

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Дмитриевская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями
здоровья»

Рассмотрена
МО учителей естественно-
математического цикла
Протокол № 1
от «28» 08 2025г.
Руководитель МО
_____ Н.В.Миреева

Принята
педагогическим советом
ОКОУ «Дмитриевская школа-
интернат»
Протокол № 1
от «29» 08 2025г.

Утверждена
директором ОКОУ
«Дмитриевская школа-
интернат»
_____ Э.Е.Пронская
Приказ №29/1-р
от «29» 08 2025г.

Рабочая программа
учебного предмета «Труд (технология)»
(профиль: «Подготовка младшего обслуживающего персонала»)

7 Г класс

Составитель: учитель технологии
Салова Галина Николаевна

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Труд (технология)» по трудовому профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для обучающихся 7 класса (вариант 9.1) на 2025-2026 учебный год составлена на основе:

- Федерального Закона Российской Федерации “Об образовании в Российской Федерации” от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования для обучающихся с умственной отсталостью, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью»;
- Приказа 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;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации " Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 года № 1026(зарегистрировано в Минюсте России 21.03.2023 № 72653).
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации “Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников” от 21.09.2022 № 858;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.07.2024 N 495 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ"
- федеральной рабочей программы воспитания, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования.
- учебного плана ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» на 2025-2026учебный год;
- положения о составлении рабочей программы учебного курса ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат».

Цели и задачи учебного курса

Цель программы: подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта) к условиям самостоятельной жизни и труду, коррекция личности умственно отсталого ребенка; формирование социального опыта и поведения; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

Задачи программы:

- формирование у учащегося практически значимых ЗУН в трудовом обучении;
- коррегирование недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, внимательности, желания трудиться, уважение к рабочему человеку.

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

Место предмета в учебном плане

Рабочая программа учебного предмета «Труд (технология)» по трудовому профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» в 7 классе рассчитана на проведение 7 часов в неделю, 238 часов в год.

Планируемые результаты освоения рабочей учебной программы

Знать:

- знать и соблюдать правила личной гигиены;
- знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;
- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами, правила ОТ;

уметь:

- удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений полы, двери, панели, лестницы, пролеты, ступени,
- собирать мусор и выносить его в установленное место;
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;
- мыть и дезинфицировать столовую посуду, обеденный стол;
- убирать письменный стол, радиатор отопления;
- сортировать бельё и стирать в стиральной машине;
- убирать двор, ухаживать за комнатными растениями,
- самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе,

контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.

Базовые учебные действия

Личностные:

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

Коммуникативные:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми

Регулятивные:

- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в 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

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию (сроки проведения уборки, ухода за комнатными растениями, работы на пришкольном участке);
- использовать усвоенные логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, установление аналогий, закономерностей, классификацию) на наглядном доступном материале программы МОП и на основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- применять сведения (природные, социальные, культурные, технические и др.) в соответствии с содержанием учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала».
- использовать в жизни и учебной деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет адаптировать ученика к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Оценка достижений результатов обучающихся

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса в целом. Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовыми заданиями. При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется:

- 95% и более – отлично
- 70 – 94% – хорошо
- 50 – 69% – удовлетворительно
- менее 50% – неудовлетворительно

При выполнении практической работы. Исходя из норм (пятибалльной системы), заложенных во всех предметных областях выставляется отметка:

«5» ставится при выполнении всех заданий полностью или при наличии 1 – 2 мелких погрешностей;

«4» ставится при наличии 1 – 2 недочетов или одной ошибки;

«3» ставится при выполнении 1/2 от объема предложенных заданий;

«2» ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями поданной теме в полной мере (незнание основного программного материала).

Устный опрос осуществляется на каждом уроке (эвристическая беседа, опрос). Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе. Оценка устных ответов учащихся.

Ответ оценивается отметкой «5», если ученик: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой; – изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию; – правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; – продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

Ответ оценивается отметкой «4», если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков: – допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя; – допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя

Отметка «3» ставится в следующих случаях: – неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой; – не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя. Результаты обучения предполагают освоение учащимися минимального и достаточного уровня основной общеобразовательной программы по профильному труду (подготовка младшего обслуживающего персонала).

