

Приложение № 14 «Труд (технология)» к АООП
ООО, утвержденной приказом директора МАОУ
Черновской СОШ от 30.08.2024 г. № 178-24од

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области**

Управление образования Ирбитского муниципального образования

МАОУ Черновская СОШ

АДАптированная рабочая программа

учебного предмета «Труд (технология)»

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
вариант 1**

(для 5-9 классов)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 3 |
| СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ | 14 |
| 5 КЛАСС | 14 |
| 6 КЛАСС | 15 |
| 7 КЛАСС | 16 |
| 8 КЛАСС | 17 |
| 9 КЛАСС | 18 |
| ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ | 19 |
| ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ | 19 |
| ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ | 20 |
| БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ | 28 |
| ПРИМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ | 29 |
| ПРИМЕР ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНИРОВАНИЯ | 31 |

Федеральная рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» (предметная область «Технология») включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы учебного предмета, примерное тематическое планирование. Пояснительная записка отражает общие цели и задачи изучения учебного предмета, место в структуре учебного плана.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)¹ (вариант 1), и ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания, входящей в состав ФАООП УО.

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Реализация ФАООП УО (вариант 1) обеспечивает обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) уровень общего образования, которое по итоговым достижениям не соответствует требованиям к итоговым достижениям нормативно развивающихся сверстников на всех этапах и к моменту завершения школьного обучения.

При реализации ФАООП УО (вариант 1) образовательный процесс ориентирован на социальную адаптацию, нравственное развитие и на достижение планируемых результатов освоения содержания учебных

¹ Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утверждена приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (далее – ФАООП УО).

предметов и предметов (курсов) коррекционно-развивающей области.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» раскрывает содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов с учётом требований к результатам освоения адаптированной основной общеобразовательной программы. Рабочая программа разработана с учётом актуальных целей и задач обучения и воспитания, развития обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и условий, необходимых для достижения личностных и предметных результатов при освоении учебного предмета.

Изучение учебного предмета в 5-9 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.

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология)».

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

В соответствии с требованиями ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) в обобщенном виде задачи реализации содержания учебного предмета включают:

формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;

приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Основные направления работы связаны с решением задач предмета: 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;

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

коррекцию и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекцию 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).

Согласно федеральной рабочей программе воспитания, к базовым ценностям российского общества относятся семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек. При реализации рабочей программы по предмету «Труд (технология)» приоритет воспитательных задач состоит в

формировании и развитии жизненной компетенции обучающихся с умственной отсталостью, всестороннего развития личности с целью социализации, интеграции в общество.

В связи с этим определены *воспитательные задачи*:

выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;

организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;

развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;

организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;

воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;

воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;

воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Реализация АООП в части трудового обучения осуществляется исходя из региональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах, и с учетом индивидуальных особенностей психофизического развития, здоровья, возможностей, интересов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и их родителей (законных представителей) на основе выбора профиля труда. Освоение профиля труда

включает в себя подготовку обучающегося к индивидуальной трудовой деятельности. Совершенствование трудовых умений по выбранному профилю труда осуществляется в процессе трудовой практики, определение ее содержания и организация осуществляется самостоятельно образовательной организацией с учетом региональных условий и потребности в рабочих кадрах, а также в соответствии с требованиями санитарных нормам и правил.

Обучение труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» включает теоретические и практические занятия по выбранному трудовому профилю. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

Обучающиеся выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебно-производственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде изделия, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новая конструкция изделия, новая технология, новые материалы и т.д.).

В трудовом обучении широко применяется инструктаж, который представляет собой не столько отдельный метод, сколько совокупность

методов, словесных и наглядных, сочетание объяснения, наглядного показа способов действия, демонстрации таблиц, схем и т. д.

Преподавание профильного труда базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках математики, естествознания, истории и других предметов. Данная программа предусматривает обязательное обсуждение характеристик изделия, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Большое внимание уделяется технике безопасности.

На уроках труда используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

В Программе по учебному предмету «Труд (технология)» в 5-9 классах для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определен примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Столярное дело», «Слесарное дело», «Переплетно-картонажное дело», «Швейное дело», «Сельскохозяйственный труд», «Подготовка младшего обслуживающего персонала», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Художественный труд». Также в содержание программы

включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Перечень тем рабочей программы по выбранному профилю не является строго обязательным. Темы формулируются, исходя из материально-технической базы школы и уровня подготовленности обучающихся. Время на изучение тем не регламентируется.

Профили программы по учебному предмету «Труд (технология)».

