

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БУГУРУСЛАНСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"СОВЕТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
БУГУРУСЛАНСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждено приказом МБОУ «Советская СОШ» от 29.08.2024 г. №167

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету  
**«ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)»**  
**(ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**  
**для обучающихся 7 класса с умственной отсталостью (вариант 1)**

с. Советское, 2024 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа основана на воспитании, обучении, реабилитации, социальной интеграции обучающихся по АООП для детей с умственной отсталостью (вариант 1).

**Цель программы** подготовки младшего обслуживающего персонала – приобретение элементарных трудовых навыков, способствующих наиболее успешной социальной адаптации школьников с глубоким отклонением в целевой, исполнительской и энергетической сторонах трудовой деятельности.

Основными **задачами** преподавания подготовки младшего обслуживающего персонала в 7 классе являются:

- развивать навыки и умения работы в пищеблоке, первичной обработке овощей, обработке кухонной и столовой посуды, инвентаря;
- формировать умения и навыки уборки помещений, пришкольной территории;
- расширить кругозор учащихся и пополнить их словарный запас;
- развивать элементарные аналитические способности, память, внимание, мышление, пространственное воображение;
- развивать глазомер, мелкую моторику рук, сенсомоторику;
- воспитывать усидчивость, аккуратность, терпение, целенаправленность действий, критичность, волевые качества.

### **Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения учащимися**

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

В 5—7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на санитаров и уборщиков разных помещений, например, овощехранилищ, железнодорожных вагонов.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся в той или иной степени страдают дебильностью и сопутствующими дефектами усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно-развивающие занятия, а также уроки по этике поведения. В программе уделяется большое внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь.

Работа по подготовке младшего обслуживающего персонала, как простой и доступный вид практической деятельности, содействует общему развитию учащихся, готовит их к самостоятельности в быту.

Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности. На них учащиеся ставят перед собой необходимость планировать свою деятельность. Они начинают осознавать логическую последовательность определённых действий.

На уроках по подготовке младшего обслуживающего персонала дети получают необходимые знания, у них формируются практические умения и навыки.

Учащиеся с нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении в 5—6 классах даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания, например, образцово-убранный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях.

Практическое обучение учащихся 5—6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке. Это обучение всегда проводится после освоения соответствующего теоретического материала.

Основными формами и методами обучения являются: беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

В рабочей программе выделены практические работы, межпредметные связи, а также по годам обучения сформулированы основные требования к знаниям и умениям школьников.

В процессе реализации данной программы происходит связь с такими предметами как «Чтение и развитие речи», «Основы социальной жизни», «Математика», «Биология». Реализация межпредметных связей помогает обучающемуся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) представить изучаемый материал целостно, а не отдельными разрозненными частями.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Рабочая программа по подготовке младшего обслуживающего персонала в соответствии в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели (238 часов, 7 часов в неделю).

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Подготовка младшего обслуживающего персонала**

#### **7 класс**

#### **I четверть**

##### ***Вводное занятие***

##### **Работа на пришкольном участке**

**Объект работы.** Деревья на пришкольном участке.

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

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

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

##### **Уборка лестницы в помещении**

**Объект работы.** Внутренняя лестница здания.

**Теоретические сведения.** 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.

##### **Машинная стирка белья**

**Объект работы.** Бытовая стиральная машина.

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

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

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

##### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

##### **Самостоятельная работа**

Уборка лестницы.

#### **II четверть**

##### ***Вводное занятие***

##### **Обработка оборудования и уборка на кухне**

**Объект работы.** Школьная кухня.

**Теоретические сведения.** Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за

алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

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

### **Работа в пищеблоке**

**Объект работы.** Школьный пищеблок.

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

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

### **Генеральная уборка помещения**

**Объект работы.** Школа.

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

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

### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

### **Самостоятельная работа**

Мытье кухонной посуды.

