

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Оренбургской области

МКУ «Отдел образования муниципального образования

«Новосергиевский район Оренбургской области»

МОБУ «Судьбодаровская средняя общеобразовательная школа»

<p>СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР Г.Н.Михайлова </p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор школы С.Н.Азнабаева  </p>
<p>«30». 08 .2024 г.</p>	<p>Приказ № 45-од от «30».08 .2024 г.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета Труд (технология)

(адаптированная основная общеобразовательная программа
образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) Вариант-1
для обучающихся 7 класса

с Судьбодаровка, 2024г

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета "Профильный труд" (V - IX классы) предметной области "Технология" на 2 этапе обучения (5-9 классы) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (УО) составлена на основе требований к результатам освоения АООП УО (вариант 1), установленным ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), федеральной рабочей программой по предмету и рабочей программой воспитания.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно- преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- 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, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- 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 обучающихся;
- 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;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности

Рабочая программа составлена в соответствии с предметной линией учебников Галина А. И., Головинская Е. Ю. Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 5-9 классов для учащихся с ОВЗ, - Самара: Современные образовательные технологии, 2019.

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предназначен для обучающихся с умственной отсталостью и для обучающихся, кто в силу особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, швеи и подобной им по уровню сложности. Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» обладает мощным развивающим потенциалом. Благодаря предметно-практической направленности курса на уроках у обучающихся закладывается целостный процесс духовного, нравственного и интеллектуального развития.

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.

Общая характеристика учебного предмета

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-9 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический, обслуживающий труд. Программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения разделов технологии с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, определяет минимальный набор практических работ. Основными в ней являются разделы: «Сохранение и поддержка здоровья», «Работа на территории», «Уборка помещений». Отбор видов деятельности в соответствии с Общероссийским классификатором видов экономической деятельности и универсальность профессиональных компетентций, с учетом профессиональных стандартов, обеспечивает возможность индивидуального профиля, позволяет учащимся приобрести квалификации младшего обслуживающего персонала (дворник, рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочий зеленого хозяйства, уборщик служебных и производственных помещений, горничная, мойщик посуды, помощник в ведении домашнего хозяйства).

Программа курса МОП в целом рассчитана на 5 лет, обучение с 5 по 9 класс. Обучение по данной программе позволяет сформировать творческую, социально активную и технологически грамотную личность.

Основной тип урока – комбинированный, сочетающий сообщение теоретических сведений и практическую работу (выполнение упражнений, практических заданий). Разнообразить уроки помогают элементы игровых и здоровьесберегающих технологий.

Методы и приемы обучения:

- словесные методы (объяснение, рассказ, беседа, указания учителя в начале и в процессе урока);
- наглядные методы (демонстрация образцов изделий и других наглядных пособий; рассмотрение отдельных предметов; показ учителем приемов выполнения работы и ее рациональной последовательности; показ работ учащихся в конце занятия, при их оценке);
- практические методы (конкретные практические действия)

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» входит в образовательную область «Технология». Рабочая программа учебного предмета рассчитана: 7 класс 238 часов – 7 часов в неделю

2. Содержание программы

7 класс

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Сохранение и поддержка здоровья

- личная гигиена подростка
- режим жизнедеятельности человека (отдых)
- БАДы, как нелекарственные препараты
- охрана здоровья (гигиена органов дыхания, правила и приемы лекарственных препаратов, специализированные учреждения)
- уход за бельем, одеждой и обувью (назначение одежды, ее размеры)
- зимняя одежда (хранение), поддержание в порядке.
- уход за одеждой и обувью: стирка, чистка, починка.

3. Работа на территории

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

4. Уборка лестницы в помещении

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

5. Уборка помещений

- виды отопления в жилых помещениях
- ванная комната
- Генеральная уборка помещения (мытьё окрашенных стальных панелей, дверей, подоконников; удаление пыли с панелей; требования к генеральной уборке; чистка ковров, мягкой мебели)
- пылесосом; средства обработки полированной мебели; мытьё пола, лестницы)
- Ежедневная уборка служебного помещения (общее представление о работе учреждения; уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины; мытьё пола; бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытьё, сушка)
- питание и здоровье (механические и электробытовые приборы).
- виды, назначение столовой посуды;
- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;
- назначение столовых приборов, чистка, мытьё;
- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;
- правила безопасности в моечном цехе;
- мытьё, сушка посуды, столовых приборов;