Профиль «Столярное дело»

В рамках данного профиля обучающиеся получают знания о свойствах материала, использовании их в производстве, правилах обращения с инструментами; овладевают трудовыми умениями, которые приобретаются в процессе изготовления изделия; знакомятся с разметкой деталей, пилением, строганием, сверлением древесины, креплением деталей и украшением изделия; приобретают навыки использования столярных инструментов и приспособлений, ухода за ними. В процессе изучения темы усваивают элементарные приемы изготовления некоторых инструментов и приспособлений; обучаются умениям и навыкам работы на сверлильном и токарном станках, применению лаков, клеев, красок, красителей для изготовления изделия; учатся составлять и читать эскизы и чертежи, планировать последовательность выполнения трудовых операций, оценивать результаты качества своей и чужой работы; изучают технику безопасности, гигиену труда; знакомятся с эстетической стороной (художественной отделкой) при изготовлении изделия.

Профиль «Слесарное дело»

В рамках профиля содержание программы в 5-8 классах ориентировано на знакомство с основами слесарной обработки металлов, начиная с 9 класса - на дифференциацию трудовой подготовки обучающихся. В процессе знакомства с профессией «Слесарь механосборочных работ» или «Слесарь по

изготовлению узлов и деталей санитарно-технических систем» получают знания и овладевают приемами опиливания материала, сверления, нарезанию резьбы, изучению устройства станков, инструментов, приспособлений; осваивают небольшой раздел - машиностроительное черчение, направленное на формирование навыков чтения чертежей и их выполнение. В рамках темы токарного дела обучающиеся знакомятся с теоретическими основами и практическими упражнениями изготовления изделия, которые выполняют на станках в течение года по специальному графику, в котором допускается самостоятельная работа на токарном станке только с разрешения врача.

Профиль «Переплетно-картонажное дело»

В рамках данного профиля обучающиеся учатся работать с книгой (учебником), составлять инструкционные карты изделия в соответствии с его наименованием; подбирать материалы и инструменты для выполнения работы; овладевают умениями и навыками выполнения расчета размеров деталей и их разметки разными способами (по линейке, по шаблону, «на глаз»); создавать заготовку деталей изделия путем раскроя его составных частей или при необходимости с помощью иных операций (шлифовки торцов картонных сторон и др.); приобретают умения по сборке изделия, включающей операции оклейки и выклейки деталей, сборки переплётной крышки, соединения блока одним из способов (клеевой, шитьё нитками или проволокой), вставки блока, сборки коробки и др.; а также приемы отделки изделия любым доступным способом (аппликация и др.).

Профиль «Швейное дело»

В рамках профиля «Швейное дело» программа нацелена на подготовку обучающихся к самостоятельному выполнению производственных заданий по пошиву белья и легкого платья. Первично происходит знакомство с устройством швейной машины, освоение приемов работы на ней; формирование умений и навыков выполнения машинных строчек и швов

(обработка прямых, косых и закругленных срезов в бельевых и некоторых бытовых швейных изделиях, снятие мерок, построение чертежа). Наряду с этим, обучающиеся изучают свойства тканей и технологию пошива легкой одежды, знакомятся с основами промышленной технологии пошива женской и детской легкой одежды, скоростными приемами труда на производственных швейных машинах. Формирование умений и навыков швейного дела опирается на знания, которые приобретают обучающиеся на уроках черчения, математики, естествознания и истории, что позволяет им строить чертежи выкроек, учитывать расходы материалов, понимать процессы изготовления тканей, вникать в положения трудового законодательства и т. д.

Профиль «Сельскохозяйственный труд»

В рамках обучения по данному профилю обучающиеся последовательно знакомятся с приемами и способами обработки земли, посадки и выращивания овощей, уборки и хранения корнеплодов, узнают строение и свойства растений; правила охраны труда; овладевают умениями и навыками использования по назначению сельскохозяйственных инструментов и приспособлений, применять правила ухода за ними. В процессе обучения знакомятся с технологией выращивания разных видов растений, овладевают умениями обработки почвы, готовить семена к посеву, высевать их, проводить уход, убирать урожай. На практических занятиях овладевают общетрудовыми умениями на доступном уровне, необходимыми для работы в подсобных хозяйствах, в быту и в индивидуальной трудовой деятельности; получают знания и практические умения безопасного ведения работ, придание эстетики результатам своего труда.

Профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

В процессе изучения данного профиля обучающиеся осваивают программу подготовки по выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников,

рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках, которая нацелена на формирование умений и навыков практической работы в рамках группы «неквалифицированные рабочие». Основными направлениями по подготовке младшего обслуживающего персонала служат развитие у обучающихся способности к осознанной трудовой деятельности, формирование необходимого объема профессиональных знаний и обще трудовых умений, связанных с усвоением правил личной гигиены, уборки жилых и служебных помещений, овощехранилищ, железнодорожных вагонов, пришкольной территории и др.; знакомство с особенностями ухода за больными. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у воспитанников необходимые навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитываются потребности в труде в целом.