Содержание программы

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

В 7 классе продолжается работа по ознакомлению с обустройством территории вокруг школы. Учащиеся знакомятся со строением дерева: ствол, крона, основными породами деревьев на пришкольном участке, правила ухода за ними. Приствольный круг. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Уборка лестницы в помещении

Обучающиеся знакомятся с устройством лестницы, а также с инвентарем для уборки помещения, техникой безопасности при выполнении практических работ. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Машинная стирка белья

Обучающиеся знакомятся с видами и устройством бытовой стиральной машины, овладевают навыками машинной стирки, знакомятся с отбеливающими и подсинивающими средствами. Полученные знания отрабатываются на практике при стирке белья.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Продолжается знакомство с кухонной посудой, средствами для мытья посуды. В ходе практических работ обучающиеся выполняют мытье и чистку кухонной посуды и оборудования.

Работа в пищеблоке

Учащимся даются сведения об особенностях работы в пищеблоке, а также знакомятся с обязанностями мойщицы посуды. Практические работы проходят в местной школьной столовой.

Генеральная уборка помещения

Учащиеся знакомятся с особенностями по уходу за окрашенными масляной краской стенами, закрепляют приобретенные умения и навыки с инвентарем для уборки помещения. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Ежедневная уборка служебного помещения

Обучающимся даются общие представления о работе школьного учреждения, знакомятся с правилами электробезопасности, а также с устройством холодильника. В ходе выполнения практических работ, учащиеся приобретают умения в размораживании и мытье бытового холодильника.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Учащимся дается понятие об особенностях работы предприятий общественного питания, а также ребята знакомятся с правилами сервировки стола к обеду. При выполнении практических работ отрабатываются навыки уборки грязной посуды со стола.

Первичная обработка овощей

В ходе изучения данного раздела обучающимся даются теоретические сведения об овощах и правилах их первичной обработки, а также знакомятся с санитарными требованиями к условиям хранения и способам обработки овощей. Полученные теоретические знания закрепляются в ходе выполнения практических работ (приготовление простейших блюд из овощей).

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Обучающиеся знакомятся с основными цехами пищеблока, с техникой безопасности при работе с режущими предметами (нож, терка)

Уборка территории и помещений на предприятиях общественного питания

В ходе изучения данного раздела закрепляются основные санитарно-гигиенические требования по уборке территории и помещений на предприятиях общественного питания.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятиях общественного питания

При изучении данного раздела закрепляются понятия «кухонная посуда», «столовая посуда». Обучающиеся знакомятся с посудомоечной машиной, ее устройством, правила безопасного пользования. В ходе выполнения практической части программы, обучающиеся закрепляют правила безопасности при мойке посуды.

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и самостоятельные работы обучающихся в конце каждой четверти, а контрольной работы в конце года. Самостоятельные и контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания).

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.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела и темы	Кол-во часов
1	Вводное занятие	2
2	Работа на пришкольном участке	19
3	Уборка лестницы в помещении	18
4	Машинная стирка белья	24
5	Вводное занятие	2
6	Обработка оборудования и уборка на кухне	14
7	Работа в пищеблоке	18
8	Генеральная уборка помещения	22
9	Вводное занятие	2
10	Ежедневная уборка служебного помещения	22
11	Гигиена питания	18
12	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей	18
13	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	17
14	Вводное занятие	2
15	Первичная обработка овощей	15
16	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	17
17	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	22ч + 1ч(к/р)
	Итого	238

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема	Кол- во часов	Дата		Оборудование
			План	Факт	
I четверть 56ч.					
	Вводное занятие	2ч			
1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочих профессиях. Простейшие профессии обслуживающего труда.	1	01.09		Презентация
2	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	01.09		Презентация
Работа на пришкольном участке 19ч					
3	Строение дерева: ствол, крона.	1	03.09		Презентация
4	Пр.р. Подготовка скребка к работе. Очистка ствола плодового дерева скребком.	1	03.09		Скребок
5	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	03.09		Презентация
6	Пр.р. Подготовка кисти к работе. Побелка ствола с помощью кисти.	1	05.09		Кисть для побелки ствола дерева.
7	Осенний уход за деревьями.	1	05.09		Презентация
8	Пр.р. Сбор опавших листьев граблями. Укладка листьев в кучи.	1	08.09		Садовые инструменты: грабли
9	Приствольный круг. Значение. Пр.р. Разметка круга для вскапывания.	1	08.09		Презентация
10	Пр.р. Упражнения во вскапывании приствольного круга лопатой.	1	10.09		Садовые инструменты: вилы, лопата
11	Правила вскапывания приствольного круга.	1	10		Презентация
12	Пр.р. Подготовка инструмента к работе.	1	10.09		Садовые инструменты: вилы, лопата
13	Пр.р. Вскопывание	1	12.09		Лопата