III четверть

### **Вводное занятие**

#### **Ежедневная уборка служебного помещения**

**Объекты работы.** Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

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

**Умение.** Пользование холодильником.

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

### **Гигиена питания**

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

### **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей**

**Объект работы.** Обеденный стол.

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

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

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

### **Практическое повторение**

**Виды работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

### **Самостоятельная работа**

Уборка служебного помещения.

## IV четверть

### **Вводное занятие**

#### **Первичная обработка овощей**

**Объект работы.** Овощи.

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

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

#### **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока**

**Объект работы.** Корнеплоды.

**Теоретические сведения.** Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для 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. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

#### **Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания**

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

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

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

#### **Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания**

**Объекты работы.** Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

**Теоретические сведения.** Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. При-

способления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

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

### **Практическое повторение**

**Виды работы.** Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

### **Самостоятельная работа**

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **Развитие слуховой, зрительной памяти:**

- умение использовать приёмы запоминания и припоминания при работе с карточками-заданиями;
- развитие наблюдательности, умения сравнивать предметы, объекты по данному учителем плану при работе с образцом

### **Развитие импрессивной речи:**

- формирование умений слушать речь отвечающих и учителя;
- развитие умения выполнять определённые задания к упражнениям в устной форме

### **Формирование экспрессивной речи:**

- устранять недоразвитие словаря через толкование новых незнакомых слов;
- опора на контекст упражнений;
- подбор синонимов, антонимов;
- подбор родственных слов;
- обогащение словаря прилагательными;
- работа над предложением;
- развитие коммуникативной функции речи

### **Коррекция мышления:**

- совершенствовать навыки и умения делать выводы и умозаключения;
- использовать развивающие упражнения, помогающие исключить или обобщить;
- обучать приёмам умственной работы (сравнение признаков, группировка материала, анализу изученного);
- развитие логического мышления на всех этапах урока

### **Коррекция познавательной деятельности:**

- активизировать познавательную деятельность развивающими вопросами, нестандартными заданиями;
- создание проблемных ситуаций, частичного поиска;
- вовлечение в творческую работу всего класса с учётом дифференцированного подхода к учащимся;
- использование ИКТ;
- вовлекать учащихся в творческие задания: отгадывание ребусов, кроссвордов, составление устных рассказов

### **Коррекция нарушений и развитие эмоционально - личностной сферы:**

- развитие способности понимать главное в воспринимаемом учебном материале на каждом этапе урока;
- коррекция пространственной ориентировки при составлении плана предстоящей работы;
- развитие умения устанавливать причинно-следственные зависимости при работе с инструментами, приспособлениями, оборудованиём;
- критическая самооценка самого себя и своих одноклассников при анализе выполненного изделия;
- релаксационные упражнения для снятия мышечного и эмоционального напряжения.

На уроках профессионально-трудового обучения решаются и **специальные задачи**, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся.

#### **Коррекционная работа выражается в формировании умений:**

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);
- предварительно планировать ход работы над изделием (устанавливать логическую последовательность изготовления изделий, определять приёмы работы и инструменты, нужные для их выполнения);
- контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество готовых изделий).

### **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

**Личностные результаты** освоения программы по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки:

- 1) уважительно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- 2) проявлять самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- 3) понимать личную ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- 4) активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- 5) осознанно относиться к выбору профессии;
- 6) гордится школьными успехами и достижениями, своими и товарищей;
- 7) соблюдать правила безопасного и бережного поведения в природе и обществе;
- 8) бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Предметные результаты** освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

**Предметные результаты программы по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе:**

- вскапывать приствольный круг;
- безопасно работать секатором;
- убирать лестницы;
- пользоваться бытовой стиральной машиной;
- мыть кухонную посуду;
- чистить и мыть столовые приборы;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе;
- проводить генеральную уборку помещения;
- убирать служебное помещение;

- размораживать, мыть и протирать холодильник;
- хранить пищу согласно гигиеническим требованиям;
- обращаться с тележкой для сбора посуды;
- обрабатывать и хранить овощи;
- убирать отделения общественного питания;
- собирать и удалять отходы;
- пользоваться моющими средствами;
- пользоваться посудомоечной машиной;
- собирать и хранить пищевые отходы.

АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью.

Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

### **Минимальный и достаточный уровни освоения предметных результатов:**

#### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учёбе, отдыхе;
- представление об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия, работы;
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится», «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

#### **Достаточный уровень:**

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

### **Формируемые базовые учебные действия (БУД):**

- **Регулятивные:**



- - понимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- - следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- - активно участвовать в трудовой деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- - соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами;
- - принимать оценку деятельности;
- - оценивать ее с учетом предложенных критериев;
- - корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.
- **Коммуникативные:**
- - обращаться за помощью и принимать помощь;
- - осуществлять взаимопомощь при выполнении групповых и индивидуальных заданий;
- - слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и в быту;
- - сотрудничать с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- - доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- - вступать и поддерживать общение в разных ситуациях взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- - слушать собеседника, вступать в диалог, поддерживать его, аргументировать свое мнение;
- - использовать разные источники информации для решения коммуникативных задач.
- **Познавательные:**
- - дифференцированно воспринимать окружающий мир;
- - использовать логические действия на наглядном материале, основе практической деятельности;
- - пользоваться технологическими и инструкционными картами, планом при выполнении предложенных заданий;
- - развивать инновационную творческую деятельность обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- - активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов;
- - иметь представление о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- - формировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- - формировать умения при изучении данного предмета;
- - осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- - уметь владеть методами решения творческих задач, обеспечение сохранности продуктов труда;
- - уметь устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;
- - иметь представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов по рабочей программе осуществляется следующим образом:

Тема	Количество часов
Работа на пришкольном участке	8
Уборка лестницы в помещении	10
Машинная стирка белья	18
Практическое повторение	8
Обработка оборудования и уборка на кухне	20
Работа в пищеблоке	23
Генеральная уборка помещения	12
Практическое повторение	5
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	18
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	30
Практическое повторение	5
Вводное занятие	1
Ежедневная уборка служебного помещения	20
Гигиена питания	10
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	16
Практическое повторение	34
<b>ИТОГО</b>	<b>238</b>

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№	Тема урока	Количество часов	Планируемая дата проведения	Контрольная (проверочная) работа
1	Строение дерева: ствол, крона	1	02.09.2024	
2	Деревья на пришкольном участке	1	02.09.2024	
3	Осенний уход за деревьями	1	03.09.2024	
4	Приствольный круг, его значение	1	04.09.2024	
5	Правила вскапывания приствольного круга	1	05.09.2024	
6	Инструменты и приспособления для работы	1	05.09.2024	
7	Вскапывание приствольного круга	1	05.09.2024	
8	Вскапывание приствольного круга	1	09.09.2024	
9	Безопасность при уборке лестницы	1	09.09.2024	
10	Подметание лестницы, уборка мусора	1	10.09.2024	
11	Подметание лестницы, уборка мусора	1	11.09.2024	
12	Моющие средства для уборки Резиновые перчатки: назначение	1	12.09.2024	
13	Подметание лестницы	1	12.09.2024	
14	Подметание лестницы	1	12.09.2024	
15	Протирка перил, поручней	1	16.09.2024	
16	Протирка перил, поручней	1	16.09.2024	
17	Мытье лестницы	1	17.09.2024	
18	Мытье лестницы	1	18.09.2024	
19	Бытовая стиральная машина: устройство	1	19.09.2024	
20	Бытовая стиральная машина ( <i>принцип действия, правила пользования</i> )	1	19.09.2024	
21	Бытовая стиральная машина ( <i>принцип действия, правила пользования</i> )	1	19.09.2024	
22	Моющие средства: виды, пользование	1	23.09.2024	