Профиль «Цветоводство и декоративное садоводство»

В рамках данного профиля обучающиеся получают знания и элементарные практические умения и навыки в области цветоводства, декоративного садоводства, ландшафтного дизайна. Обучение направлено на формирование умений и навыков обращения с элементарным лабораторным оборудованием; сельскохозяйственным инвентарем; обработки почвы, посева семян, выращивания рассады, ухода за различными растениями, разведения комнатных и цветочно-декоративных растений открытого грунта для озеленения пришкольной территории. В ходе практических работ на учебно-опытном участке обучающиеся закрепляют полученные умения и навыки, совершенствуют свои общефизические возможности.

Профиль «Художественный труд»

В рамках данного профиля обучающиеся знакомятся и получают элементарные представления о таких областях трудовой деятельности как

«Дизайн и технология» (дизайн современных моделей одежды и на основе народного кроя), «Декоративно-прикладное творчество» (вышивка, вязание, лоскутная техника, сувенирные изделия и пр.) «Культура дома» (правила ухода и порядок благоустройства дома), «Культура питания» (основы здорового питания и технология приготовления блюд) и др.

Место учебного предмета «Труд (технология)» в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Ручной труд» в 5 - 9 классах рассчитана на 34 учебные недели в год и составляет: в 5 классе — 204 часа (6 часов в неделю), в 6 классе – 204 часа (6 часов в неделю), в 7 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 8 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 9 классе – 238 часов (7 часов в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Структуру программы составляют обязательные содержательные линии (материалы, инструменты, технологии производства, этика и эстетика труда и др.), вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

5 КЛАСС

Материалы, используемые в трудовой деятельности (дерево, металл, ткань, бумага, продукты и прочие). Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Знакомство с инструментами и приспособлениями: рабочие инструменты (игла, ножницы, столярный угольник, ножовка, шило, лобзик, молоток и др.), устройства (электровыжигатель, утюг и др.), станки (швейная

машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка, соединение деталей, обработка срезов, строгание, пиление, долбление, склеивание, отделка, выполнение машинных строчек и швов, пришивание пуговиц, приготовление в микроволновой печи и пр.), работа по технологическим картам (знакомство с техническим рисунком изделия, составление плана, умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции).

Технологии изготовления стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (полочка, шкатулка, разделочная доска, полотенце, наволочка, сумка, приготовление горячих напитков, яиц и др.). Применение элементарных специальных знаний в процессе изготовления изделия.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Первичный инструктаж по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Подготовка рабочей формы. Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

6 КЛАСС

Материалы, их основные свойства. Происхождение материалов (дерево, ткань, проволока, продукты и прочие). Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, рубанок, рейсмус, нож, молоток и др.), станки (швейная машина, столярный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка, соединение деталей, обработка срезов, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, приготовление в микроволновой печи и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции, читать простейшие чертежи).

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (подставка под горячее, пенал, косынка, фартук, ночная сорочка, приготовление горячих напитков, бутербродов и др.)

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

7 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода и прочие). Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, кухонный инвентарь и др.), приспособления (дрель, электровыжигатель, миксер и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции, читать чертежи).

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (ручка для ножовки, дверца для тумбочки, юбка, приготовление каш, макарон, компота и др.)

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

8 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода и прочие). Подбор материала для изделия, рациональное использование материалов. Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, поварской молоток и др.), электроприборы (дрель, электровыжигатель, мясорубка и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, обработка продуктов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции, читать чертежи). Анализ объекта труда, снятие мерок, построение чертежа, изготовление основы, составление плана работы.

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (изготовление фурнитуры, ремонт предметов мебели, пошив халата, блузки, сарафана, приготовление рыбы, блинов, киселей и др.).

Представления о профессии. Правила техники безопасности (причины травматизма, противопожарная безопасность в мастерской, электробезопасность оборудования). Организация рабочего места. Анализ выполненной работы. Исправление недочетов. Правила работы при коллективной организации работы.

9 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода, теплоизоляционные материалы, гидроизоляционные материалы и прочие). Подбор материала для конкретного изделия. Правила экономного расходования материалов. Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, поварской молоток и др.), электроприборы (электропила, электрорубанок, мясорубка и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, обработка продуктов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции, читать чертежи). Анализ объекта труда, снятие мерок, построение чертежа, изготовление основы, составление плана работы.

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (изготовление строительных инструментов, мебели, паркета, строительный ремонт, пошив юбки, платья, приготовление мяса, бульонов, десертов и др.).