	приствольного круга лопатой.				
14	Секатор: устройство.	1	12.09		Секатор
15	Пр.р. Отработка умения работы секатором.	1	15.09		Секатор
16	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	15.09		Секатор
17	Секатор: наладка.	1	17.09		Презентация
18	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	17.09		Секатор
19	Пр.р. Обрезка ветвей секатором. Правила безопасной работы секатором.	1	17.09		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
20.	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте. Обрезка ветвей секатором на длинном шесте.	1	19.09		Секатор на длинном шесте
21	Самостоятельная работа. Вскапывание приствольного круга	1	19.09		Садовые инструменты: вилы, лопата
Уборка лестницы в помещении 18ч.					
22	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	1	22.09		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
23	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы. Отработка умения в подметании лестницы.	1	22.09		Уборочный инвентарь
24	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1	24.09		Презентация
25	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы. Подметание лестницы.	1	24.09		Уборочный инвентарь
26	Правила безопасности при уборке лестницы.	1	24.09		Презентация
27	Пр.р. Подметание лестницы. Уборка мусора.	1	26.09		Уборочный инвентарь

28	Резиновые перчатки: назначение. Пр.р. Подбор перчаток по размеру	1	26.09		Презентация
29	Резиновые перчатки: правила бережного обращения. Пр.р. Упражнения в надевании перчаток.	1	29.09		Презентация
30	Пр.р. Упражнения в протирке перил. Протирка перил.	1	29.09		Инвентарь для влажной уборки
31	Моющие средства. Пр.р. Подготовка моющего средства. Мытьё лестницы моющими средствами.	1	01.10		Инвентарь для влажной уборки
32	Самостоятельная работа «Уборка лестницы»	1	01.10		
Машинная стирка белья 24ч.					
33	Бытовая стиральная машина: устройство.	1	01.10		Презентация
34	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	03.10		Стиральная машина автомат
35	Пр.р. Планирование последовательности действий	1	03.10		Презентация
36	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1	06.10		Стиральная машина автомат
37	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	06.10		Стиральная машина автомат
38	Пр.р. Стирка белья.	1	08.10		
39	Бытовая стиральная машина: производительность.	1	08.10		Презентация
40	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	08.10		Стиральная машина автомат
41	Пр.р. Стирка белья.	1	10.10		Стиральная машина автомат

42	Бытовая стиральная машина: правила пользования.	1	10.10		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
43	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	13.10		Стиральная машина автомат
44	Пр.р. Стирка белья.	1	13.10		Стиральная машина автомат
45	Сортировка белья.	1	15.10		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
46	Пр.р. Сортировка грязного белья. Пр.р. Взвешивание грязного белья.	1	15.10		Презентация
47	Моющие средства: виды. Пр.р. Выбор моющего средства.	1	15.10		Презентация
48	Пр.р. Прополаскивание белья.	1	17.10		Стиральная машина автомат
49	Моющие средства: правила пользования.	1	17.10		Презентация
50	Пр.р. Подготовка моющих средств. Пр.р. Стирка белья.	1	20.10		Презентация
51	Моющие средства: правила хранения.	1	20.10		Презентация
52	Пр.р. Стирка белья. Прополаскивание белья.	1	22.10		Стиральная машина автомат
53	Моющие средства: меры безопасности. Отбеливающие и подсинивающие средства: правила пользования.	1	22.10		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
54	Пр.р. Сушка белья в центрифуге. Пр.р. Сушка белья на воздухе.	1	22.10		Стиральная машина автомат
55	Самостоятельная работа. Уборка лестницы.	1	24.10		Уборочный инвентарь
56	Самостоятельная работа.	1	24.10		Утюг,

