

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Нижнетуринского городского округа
«Средняя общеобразовательная школа №1 имени Е.В. Панкратьева»

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета
протокол №1 от 29.08.2023



СОГЛАСОВАНО
Зам. дир. по УВР
А.С. Фомичева Фомичева А.С.
29.08.2023

Рабочая программа учебного предмета
«Профильный труд» для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 1)
7 класс

Разработана:
Ершовой А.А.
учителем-дефектологом

Нижняя Тура
2023 год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 7 классе составлена в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями, внесенными приказами Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1644, 31.12.2015 № 1577);
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. N 1599)
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью МАОУ НТГО «СОШ №1»;
- Годовой календарный учебный график МАОУ НТГО «СОШ №1».

Изучения предмета «Профильный труд» является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Цель обучения предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» в 7 классе решаются следующие **задачи**:

- развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
- воспитание положительных качеств и свойств личности;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

2. Общая характеристика учебного предмета «Профильный труд».

Курс предмета «Профильный труд» является логическим продолжением изучения предмета «Ручной труд» в 1-4 классах. Распределение учебного материала, так же как и на предыдущем этапе, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практикотеоретическому изучению, но с обязательным учетом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

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

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

При обучении по данной программе следует использовать специфические для вспомогательной школы 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.

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

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

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд», входит в предметную область «Технология» и изучается с 5 по 9 класс в объеме 1190 учебных часов за 5 лет обучения.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 7 класса и рассчитана на 238 часов, по 7 часа в неделю.

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд».

Изучение предмета «Профильный труд» в 7 классе направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

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

Планируемые личностные результаты:

- 1) проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- 2) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 3) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 4) овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 5) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

- б) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 7) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 8) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 9) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 10) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты:

Минимальный уровень:

-знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

-представления об основных свойствах используемых материалов;

-знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

-отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.); чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.); 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; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; 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 свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности; экономное расходование материалов;

планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

5. Содержание учебного предмета

Основными задачами реализации содержания учебного предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни и труду, формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других. В связи с этим обучение обслуживающему труду ведется по двум направлениям:

1. обслуживание себя (домашний труд);
2. обслуживание других (профессиональный труд).

7класс

Работа на пришкольном участке. Знакомство с породами деревьев. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.

Уход за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Ручная стирка, полоскание, отжим, развешивание для просушки, утюжка. Повторение правил безопасной работы утюгом. Чистка одежды и обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви.

Работа с картоном и бумагой. Изготовления картонных изделий - блокнота в мягком переплёте. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока, шитьё в два прокола. Окантовка корешка. Записная книжка в составном переплёте, украшение обложки аппликацией. Папка с клапанами и завязками. Раскрой деталей, приклеивание клапанов, закрепление завязок, выклейка внутренней части папки. Изготовление футляра для бумаг, раскрой деталей, оклейка внешней и внутренней части футляра. Изготовление коробочки для подарка.

Уборка лестниц в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления, подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами. Моющие средства, правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Режим влажной уборки пола в кабинетах школы. Правила ухода за офисной мебелью.

Машинная стирка белья. 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.

Устройство кухни, правила уборки. Кухонная посуда и кухонный инвентарь. Посуда из различных материалов, правила ухода, свойства. Столовые приборы: назначение, правила ухода. Посудомоечная посуда: устройство, правила ухода, принципы работы. Устройство кухни. Правила уборки кухни. Кухонная раковина: материалы для изготовления. Бытовой холодильник: назначение, принципы работы. Правила хранения продуктов питания правила ухода за кухонной мебелью. Правила ухода за полом на кухне. Правила выполнения генеральной уборки кухни.

Первичная обработка овощей. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Обработка и правила использования сушёных овощей. Требования к качеству и хранению овощей.

Признаки порчи овощей. Обработка овощей на производстве: машины, инструменты. Понятие отходы при обработке овощей. Швейная машинка с ручным приводом. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки. Пошив хозяйственной сумки, салфетки для уборки, полотенца для рук.