- уборка моечного отделения.
- виды продуктов питания;
- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;
- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;
- требования к приготовлению и хранению пищи;
- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.
- организация работы моечного отделения;
- столовая посуда: правила мойки, просушки;
- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- правила сбора пищевых отходов;
- спецодежда, применяемая при мойке;
- сортировка посуды по видам;
- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;
- обработка ершей, щеток, ветоши;
- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- осенний уход за деревьями;
- устройство лестницы в школе;
- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;
- устройство бытового холодильника;
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;
- организацию работы моечного отделения;
- основные цеха пищеблока, их назначение;
- виды корнеплодов, требования к их обработке;
- требования к качеству, хранению, обработке овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей.

Учащиеся должны уметь:

- накрывать и убирать обеденные столы;
- производить стирку белья;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать овощи и корнеплоды;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, очищать овощи;

- выполнять нарезку овощей;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

3. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- сформированность познавательной мотивации, умения учиться;
- сформированность ценностно-смысловых установок, отражающих индивидуально-личностные позиции обучающихся, воспитанников;
- знание моральных норм, умение соотносить свои поступки с принятыми этическими нормами, умение выделять нравственный аспект поведения.
- освоение системы знаний и опыта специфической для предметной области деятельности, готовность его применения в практике повседневной жизни.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".

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 педагогического работника) 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);
- 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);
- чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);
- 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" и (или) "не нравится");
- организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

- комментирование и оценка добродетельности форм достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся к результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охрана природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью

педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

- экономно расходование материалов;
- планирование (с помощью педагогического работника) 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.

Предметные результаты

7 класс Должны знать:

- Строение дерева;
- Основные породы деревьев;
- Значение и правила скапывания при ствольном круге;
- Устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- Устройство лестницы;
- Моющие средства для уборки лестницы;
- Правила безопасности при уборке лестницы;
- Назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- Виды и назначение кухонной посуды;
- Правила ухода за кухонной посудой;
- Санитарные требования к мытью кухонной посуды;
- Моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- Виды и назначение столовой посуды;
- Приемы и средства мытья;
- Назначение столовых приборов;
- Обязанности мойщицы посуды;
- Спецдежда работника кухни;
- Личную гигиену работника кухни;
- Правила безопасности при работе в моечном цехе;
- Инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- Технику безопасности при работе с пылесосом;
- Правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- Средства для обработки полированной мебели;
- Общее представление о работе учреждения (предприятия);

- Значение, важность документации;
- Правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- Устройство бытового холодильника;
- Правила размораживания, мытья холодильника;
- Виды продуктов, значение для питания;
- Признаки порчи продукта;
- Состояние человека при пищевом отравлении;
- Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- Эстетическое оформление стола;
- Санитарные требования к приборам грязной посуды со стола;
- Правила этикета;
- Первичную обработку овощей;
- Требования к качеству хранения овощей;
- Правила безопасности при обработке овощей;
- Основные цеха пищеблока;
- Виды корнеплодов; • Основные требования к обработке, нормы отходов;
- Правила безопасной работы с ножом для очистки корнеплодов;
- Правила сбора, хранения и удаления отходов;
- Организацию работы моечного отделения;
- Способы и правила уборки посуды со стола;
- Устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Должны уметь:

- Ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- Планировать работу по инструкции учителя;
- Работать секатором;
- Ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- Планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- Устный рассказ о последовательности действий при работе;
- Стирать белье в стиральной машине; • Пользоваться холодильником;
- Ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- Планировать ход работы в беседе с учителем;
- Ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.);
- Коллективно планировать последовательность рабочих операций.

4. Тематическое планирование

№	Наименование раздела	Кол-во часов	Виды деятельности учащихся
1	Введение в предмет «Технология»	2	Понятие «уход за собой», «уход окружающего мира».
2	Сохранение и поддержка здоровья	2	Различения жилья и служебных помещений в жилых зданиях. Называние инвентаря для уборки разных помещений.
3	Работа на территории	116	Нахождение и название поверхности для уборки кухонной бытовой техники оборудования. Выбор средств для ухода за деревянной и мягкой мебелью, за полами.
4	Уборка помещений	118	Выделение признаков, определяющих режим уборки и выбор средств ухода.
	Итого:	238	Определение назначения, видов, материалов, свойств, особенности ухода за посудой с помощью справочника – определителя. Умение правильно определить средство для чистки шкафов, газовых плит, холодильника. Использование алгоритма уборки отдельных объектов.