	Пр.р. Утюжка белья.				гладильная доска
II четверть 56ч					
Вводное занятие 2ч					
57	Профессии родителей учащихся.	1	05.11		Презентация
58	Организация рабочих мест. Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	05.11		Презентация
Обработка оборудования и уборка на кухне 14ч					
59	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение. Пр.р. Сортировка посуды.	1	05.11		Презентация Набор Кухонной посуды
60	Пр.р. Выбор моющих средств.	1	07.11		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
61	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода. Пр.р. Мытьё посуды.	1	07.11		Презентация Набор Кухонной посуды
62	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.	1	10.11		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
63	Пр.р. Чистка кухонного стола. Пр.р. Мытьё кухонного стола.	1	10.11		Чистящие и моющие средства
64	Пр.р. Чистка моечной ванны. Пр.р. Мытьё моечной ванны.	1	12.11		Чистящие и моющие средства
65	Правила ухода за алюминиевой посудой. Пр. р. Чистка алюминиевой посуды	1	12.11		Презентация
66	Пр. р. Мытьё алюминиевой посуды.	1	12.11		Алюминиевая посуда
67	Правила ухода за	1	14.11		Презентация

	эмалированной посудой. Пр. р. Чистка эмалированной посуды.				
68	Пр. р. Чистка эмалированной посуды.	1	14.11		Эмалированная посуда
69	Правила ухода за никелированной посудой. Пр. р. Чистка никелированной посуды.	1	17.11		Презентация
70	Пр. р. Чистка никелированной посуды.	1	17.11		Никелированная посуда
71	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Пр. р. Чистка разделочной доски.	1	19.11		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
72	Проверочная работа. Пр. р. Уборка кухни.	1	19.11		
Работа в пищеблоке 18ч.					
73	Столовая посуда: виды, назначение. Пр. р. Сбор использованной посуды.	1	19.11		Презентация
74	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.	1	21.11		Тележки для сбора посуды
75	Керамическая и стеклянная посуда. Пр. р. Сбор использованной посуды.	1	21.11		Презентация
76	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение. Свойства керамики и стекла.	1	24.11		Тележки для сбора посуды
77	Средства и приёмы мытья керамики и стекла.	1	24.11		Презентация
78	Пр. р. Очистка посуды от остатков пищи. Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	26.11		Презентация
79	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	26.11		Презентация Набор столовой посуды

80	Пр.р. Мытьё посуды в двух ваннах.	1	26.11		Презентация
81	Пр.р. Мытьё посуды в двух ваннах. Обязанности мойщицы посуды.	1	28.11		Презентация
82	Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.	1	28.11		
83	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1	01.12		Презентация
84	Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.	1	01.12		
85	Личная гигиена работника кухни.	1	03.12		Презентация
86	Пр.р. Сушка посуды и столовых приборов.	1	03.12		Набор столовой посуды
87	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1	03.12		Презентация
88	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	05.12		Презентация
89	Пр. р. Уборка моечного отделения.	1	05.12		Уборочный инвентарь
90	Пр.р. Уборка моечного отделения.	1	08.12		Уборочный инвентарь
Генеральная уборка помещения 22ч.					
91	Очистка и мытьё стенной панели и двери, окрашенных масляной краской.	1	08.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
92	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1	10.12		
93	Пр.р. Обработка стенной панели, двери.	1	10.12		
94	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1	10.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
95	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1	12.12		
96	Пр.р. Обработка	1	12.12		

	подоконника.				
97	Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной краской.	1	15.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
98	Пр. р. Обработка стенной панели. Пр.р. Мытье цветочных поддона и горшка.	1	15.12		
99	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1	17.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
100	Пр. р. Подготовка стенной панели. Пр.р. Обработка стенной панели.	1	17.12		
101	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Пр.р. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пылесосом.	1	17.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
102	Самостоятельная работа. Уборка кабинета.	1	19.12		
103	Самостоятельная работа. Уборка кабинета.	1	19.12		
104	Средства для обработки полированной мебели.	1	22.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
105	Пр. р. Выбор средства для полированной мебели.	1	22.12		
106	Пр.р. Обработка полированной мебели.	1	24.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
107	Мастика для покрытия паркетного пола.	1	24.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
108	Пр.р. Покрытие мастикой паркетного пола.	1	24.12		
109	Пр.р. Натирка мастикой паркетного пола.	1	26.12		