7 КЛАСС

№ раздела/темы	Содержание по темам	Кол-во часов
1	Работа с бумагой и картоном (48ч)	48
	Закрепление навыков изготовления картонажных изделий. Составление плана изготовления блокнота в мягком переплёте. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока, шитьё в два прокола. Окантовка корешка. Записная книжка в составном переплёте, украшение обложки аппликацией. Папка с клапанами и завязками. Раскрой деталей, приклеивание клапанов, закрепление завязок, выклейка внутренней части папки. Изготовление футляра для бумаг, раскрой деталей, оклейка внешней и внутренней части футляра. Изготовление коробочки для подарка.	
2	Работа с тканью (72ч)	72
	Знакомство с швейной машиной с ручным приводом. Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на бумаге по линиям. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки. Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце бумаги. Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце ткани. Салфетка для уборки. Анализ образца. Составление плана изготовления салфетки для уборки. Раскрой детали салфетки. Обработка срезов краевым швом. Прокладывание машинных строчек. Полотенце для рук. Составление плана изготовления полотенца. Обработка срезов полотенца краевым швом, прокладывание машинной строчки. Изготовление вешалки для полотенца, закрепление на полотенце. Пошив хозяйственной сумки. Раскрой деталей, отделка сумки аппликацией. Изготовление ручек для сумки. Соединение боковых срезов, обработка верхнего среза, закрепление ручек.	
3	Ремонт одежды (12ч)	12
	Практическое повторение на закрепление умений и навыков пришивания пуговиц. Ремонт по разорванному шву ручными стачными стежками. Приёмы штопки белья, применение приспособления «грибок».	
3	Уход за одеждой и обувью (12ч)	12
	Закрепление знаний, умений и навыков по уходу за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Ручная стирка, полоскание, отжим, развешивание для просушки, утюжка. Повторение правил безопасной работы утюгом. Чистка одежды и обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви.	

4	Машинная стирка белья (18ч) Глажение белья (8ч)	26
	Машинная стирка белья. Учащиеся знакомятся с теоретическими сведениями. 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. Выполнение практических работ. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья. Правила пользования утюгом. Техника безопасного труда при утюжке белья.	
5	Уборка помещения (18ч)	18
	Теоретические сведения, лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления. Моющие средства. правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Выполнение практических работ, подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами. Составление плана уборки кабинета. Выполнение практических заданий. Вытирание подоконников, отопительных радиаторов, радиаторных ниш. Полив и опрыскивание комнатных растений. Влажное подметание пола. Мытьё полов. Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Изучение правил ухода за мягкой мебелью. Чистка мебели щёткой. Устройство бытового пылесоса, правила безопасной работы. Уход за инвентарём после окончания уборки.	
6	Устройство кухни, правила уборки (12ч)	12
	Знакомство с кухонной посудой, и кухонным инвентарём. Посуда из различных материалов, правила ухода, свойства. Столовые приборы: назначение, правила ухода. Посудомоечная посуда: устройство, правила ухода, принципы работы. Устройство кухни. Правила уборки кухни. Кухонная раковина: материалы для изготовления. Бытовой холодильник: назначение, принципы работы. Правила хранения продуктов питания правила ухода за кухонной мебелью. Правила ухода за полом на кухне. Правила выполнения генеральной уборки кухни.	
7	Гигиена питания (12ч) Первичная обработка овощей (16ч)	28

	<p>Гигиена питания. Теоретические сведения. Продукты питания: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Столовое бельё: виды, правила ухода. Бумажные салфетки: виды, назначение, применение. Учащиеся на практике осваивают способы укладывания бумажных салфеток.</p> <p>Первичная обработка овощей. Теоретические сведения. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Обработка и правила использования сушёных овощей. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Обработка овощей на производстве: машины, инструменты. Понятие отходы при обработке овощей. Выполнение практических работ: очистка овощей и нарезка разными способами.</p>	
8	Уход за растениями (10 ч)	12
	<p>Учащиеся знакомятся с породами деревьев. Изучают строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.</p>	
	Итого:	238ч

**6. Тематическое планирование учебного предмета
«Профильный труд» 7 класс.**

№	Содержание тем	Кол-во часов
1.	Вводное занятие.	2
2.	Работа на пришкольном участке.	
	1. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2
	2. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, накладка и правила безопасной работы.	3
	3*. Вскапывание приствольного	4
	круга лопатой.	
	4*. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	3
	5*. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.	4

	6*. Очистка ствола скребком и побелка известью с помощью кисти.	3
3.	Уборка лестницы в помещении.	
	1. Лестница в школе: устройство(ступени, пролет, площадка, ограждение (перила, и поручни), материалы для изготовления).	4
	2. Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	3
	3*. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирание перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	4
4.	Машинная стирка белья	
	1. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	3
	2. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	2
	3. Сортировка белья. Отбеливающие и отстирывающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	2
	4*. Сортировка и взвешивание грязного белья.	3
	5*. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге.	4
	6*. Сушка на воздухе.	3
	7*. Отбеливание и подсинивание белого белья.	2
	8*. Утюжка белья.	5
5.	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	4
6.	Самостоятельная работа.	
	1*. Работа на пришкольном участке.	