5. Календарно-тематическое планирование

5. Календарно-тематическое планирование по профильному труду. 7 класс

№	Дата	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Планируемые результаты		Коррекционные задачи
				предметные	личностные	
Введение в предмет «Технология»			2			
1	02.09	Введение. Правила безопасной работы в кабинете технологии	1		1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технология».	-развивать внимание, память; -формировать пространственные восприятия;
2	03.09	Ознакомить учащихся с планом работы на учебный год,	1			

		правилам поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком. Вводный и первичный инструктаж по технике безопасности.			Обслуживающий труд»	-расширять кругозор; - формировать навык самостоятельной работы с инструментами
Сохранение и поддержка здоровья			2	Должны знать:	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности Овладение установками, нормами и правилами организации труда	- развивать навык самоконтроля и взаимоконтроля; -развивать умение работать в коллективе, работать в группе
3	04.09	Как растения помогают человеку.	1	-ежедневные гигиенические процедуры; -санитарно-гигиенические требования к одежде и обуви;		
4	05.09	Как человек заботится о растениях.	1	-периодичность и правила мытья рук в течение дня; -санитарно-гигиенические требования к полотенцу; -санитарно-гигиенические требования к предметам личной гигиены; Должны уметь: -пользоваться средствами и предметами личной гигиены по назначению; - ухаживать за руками; - содержать в чистоте предметы личной гигиены;		

Работанатерритории			116	Должен знать:	принятии и освоении	-Формирование
5-7	05.09 06.09 06.09	Необычныедеревья. Деревья рекордсмены.	3	-понятия: дерево, куст, газон, клумба; -названия предметов садового инвентаря и спецодежды (по опоре); -назначение инвентаря; -порядок хранения инвентаря;	социальной роли обучающегося, формировании и развитии социально значимых мотивов учебной деятельности.	-Формирование санитарно- гигиенических навыков; навыков самообслуживания; -Формированиевнимания, памяти;
8-15	09.09 10.09 11.09 12.09 12.09 13.09 13.09 16.09	Определитель деревьев. Деревья – символы. Деревья на флагах и гербах. Видыверевьев.	8	-правила безопасной работы с инвентарём; -правила безопасной работы на пришкольном участке; Должен уметь: самостоятельно определять на местности дерево, куст, газон, клумбу; применять хозяйственный инвентарь по назначению, готовить его к хранению под руководством учителя;		
16-21	17.09 18.09 19.09 19.09 20.09 20.09	Как дерево питается. Как устроено дерево.	6	-использовать спецодежду по назначению и готовить её к хранению под руководством учителя; с помощьюучителятехнологически		
22-27	23.09 24.09 25.09 26.09 26.09 27.09	Уход за деревьями. Уход за стволом и кроной дерева.	6			
28-38	27.09 30.09 1.10 2.10 3.10 3.10 4.10	Обработка приствольных кругов. Правила вскапывания и рыхления Приствольныхкругов.	11			

	4.10 7.10 8.10 9.10		
39-50	10.10 10.10 11.10 11.10 14.10 15.10 16.10 17.10 17.10 18.10 18.10 21.10	Сезонный уход за почвой приствольных кругов. Рыхление и полив приствольных кругов летом.	11
51-54	22.10 23.10 24.10 24.10	Подкормка деревьев. Правила внесения удобрений.	4
55-66	25.10 25.10 5.11 6.11 7.11 7.11 8.11 8.11 11.11 12.11 13.11 14.11	Украшение приствольного круга. Цветник в приствольном круге.	12

формировании эстетических потребностей, ценностей и чувств	-Формировать навык самоконтроля и взаимоконтроля; Формировать коммуникативные навыки; Развивать связную устную речь; Развивать мышление(анализ)

67-69	14.11	Зачем дереву кора. Насекомые враги деревьев.	3		
	15.11				
	15.11				
70-72	18.11	Птицы-защитники деревьев от насекомых. Насекомоядныептицы.	3		
	19.11				
	20.11				
73-83	21.11	Забота о птицах- защитниках деревьев. Изготовление кормушек и домиков для птиц.	12		развитии доброжелательности и эмоционально-нравственной
	21.11				
	22.11				
	22.11				
	25.11				
	26.11				
	27.11				
	28.11				
	28.11				
	29.11				
29.11					
					расширение словарного запаса (новые названия комнатных растений);