110	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	26.12		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
111	Пр.р. Мытье пола.	1	29.12		
112	Пр.р. Мытье лестницы.	1	29.12		
III четверть 77ч					
Вводное занятие 2ч.					
113	Профессии, изучаемые в школе.	1	12.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
114	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения. Пр.р. Организация рабочего места.	1	12.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
Ежедневная уборка служебного помещения 12ч					
115	Общее представление о работе учреждения.	1	14.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
116	Пр.р. Уборка стола. Пр.р. Уборка наружных поверхностей шкафа.	1	14.01		
117	Значение документации.	1	14.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
118	Пр. р. Влажная уборка стола. Пр.р. Очистка корзины для использованной бумаги.	1	16.01		
119	Уборка письменного стола. Пр.р. Уборка стола. Пр.р. Уборка подоконника.	1	16.01		
120	Уборка настольного светильника. Пр.р. Протирка настольного светильника.	1	16.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
121	Пр.р. Мытьё настольного светильника.	1	19.01		Ноутбук, проектор,

	Правила электробезопасности.				интерактивная доска
122	Пр.р. Протирка пола. Пр.р. Протирка радиатора отопления.	1	19.01		
123	Бытовой холодильник: устройство. Пр.р. Протирка холодильника. Пр.р. Размораживание холодильника.	1	21.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
124	Бытовой холодильник: размораживание. Пр.р. Приемы отключения холодильника.	1	21.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
125	Бытовой холодильник: мытьё и протирка. Пр.р. Мытьё холодильника. Пр.р. Протирка холодильника.	1	21.01		
126	Самостоятельная работа « Мытьё и протирка холодильника. »	1	23.01		
Гигиена питания 18ч					
127	Продукты: виды. Пр.р. Называние продуктов.	1	23.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
128	Пр.р. Определение по картинкам. Продукты: значение для питания.	1	26.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
129	Пр.р. Выбор продуктов.	1	26.01		
130	Пр.р. Определение продуктов по значению.	1	28.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
131	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1	28.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
132	Пр.р. Определение	1	28.01		

	качественных продуктов.				
133	Пр.р. Определение некачественных продуктов.	1	30.01		
134	Признаки порчи продуктов.	1	30.01		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
135	Пр.р. Определение качественных продуктов.	1	02.02		
136	Пр.р. Определение порченных продуктов.	1	02.02		
137	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1	04.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
138	Пр.р. Знакомство с профилактической литературой. Пр.р. Работа с профилактической литературой.	1	04.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
139	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Пр.р. Знакомство с гигиеническими требованиями.	1	04.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
140	Пр.р. Показ хранения пищи.	1	06.02		
141	Личная гигиена работника общественного питания. Пр.р. Приёмы работы ножницами. Пр.р. Мытьё рук.	1	06.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
142	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	09.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
143	Пр.р. Знакомство с медицинской книжкой.	1	09.02		
144	Самостоятельная работа Определение некачественных продуктов.	1	11.02		
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей 20ч.					

145	Обеденный стол.	1	11.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
146	Пр.р. Планирование хода работы.	1	11.02		
147	Пр.р. Мытьё столов.	1	13.02		
148	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1	13.02		
149	Пр.р. Подготовка бумажных салфеток.	1	16.02		
150	Пр.р. Укладывание в салфеточницу.	1	16.02		
151	Обеденный стол: сервировка.	1	18.02		Презентация
152	Пр.р. Наполнение и размещение прибора со специями.	1	18.02		
153	Пр.р. Правильное расположение стульев.	1	18.02		
154	Сбор грязной посуды со стола.	1	20.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
155	Пр.р. Сбор подносов в тележку.	1	20.02		
156	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1	25.02		Презентация
157	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1	25.02		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
158	Пр.р. Сбор грязной посуды.	1	25.02		
159	Правила этикета.	1	27.02		Презентация
160	Пр.р. Правила этикета.	1	27.02		Презентация
161	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1	02.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
162	Пр.р. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной	1	02.03		

