

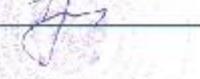
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Оренбургской области

МКУ «Отдел образования муниципального образования

«Новосергиевский район Оренбургской области»

МОБУ «Судьбодаровская средняя общеобразовательная школа»

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

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 компетентностей, 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 добродетельной формы 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 ко 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					