84-87	2.12 3.12 4.12 5.12	Уход за корой и стволом. Защита штамбов от грызунов.	4	правильно держать инструменты во время работы и следить за своей осанкой;	отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей (одноклассников).	–расширение кругозора; –формирование навыка самостоятельной работы; формирование навыка самоконтроля и взаимоконтроля; воспитание чувства прекрасного, умения видеть красоту вокруг себя;	
88-91	5.12 6.12 6.12 9.12	Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепадов температуры.	4	–под руководством учителя выполнять несложные работы по подметанию дорожек и площадок, сгребанию листвы и переносу листвы, мусора;	развитии адекватных представлений о собственных возможностях.		
92-95	10.12 11.12 12.12 12.12	Секаторы для ухода за ветвями дерева. Инвентарь ухода за стволом и кроной дерева.	4	–работать в группе и команде;			
96-99	13.12 13.12 16.12 17.12	Очистка стволов. Подготовка дерева к побелке и укрытию.	4				
100-103	18.12 19.12 19.12 20.12	Побелка плодовых деревьев. Подготовка дерева к зиме.	4				
104-107	20.12 23.12 24.12 25.12	Обрезка кроны деревьев. Три основных вида обрезки деревьев.	4				
108-113	26.12 26.12 27.12 27.12	Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки плодовых деревьев.	6				–развитие памяти развитие навыков самостоятельной работы; умения работать с опорой на пооперационное планирование;
114-118		Порядок обрезки плодовых деревьев. Правила ухода за деревьями.	5				–развивать навык самоконтроля и взаимоконтроля
119-120		Контрольные вопросы и задания по разделу « Работа на территории»	2				
Уборка помещений			118	Должен знать:		овладении навыками	

121-122		Помещение в жилом доме. Зачем нужны служебные помещения.	2	-названия и функциональное назначение предметов мебели и оборудования класса;	коммуникации (с учителем, одноклассниками).
123-125		Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне.	3	-рациональную последовательность	
126-129		Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и	4		

		средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования.		уборки – по опоре, и под руководством учителя; - названия и назначение предметов инвентаря;		
130-132		Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит.	3	- правила хранения инвентаря и приспособлений, уход за ними;	адекватная мотивация: самооценка на основе критериев успешности учебной деятельности	- формировать навыки самоконтроля и взаимоконтроля; - развивать кругозор; - развивать внимание, зрительно-слуховую память;
133-136		Правила безопасности при пользовании газом. Что делать при запахе газа.	4	- правила личной гигиены до и после уборки;		
137-139		Правила безопасности при пользовании электричеством.	3	Должен уметь: - соблюдать		
140-145		Определитель посуды. Столовая посуда. Кухонная посуда.	6	эстетические и гигиенические требования к рабочей		
146-151		Виды посудомоечных машин. Уход за посудомоечной машиной.	6	одежде; - подбирать и использовать по		
152-155		Подготовка посудомоечной машины к работе.	4	назначению инвентаря и приспособления для уборки		
156-161		Мытье посуды вручную. Какую посуду нельзя мыть в машине.	6	класса под руководством и контролем со стороны учителя;		
162-169		Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Порядок мытья посуды.	8	- технологически правильно подметать пол (щёткой, веником) под руководством учителя; - осуществлять уход за инвентарём, правильно хранить его;		
170-172		Режим мытья столовой посуды.	3	- соблюдать правила		
173-175		Режим мытья кухонной посуды разного назначения.	3		познавательный интерес к изучению предмета	
176-183		Как устроен холодильник. Морозильная камера.	8			- развитие внимания; - формирование навыков самостоятельной
184-191		Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов.	8			

192-200		Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника.	9	личной гигиены (уход за руками)		работы; -развитие зрительно-слуховой памяти;		
201-212		Чистка кухонной раковины. Чистка шкафов с разными поверхностями.	12		Выражают положительное отношение к процессу познания; адекватно оценивают свою учебную деятельность; применяют правила делового сотрудничества			
213-224		Чистка кафеля. Чистка плит, духовок, микроволновых печей.	12				-развитие внимания, усидчивости, терпения, умения доводить начатое дело до конца; -воспитание старательности, аккуратности; развитие скоординированности движений, общей и мелкой моторики; развитие мышления (анализ)	
223-236		Последовательность уборки кухни	12					
237-238		Контрольные вопросы и задания по разделу « Уборка помещений».	2					
		Итого:	238					