	посуды.				
163	Пр.р. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1	04.03		
164	Самостоятельная работа. Пр.р. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	04.03		
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания 17ч.					
165	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	1	04.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
166	Пр.р. Сгребание мусора.	1	06.03		
167	Пр.р. Удаление мусора.	1	06.03		
168	Санитарные требования к помещениям предприятия общественного питания.	1	09.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
169	Пр.р. Подметание мусора.	1	09.03		
170	Пр.р. Удаление мусора.	1	11.03		
171	Правила сбора, хранения и удаления отходов.	1	11.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
172	Пр.р. Сбор и удаление мусора.	1	11.03		
173	Пр.р. Хранение и удаление отходов.	1	13.03		
174	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора	1	13.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
175	Пр.р. Подбор инвентаря.	1	16.03		
176	Пр.р. Сбор мусора.	1	16.03		
177	Моющие средства: назначение, пользование.	1	18.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
178	Пр.р. Подбор моющих средств.	1	18.03		

179	Пр.р. Чистка мебели столового зала.	1	18.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
180	Проверочная работа. Моющие средства: техника безопасности. Пр.р. Подбор приспособлений, моющих средств.	1	20.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
181	Самостоятельная работа р.р. Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1	20.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
IV четверть 49 ч.					
Вводное занятие 2ч.					
182	Профессии родителей.	1	23.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
183	Правила поведения и безопасной работы в школьной мастерской.	1	23.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
Первичная обработка овощей 15 ч.					
184	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	1	25.03		Презентация
185	Пр.р. Определение овощей по картинке. Пр.р. Определение качества овощей.	1	25.03		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
186	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка. Пр.р. Сортировка, мытьё овощей.	1	25.03		Презентация
187	Пр.р. Очистка и доочистка овощей вручную.	1	27.03		
188	Обработка сушёных овощей. Пр.р. Замачивание сушёных овощей.	1	27.03		Презентация
189	Пр.р. Хранение овощей.	1	06.04		
190	Понятие «отходы» при				Ноутбук,

	обработке овощей: виды, использование.				проектор, интерактивная доска
191	Пр.р. Сортировка овощей.	1	06.04		
192	Пр.р. Отжимание рассола.				
193	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки	1	08.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
194	Пр.р. Сортировка овощей.	1	08.04		
195	Пр.р. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1	08.04		
196	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	10.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
197	Пр.р. Нарезка овощей соломкой, шашками.	1	10.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
198	Пр.р. Подбор инструментов для обработки овощей.				
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока 17ч.					
199	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебоборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1	13.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
200	Пр.р. Определение основных цехов. Пр.р. Планирование рабочих операций.	1	13.04		
201	Оборудование овощного цеха.	1	15.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
202	Пр.р. Определение оборудования.	1	15.04		
203	Пр.р. Наблюдение за работой оборудования.	1	15.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска

204	Корнеплоды: виды.	1	17.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
205	Пр.р. Определение пригодности корнеплода.	1	17.04		
206	Пр.р. Переработка корнеплодов.	1	20.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
207	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.	1	20.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
208	Пр.р. Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1	22.04		
209	Пр.р. Мытьё зелени.	1	22.04		
210	Картофелечистка: назначение, пользование.	1	22.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
211	Пр.р. Наблюдение за работой картофелечистки.	1	24.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
212	Пр.р. Доочистка картофеля вручную.	1	24.04		
213	Картофелечистка: техника безопасности.	1	27.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
214	Пр.р. Наблюдение за работой.	1	27.04		
215	Пр.р. Обработка других видов корнеплодов.	1	29.04		
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания 22ч + 1ч(к/р)					
216	Организация моечного отделения. Пр.р. Подбор инвентаря.	1	29.04		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
217	Пр.р. Подбор моющих средств.	1	29.04		
218	Столовая посуда: способы,	1	04.05		Ноутбук,