23	Подготовка стиральной машины к работе	1	23.09.2024	
24	Подбор моющих средств	1	24.09.2024	
25	Отбеливающие средства	1	25.09.2024	
26	Сортировка грязного белья	1	26.09.2024	
27	Сортировка грязного белья	1	26.09.2024	
28	Взвешивание грязного белья	1	26.09.2024	
29	Взвешивание грязного белья	1	30.09.2024	
30	Стирка белья в стиральной машине	1	30.09.2024	
31	Стирка белья в стиральной машине	1	01.10.2024	
32	Прополаскивание белья	1	02.10.2024	
33	Прополаскивание белья	1	03.10.2024	
34	Сушка белья в центрифуге	1	03.10.2024	
35	Сушка белья в центрифуге	1	03.10.2024	
36	Сушка белья на воздухе	1	07.10.2024	
37	Утюжка постельного белья	1	07.10.2024	
38	Утюжка постельного белья	1	08.10.2024	
39	Утюжка халатов	1	09.10.2024	
40	Утюжка халатов	1	10.10.2024	
41	Утюжка рубашек	1	10.10.2024	
42	Утюжка рубашек	1	10.10.2024	
43	Утюжка брюк	1	14.10.2024	
44	Утюжка брюк	1	14.10.2024	
45	Кухонная посуда: виды, назначение	1	15.10.2024	
46	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1	16.10.2024	
47	Уход за кухонной посудой	1	17.10.2024	
48	Уход за кухонным инвентарем	1	17.10.2024	
49	Моющие средства, приспособления	1	17.10.2024	
50	Уход за алюминиевой посудой	1	21.10.2024	
51	Уход за эмалированной посудой	1	21.10.2024	
52	Уход за никелированной посудой	1	22.10.2024	
53	Мытье кухонной посуды	1	23.10.2024	
54	Мытье кухонной посуды	1	24.10.2024	
55	Мытье кухонного инвентаря, тары	1	24.10.2024	
56	Мытье кухонного инвентаря, тары	1	24.10.2024	
57	Чистка и мытье алюминиевой посуды	1	05.11.2024	
58	Чистка и мытье алюминиевой посуды	1	06.11.2024	
59	Чистка эмалированной посуды	1	07.11.2024	
60	Чистка эмалированной посуды	1	07.11.2024	

61	Чистка никелированной посуды	1	07.11.2024	
62	Чистка никелированной посуды	1	11.11.2024	
63	Мытье кухонного инвентаря	1	11.11.2024	
64	Мытье кухонного инвентаря	1	12.11.2024	
65	Чистка кухонного стола	1	13.11.2024	
66	Обработка деревянного инвентаря	1	14.11.2024	
67	Обработка деревянного инвентаря	1	14.11.2024	
68	Чистка разделочных досок	1	14.11.2024	
69	Чистка моечной ванны	1	18.11.2024	
70	Уборка кухни	1	18.11.2024	
71	Уборка кухни	1	19.11.2024	
72	Столовая посуда: виды, назначение	1	20.11.2024	
73	Керамическая и стеклянная посуда	1	21.11.2024	
74	Свойства керамики, средства для мытья	1	21.11.2024	
75	Свойства стекла, средства для мытья	1	21.11.2024	
76	Столовые приборы: назначение	1	25.11.2024	
77	Столовые приборы: чистка, мытье	1	25.11.2024	
78	Обязанности мойщицы посуды	1	25.11.2024	
79	Спецодежда работника кухни	1	26.11.2024	
80	Личная гигиена работника кухни	1	27.11.2024	
81	Правила безопасности в моечном цехе	1	28.11.2024	
82	Мытье, сушка посуды	1	28.11.2024	
83	Мытье, сушка посуды	1	28.11.2024	
84	Мытье, сушка столовых приборов	1	02.12.2024	
85	Мытье, сушка столовых приборов	1	02.12.2024	
86	Уборка моечного отделения	1	02.12.2024	
87	Уборка моечного отделения	1	03.12.2024	
88	Мытье окрашенных стальных панелей	1	04.12.2024	
89	Мытье окрашенных стальных панелей	1	05.12.2024	
90	Мытье окрашенных дверей	1	05.12.2024	
91	Мытье окрашенных подоконников	1	05.12.2024	
92	Удаление пыли с панелей	1	09.12.2024	

