.
6. Мороз Л.Н. «Маляр. Технология организации работ. Ростов-на-Дону, Феникс. 2017 г.
7. Новосад Н.Г. Отделка и ремонт дома – Екатеринбург, 2018 г.

Электронные образовательные ресурсы:

- <http://www.standart.edu.ru> -Официальный сайт ФГОС
- <https://myschool.edu.ru> ФГИС «Моя школа»
- <https://uchi.ru> Платформа «Учи.ру»
- educont.ru цифровой образовательный контент