	правила уборки со стола.				проектор, интерактивная доска
219	Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	04.05		
220	Пр.р. Сортировка посуды по видам. Столовая посуда: мойка, просушка.	1	06.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
221	Пр.р. Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1	06.05		
222	Пр.р. Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.	1	06.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
223	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1	08.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
224	Пр.р. Подбор моющих средств. Составление моющих растворов.	1	08.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
225	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1	11.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
226	Пр.р. Обработка ветоши и используемого инвентаря.	1	11.05		
227	Правила сбора и хранение пищевых отходов. Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	13.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
228	Пр.р. Подготовка к хранению, хранение отходов.	1	13.05		
229	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Пр.р. Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1	13.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
230	Итоговая контрольная	1	15.05		

	работат(по тексту администрации) Пр.р. Выполнение правил личной гигиены.				
231	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка. Пр.р. Определение посуды по материалу и способу обработки.	1	15.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
232	Пр.р. Составление моющих растворов. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.	1	18.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
233	Пр.р. Сушка посуды. Пр.р. Сушка инвентаря и тары.	1	18.05		
234	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	20.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
235	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1	20.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
236	Пр.р. Чистка и мытьё посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1	20.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
237	Спецодежда, применяемая при мойке. Пр.р. Подбор спецодежды по росту	1	22.05		Ноутбук, проектор, интерактивная доска
238	Пр.р. Уборка пола.	1	22.05		

Учебно-методический комплект и материально-техническое обеспечение

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 1599 от 19.12.2014 г.,
- 2.Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 4/15 от 22.12.2015 г
- 3.Учебников «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 7 классов авторов - А.Г.Галле, Е.Ю.Головинская , Издательство - «Современные образовательные технологии», Самара, 2021г.
- 4.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
- 5.Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
- 6.Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» <http://festival.1september>

Контрольно-измерительные материалы

1 Полугодие

Выбери один или несколько правильных ответов.

1. Типы стиральных машин:

- А) промышленные;
- Б) бытовые;
- В) полуавтоматические.

2. Виды стиральных машин:

- А) полуавтомат;
- Б) центрифуга;
- В) автомат.

3. Основные виды средств для стирки:

- А) порошок;
- Б) отбеливатель;
- В) гель;
- Г) таблетка;
- Д) капсула.

4. Типы моющих средств для стирки:

- А) универсальные;
- Б) вспомогательные;
- В) специальные;
- Г) жидкие;
- Д) для последующей обработки.

5. Виды специальных моющих средств для стирки:

- А) для цветных тканей;
- Б) для белых тканей;
- В) для темных и черных тканей;
- Г) для желтых тканей;
- Д) для шерстяных и шелковых тканей.

6. При помощи чего подметают дорожки с твердым покрытием?

- А) метла
- Б) лопата
- В) грабли

7. Какой хозинвентарь необходим для уборки газонов?

- А) тряпка
- Б) грабли
- В) носилки

8. Какой хозинвентарь необходим для уборки снега?

- А) лопата
- Б) грабли
- В) метла

9. Каким хозинвентарем сгребают мусор с клумб?

- А) лопатой

- Б) метлой
 - В) граблями
10. Что не относится к строению дерева?
- А) ствол
 - Б) брус
 - В) крона
11. Правильный уход за деревьями и кустарниками способствует лучшему развитию:
- А) корневой системы
 - Б) надземной части
 - В) корневой и надземной части
12. Рыхление приствольного круга за лето проводят:
- А) 1 раз
 - Б) 2 раза
 - В) несколько раз
13. Выберите компоненты мульчирующего материала:
- А) компост
 - Б) солома, ветки
 - В) торф, перегной
14. Основное внесение удобрений производят:
- А) весной
 - Б) летом
 - В) осенью
14. Глубина перекопки больше:
- А) возле приствольного круга
 - Б) возле ствола дерева
 - В) по середине между стволом и приствольным кругом
15. Обрезку деревьев и кустарников производят
- А) зимой
 - Б) весной
 - В) летом
 - Г) осенью
16. Побелка ствола дерева предотвращает:
- А) гниение ствола дерева
 - Б) повреждение вредителями
 - В) солнечные ожоги коры
17. Подпиши части дерева (корень, ствол, крона):
18. Какую работу не выполняет младший обслуживающий персонал?
- А) протирка подоконника
 - Б) протирка пола шваброй
 - В) продажа продуктов питания
19. Что не относится к уборочному инвентарю?
- А) ведро
 - Б) лопата

В) швабра

20. К устройству лестницы не относятся:

А) ступени

Б) лифт

В) площадка

2 полугодие

Выбрать один или несколько правильных ответов.