93	Требования к генеральной уборке	1	09.12.2024	
94	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1	09.12.2024	
95	Средства обработки полированной мебели	1	10.12.2024	
96	Мытье пола	1	11.12.2024	
97	Мытье пола	1	12.12.2024	
98	Мытье лестницы	1	12.12.2024	
99	Мытье лестницы	1	12.12.2024	
100	Общее представление о работе учреждения	1	16.12.2024	
101	Уборка письменного стола	1	16.12.2024	
102	Правила электробезопасности	1	17.12.2024	
103	Уборка наружных поверхностей шкафа	1	18.12.2024	
104	Уборка наружных поверхностей шкафа	1	19.12.2024	
105	Уборка подоконников	1	19.12.2024	
106	Уборка подоконников	1	19.12.2024	
107	Уборка радиатора отопления	1	23.12.2024	
108	Уборка радиатора отопления	1	23.12.2024	
109	Очистка мусорной корзины	1	24.12.2024	
110	Мытье пола	1	25.12.2024	
111	Мытье пола	1	26.12.2024	
112	Бытовой холодильник: устройство	1	26.12.2024	
113	Бытовой холодильник: размораживание	1	26.12.2024	
114	Бытовой холодильник: размораживание	1	09.01.2025	
115	Бытовой холодильник: мытье, сушка	1	09.01.2025	
116	Бытовой холодильник: мытье, сушка	1	09.01.2025	
117	Виды продуктов питания	1	13.01.2025	
118	Виды продуктов питания	1	13.01.2025	
119	Значение продуктов питания	1	14.01.2025	
120	Значение продуктов питания	1	15.01.2025	
121	Изменение качества продуктов	1	16.01.2025	
122	Изменение качества продуктов	1	16.01.2025	
123	Признаки порчи продуктов	1	16.01.2025	

124	Признаки порчи продуктов	1	20.01.2025	
125	Пищевые отравления: состояние человека	1	20.01.2025	
126	Профилактика пищевых отравлений	1	21.01.2025	
127	Профилактика пищевых отравлений	1	22.01.2025	
128	Требования к приготовлению пищи	1	23.01.2025	
129	Требования к приготовлению пищи	1	23.01.2025	
130	Гигиенические требования хранению пищи	1	23.01.2025	
131	Гигиенические требования хранению пищи	1	27.01.2025	
132	Личная гигиена работника	1	27.01.2025	
133	Медицинское обследование работника	1	28.01.2025	
134	Обеденный стол: эстетическое оформление	1	29.01.2025	
135	Сервировка обеденного стола (к завтраку, обеду, ужину)	1	30.01.2025	
136	Сервировка обеденного стола (к завтраку, обеду, ужину)	1	30.01.2025	
137	Подготовка бумажных салфеток	1	30.01.2025	
138	Подготовка бумажных салфеток	1	03.02.2025	
139	Укладывание салфеток в салфеточницу	1	03.02.2025	
140	Укладывание салфеток в салфеточницу	1	04.02.2025	
141	Наполнение приборов со специями	1	05.02.2025	
142	Уборка столов	1	06.02.2025	
143	Уборка столов	1	06.02.2025	
144	Уборка столового зала	1	06.02.2025	
145	Уборка столового зала	1	10.02.2025	
146	Уборка письменного стола	1	10.02.2025	
147	Уборка письменного стола	1	11.02.2025	
148	Уборка шкафов	1	12.02.2025	
149	Уборка шкафов	1	13.02.2025	
150	Уборка радиаторов отопления	1	13.02.2025	
151	Уборка радиаторов отопления	1	13.02.2025	
152	Мытье пола	1	17.02.2025	