I четверть

№	Содержание тем	Кол-во часов
1.	Вводное занятие.	3
2.	Обработка оборудования и уборка на кухне.	
	1. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	2
	2. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2
	3. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелевой посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	3
	4*. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелевой посуды.	2
	5*. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски.	2
	6*. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	3
3.	Работа в пищеблоке	
	1. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.	2
	2. Столовые приборы: назначение. Правила чистки и мытья.	2
	3. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	3
	4. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе.	2
	5. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	2
	6*. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.	3

	7*. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов.	2
	8*. Уборка моечного отделения.	2
4.	Генеральная уборка помещения.	
	1. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконников, окрашенных масляной краской. Удаление пыли спанели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	3
	2. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для обработки паркетного пола.	2
	3. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	2
	4*. Обработка стенной панели, подоконника, двери.	3
	5*. Мытье цветочных поддона и горшка.	2
	6*. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	2

II четверть

№	Наименование тем	Кол-во часов
1.	1. Вводное занятие.	3
2.	Ежедневная уборка служебного помещения.	
	1. Общее представление о работе учреждения (предприятия).	2
	2. Значение документов (важность).	2
	3. Уборка письменного стола, настольного светильника.	3
	4. Правила электробезопасности.	4
	5. Бытовой холодильник: устройство размораживание, мытье и протирка.	3

	6*. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использования бумаги.	2
	7*. Протирка пола.	2
	8*. Размораживание, мытье и протирка холодильника.	3
3.	Гигиена питания.	
	1. Продукт: виды, значение для питания.	2
	2. Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	2
	3. Признаки порчи продукта.	3
	4. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2
	5. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	2
	6. Личная гигиена работников общественного питания.	3
	7. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	2
4.	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей.	
	1. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	2
	2. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета.	3
	3. Правила обращения тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2
	4*. Мытье столов.	3
	5*. Подготовка бумажных салфеток и укладывание их в салфеточницу.	2
	6*. Наполнение и размещение на столе приборов со специями.	2

	7*. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку.	3
	8*. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	2
5.	Практическое повторение.	
	1*. Ежедневная уборка служебного помещения.	9

III четверть

№	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Вводное занятие (подготовка столового зала).	3
2.	Первичная обработка овощей.	
	1. Овощи (капуста, лук, салат, шпинат: ценности, обработка).	4
	2. Обработка сушеных овощей (общие понятия, виды).	3
	3. Понятие отходы (виды, использование)	2
	4. Требования к качеству и хранению овощей.	2
	5. Признаки порчи овощей.	3
	6. Санитарные требования к условиям хранения, экскурсия в овощехранилище.	2
	7. Обработка овощей: машины и инструменты.	2
	8. Практическая работа в школьном овощехранилище и столовой.	5
3.	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	
	1. Теория. Пищеблок, его цеха, назначение и устройство.	2

	2. Оборудование овощного цеха.	2
	3. Корнеплоды, виды.	3
	4. Основные требования к обработке, нормы отходов.	2
	5. Ножи для дочистки. Т/Б при работе с ними.	2
	6. Картофелечистка (назначение, пользование, Т/Б).	3
	7. Практическая работа в школьной столовой.	4
4.	Уборка территории и помещения на предприятии общественного питания.	
	1. Санитарные требования к территории и помещениям общественного питания.	2
	2. Правила уборки, сбора, хранения и удаления отходов.	2
	3. Контейнеры для мусора.	3
	4. Моющие средства: назначение, пользование, Т/Б.	2
	5. Практическая работа по уборке столового зала (мытьё стен и полов, подбор инвентаря, чистка мебели, удаление мусора)	2
5.	Обработка кухонной посуды, инвентаря, тары на предприятиях общественного питания.	
	1. Организация работы моечного отделения.	3
	2. Уход за столовой посудой уборка со стола, мойка, просушка, Т/Б при мытье.	2
	3. Моющие средства: виды, правила составления раствора, обработка посуды, инвентаря и тары.	2
	4. Посудомоечная машина, спецодежда при мойке.	3

7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Учебно-методическое обеспечение:

Технология. Швейное дело.6 класс: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы / Картушина Г.Б. Мозговая Г.Г.: - М.:Просвещение, 2021 г

2. Технические средства:

- классная доска;
- компьютер

3. Учебно-практическое оборудование:

простейшие инструменты и приспособления для ручной обработки материалов: ножницы школьные со скруглёнными концами, цветные карандаши, короткие иглы с затупленным острием и большим ушком, в которое можно вдеть толстую нитку.