1. Что не относится к строению дерева?

а) ствол

б) брус

в) крона

2. Обрезка плодовых деревьев проводится с целью (исключить лишнее)

а) улучшения освещения кроны

б) удаления сухих, больных и поломанных ветвей

в) ухудшения качества плодов

3. К устройству лестницы не относится:

а) ступени

б) лифт

в) площадка

4. Какие факторы влияют на качество стирки в стиральной машине?

а) моющие средства и температура воды

б) вид стиральной машины и тип ткани

в) время суток и день недели

5. Стиральная машина имеет следующие составные части:

а) камера

б) сливной шланг

в) щётки

6. Назовите средства для стирки:

а) отбеливатель

б) чистящее средство

в) стиральный порошок

7. Определите порядок мытья посуды, если определите правильно, у вас получится слово:

Кастрюли, сковородки	Чайная посуда	Вилки, ложки, ножи	Стеклянная посуда	Тарелки
К	Л	С	Б	Е

Ключевое слово: _____

8. Виды кухонной посуды (исключить лишнее):
- а) эмалированная
 - б) алюминиевая
 - в) пластмассовая
9. Протирание пыли и мытьё пола - это?
- а) генеральная уборка
 - б) сухая уборка
 - в) влажная уборка
10. Питательная ценность овощей:
- а) витамины, минеральные вещества
 - б) углеводы
 - в) белки, жиры
11. Доброкачественность овощей можно определить по:
- а) цвету
 - б) запаху
 - в) внешнему виду
12. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:
- а) промывание -
 - б) сортировка -
 - в) нарезка -
 - г) очистка -
 - д) мойка -
13. Назовите приспособления и оборудование для мытья посуды:
- а) ветошь
 - б) посудомоечная машина
 - в) мочалка
 - г) губка
14. Что нужно сделать по окончании стирки?
- а) выбрать моющее средство
 - б) выключить машину
 - в) открыть люк и положить бельё в таз
15. Охрана труда при работе со стиральной машиной, поправь ошибки:
- а) машина должна стоять на неровной поверхности – на ровной поверхности
 - б) включать и выключать машину сырыми руками – сухими руками
 - в) можно перегружать машину бельём – нельзя перегружать
16. Как называется бытовая техника для натирки и полировки паркета?

- а) пылесос
- б) электрополотёр
- в) посудомоечная машина

17. Для натирки и полировки паркета выполнить действия (проставь цифры).

- а) разведите мастику в теплой воде до жидкого состояния -
- б) после того, как пол хорошо высохнет, можно приступить к его натирке -
- в) нанесите мастику половой щеткой на сухой чистый пол тонким слоем –

18. В каком порядке выполнить уборку помещения (поправь цифры)

- а) протереть пыль -
- б) подмести пол -
- в) вымыть пол –

19. Определи последовательность обработки столовой посуды (проставь цифры):

- а) обработать столовую посуду в 2-х мойках по инструкции -
- б) отправить столовую посуду в сушилку -
- в) ополоснуть столовую посуду в 3 мойке -
- г) удалить с посуды остатки пищи -

20. Спецдежда работника кухни (исключить лишнее):

- а) платье
- б) косынка
- в) халат
- г) фартук

Нормы и критерии оценивания

Оценка	Устные ответы	Письменные ответы
5	Теоретический материал усвоен в полном объеме изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Качество выполненной практической работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно	В тетради самостоятельно выполняет рисунки, схемы, таблицы в полном объеме. Тестовые задания выполняет в объеме 80-100%.
4	В усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки. Материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы. К качеству выполненной практической работы имеются замечания, и оно частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.	В усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки. Материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы. К качеству выполненной практической работы имеются замечания, и оно частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.
3	В усвоении теоретического материала имеются	Рисунки, схемы, таблицы в тетради выполняет небрежно (если это не связано

	существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена при помощи.	с нарушение м моторики у детей). Задание выполнено на половину. Тестовые задания выполняет в объеме 50%.
2	Действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с педагогом.	Тестовые задания учителя не выполняет.