153	Мытье пола	1	17.02.2025	
154	Подготовка бумажных салфеток	1	18.02.2025	
155	Подготовка бумажных салфеток	1	19.02.2025	
156	Сервировка стола к завтраку	1	20.02.2025	
157	Сервировка стола к завтраку	1	20.02.2025	
158	Сервировка стола к обеду	1	20.02.2025	
159	Сервировка стола к обеду	1	24.02.2025	
160	Сервировка стола к ужину	1	24.02.2025	
161	Сервировка стола к ужину	1	25.02.2025	
162	Сервировка стола к обеду	1	26.02.2025	
163	Сервировка стола к обеду	1	27.02.2025	
164	Питательная ценность овощей (капуста, лук, салат, морковь, свекла)	1	27.02.2025	
165	Питательная ценность овощей (капуста, лук, салат, морковь, свекла)	1	27.02.2025	
166	Обработка сушеных овощей	1	03.03.2025	
167	Безопасность при обработке овощей	1	03.03.2025	
168	Требования к качеству овощей	1	04.03.2025	
169	Требования к хранению овощей	1	05.03.2025	
170	Требования к обработке овощей	1	06.03.2025	
171	Признаки порчи овощей	1	06.03.2025	
172	Обработка овощей: машины и инструменты	1	06.03.2025	
173	Безопасность при обработке овощей	1	10.03.2025	
174	Определение качества овощей	1	10.03.2025	
175	Сортировка овощей	1	11.03.2025	
176	Сортировка овощей	1	12.03.2025	
177	Мытье овощей	1	13.03.2025	
178	Мытье овощей	1	13.03.2025	
179	Очистка овощей вручную	1	13.03.2025	
180	Очистка овощей вручную	1	17.03.2025	
181	Дочистка овощей	1	17.03.2025	
182	Дочистка овощей	1	18.03.2025	
183	Нарезка овощей соломкой	1	19.03.2025	
184	Нарезка овощей соломкой	1	20.03.2025	



185	Нарезка овощей кольцами	1	20.03.2025	
186	Нарезка овощей кольцами	1	20.03.2025	
187	Нарезка овощей полукольцами	1	24.03.2025	
188	Нарезка овощей полукольцами	1	24.03.2025	
189	Нарезка овощей шашками	1	25.03.2025	
190	Нарезка овощей шашками	1	07.04.2025	
191	Пищеблок: основные цеха	1	07.04.2025	
192	Назначение горячего цеха	1	08.04.2025	
193	Обработка других видов корнеплодов (морковь, свекла)	1	09.04.2025	
194	Назначение мясного цеха	1	10.04.2025	
195	Назначение овощного цеха	1	10.04.2025	
196	Назначение моечного отделения	1	10.04.2025	
197	Оборудование овощного цеха	1	14.04.2025	
198	Виды корнеплодов	1	14.04.2025	
199	Требования к обработке корнеплодов	1	15.04.2025	
200	Нормы отходов при обработке	1	16.04.2025	
201	Нож для дочистки корнеплодов	1	17.04.2025	
202	Правила безопасной работы ножом	1	17.04.2025	
203	Картофелечистка, устройство, назначение	1	17.04.2025	
204	Правила безопасной работы	1	21.04.2025	
205	Определение пригодности корнеплодов	1	21.04.2025	
206	Наблюдение за работой картофелечистки	1	22.04.2025	
207	Очистка картофеля вручную	1	23.04.2025	
208	Очистка картофеля вручную	1	24.04.2025	
209	Обработка других видов корнеплодов (морковь, свекла)	1	24.04.2025	
210	Обработка других видов корнеплодов (морковь, свекла)	1	24.04.2025	
211	Работа моечного отделения	1	28.04.2025	
212	Столовая посуда: мытье, сушка	1	28.04.2025	
213	Моющие средства: виды	1	28.04.2025	
214	Правила составления растворов	1	29.04.2025	

215	Приспособления для мытья посуды	1	30.04.2025	
216	Правила сбора пищевых отходов	1	05.05.2025	
217	Моющие, дезинфицирующие средства	1	05.05.2025	
218	Спецодежда для мытья посуды	1	06.05.2025	
219	Сбор пищевых отходов	1	07.05.2025	
220	Сортировка посуды по видам	1	08.05.2025	
221	Чистка и мытье столовой посуды	1	08.05.2025	
222	Чистка и мытье столовых приборов	1	08.05.2025	
223	Чистка и мытье подносов	1	12.05.2025	
224	Обработка ершей, щеток, ветоши	1	12.05.2025	
225	Составление моющих растворов	1	13.05.2025	
226	Обработка кухонной посуды	1	14.05.2025	
227	Обработка кухонного инвентаря, тары	1	15.05.2025	
228	Уборка пола	1	15.05.2025	
229	Уборка пола	1	15.05.2025	
230	Секатор: устройство, правила работы	1	19.05.2025	
231	Обрезка ветвей секатором	1	19.05.2025	
232	Обрезка ветвей секатором	1	20.05.2025	
233	Сбор опавших листьев	1	21.05.2025	
234	Сбор опавших листьев	1	22.05.2025	
235	Очистка и побелка ствола	1	22.05.2025	
236	Очистка и побелка ствола	1	22.05.2025	
237	<b>Промежуточная аттестация. Контрольная работа</b>	1	26.05.2025	да
238	Обобщение и систематизация знаний по курсу 7 класса	1	26.05.2025	

# **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

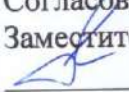
- А. И. Галина, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс - учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология».- Самара: «Современные образовательные технологии», 2019 г.


## **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

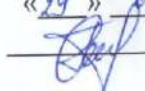
- «Воспитание и обучение детей во вспомогательной школе» под редакцией Воронковой В.В.
- Мирский С.Л. «Индивидуальный подход к учащимся во вспомогательной школе в трудовом обучении».
- Мирский С.Л. «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе».
- Алёнкина, О.А. Классные часы по профориентации школьников: учеб.-метод. Пособие / О.А. Алёнкина; под ред. Т.В. Черниковой. – М.: Планета, 2012. – 234 с.
- Сеница Н.В. Технология. 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013.- 144 с.
- В.П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка» 5,6,7,8,9 кл. М.: «Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС», 2013г.
- С.А. Львова «Практические задания по Социально-Бытовой Ориентировки» 5-9 кл. Волгоград: «Учитель», 2012г.
- Т.А.Девяткова «Социально-бытовая ориентировка в СКО (У) VIII вида М.: «ВЛАДОС» 2003 г.
- В.В.Гладкая «Социально-бытовая подготовка воспитанников С(К)ОУ VIII вида. М.: НЦЭНАС, 2006 г.
- В.В.Воронкова «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в С(К)О школе VIII вида. М.: ВЛАДОС, 2003 г.

## **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

-<http://school-collection.edu.ru/>

Согласовано  
Заместитель директора по УР  
 Н.Н. Назаренко  
«18» 08 2024 г.

Согласовано на заседании  
МО гуманитарного гуманитарного цикла  
Протокол № 1  
от «28» 08 2024 г.  
 Кияева А. Т.

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от  
«19» 08 2024 г.  
 О.А. Гранчук

Критерии оценки знаний и умений на уроках по подготовке младшего обслуживающего персонала за выполнение практической работы.

- «5» - ставится за безошибочное выполнение работы, выполненную в соответствии с планом, инструкционной и технологической картой, за отведённое на выполнение время.
- «4» - ставится за работу, выполненную качественно с незначительными нарушениями. Нарушен порядок работы по инструкции или плану.
- «3» - ставится за работу, выполненную с нарушениями;
  - значительные нарушения выполнения последовательности плана работы или порядка работы по инструкции;
  - не соблюдение технологических приёмов;
  - выполнение работы с ошибками.
- «2» - ставится за невыполненную работу.

Критерии оценки знаний и умений на уроках по подготовке младшего обслуживающего персонала за теоретические знания.

- «5» - ставится, если ученик усваивает материал, понимает, какие именно действия и в какой последовательности он должен выполнять, решая задание, поставленное в рамках содержания материала;
  - уровень сформированности умений высокий.
- «4» - ставится, если ученик, усваивает материал, может достигать поставленной цели, но не всегда последовательно и целеустремлённо;
  - уровень сформированности умений средний.
- «3» - ставится, если ученик слабо усваивает материал;
  - уровень сформированности умений низкий.
- «2» - ставится, если ученик не усваивает материал.