Представления о профессии. Основы трудового законодательства. Правила техники безопасности (причины травматизма, противопожарная безопасность в мастерской, электробезопасность оборудования). Организация рабочего места. Анализ выполненной работы. требования к качеству выполняемых операций. Исправление недочетов. Правила работы при коллективной организации работы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

начальные представления о собственных возможностях; о необходимости жизнеобеспечения;

проявление уважения к труду, людям труда, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии;

наличие мотивации к творческому труду; ориентировки на результат;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

установка на безопасный образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям;

способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

проявление этических чувств, доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, сопереживания к чувствам других людей;

готовность к самостоятельной жизни.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ¹

К концу обучения в **5 классе:**

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

выполнять доступные трудовые операции (действия) по изучаемому профилю;

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

¹ Предметные результаты обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

производить с помощью педагогического работника отбор материала и инструментов, необходимых для работы;

знать и выполнять элементарные, доступные приемы ручных операций (действий) в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществлять с помощью педагогического работника текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки инструмента (оборудования) к работе;

знать основные механизмы инструмента (оборудования);

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 6 классе:

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;

читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

производить (с незначительной помощью педагогического работника) отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать (с помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу;

знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, обработать срез, соединить, склеить детали и т.д.);

осуществлять (с помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать приемы выполнения ручных и машинных работ;

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 7 классе:

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия основных материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требования при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с незначительной помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь общие представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;

читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя

инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

производить самостоятельно отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать (с частичной помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу;

знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, сверление, пиление, строгание, пришивание и т.д.);

осуществлять (с незначительной помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать приемы выполнения ручных и машинных работ;

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 8 классе:

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, деревообработка, приготовление пищи);

читать самостоятельно технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

экономно расходовать материалы;

планировать предстоящую практическую работу в соответствии с технологической картой;

знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);
знать приемы выполнения ручных и машинных работ;
понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 9 классе:

Минимальный уровень:

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия, свойства, происхождение некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знать правила хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей (швейная машина, кухонная плита, токарный станок);

знать правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требования при выполнении работы;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, сверление и др.);

уметь читать технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия, выполнять трудовые операции по инструкции;

иметь представления о разных видах профильного труда;

уметь заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;

выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

проявлять заинтересованное отношение к деятельности других обучающихся и результатам их работы;

выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

Достаточный уровень:

уметь определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами используемого материала (изделия) в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

уметь экономно расходовать материалы;

уметь планировать предстоящую практическую работу;

знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

уметь осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

уметь анализировать результаты своего и чужого труда, выслушивать предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагировать на них, исправлять собственные ошибки;

выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

комментировать и давать оценку в доброжелательной форме достижениям других обучающихся, высказывать свои предложения и пожелания; понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Личностные учебные действия:

гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

активно включаться в общепользную социальную деятельность;

бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

вступать и поддерживать коммуникацию в ситуациях коллективного взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

слушать собеседника,

вступать в диалог и поддерживать его,

использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

принимать цели и задачи решения практических задач;

осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

осознанно действовать на основе разных видов инструкций;

осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

проявлять готовность к осуществлению самоконтроля в процессе выполнения трудового задания;

адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

использовать в процессе деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

ПРИМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

Программа составлена на основе тематических разделов и допускает вариативный подход к очередности изучения содержания с учетом сохранения общего количества учебных часов.

Вариант примерного тематического планирования и распределения часов на изучение раздела «Значение пищи в жизни человека» по профилю «Поварское дело» в 5 классе.

| Темы | Количество часов по классам | | | | | Итого |
|---|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|-------|
| | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс | 9 класс | |
| Значение пищи в жизни человека | 12 | 8 | - | - | - | 20 |
| Профессии. Их значение | 9 | - | - | - | - | 9 |
| Основы кулинарии | 11 | - | 9 | 11 | | 31 |
| Предприятия общественного питания | - | - | - | - | 14 | 14 |
| Знакомство с рецептами | - | - | - | - | 26 | 26 |
| Продовольственные товары Продовольственный магазин | - | 10 | - | - | - | 10 |
| Роль кухни в жизни человека | 24 | 20 | - | - | - | 44 |
| Столовая посуда: тарелка, чашка | 9 | - | - | - | - | 9 |
| Столовые приборы: ложки, вилки, ножи | 13 | - | - | - | - | 13 |

| | | | | | | |
|-----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| Кухонный инвентарь | - | 20 | 11 | 18 | 8 | 57 |
| Кухонная посуда | - | 28 | 25 | 14 | - | 67 |
| Мытье посуды | - | - | - | 23 | - | 23 |
| Продукты. Их свойства | 27 | 20 | 23 | 22 | 28 | 120 |
| Овощи | 21 | 24 | 56 | 24 | - | 125 |
| Картофель | - | - | - | 36 | - | 36 |
| Виды зелени | - | 20 | - | - | - | 20 |
| Хлеб | 12 | - | - | - | - | 12 |
| Яйца | 19 | 18 | - | - | - | 37 |
| Замороженные продукты | - | - | 34 | - | - | 34 |
| Крупы | - | - | 33 | - | - | 33 |
| Макаронные изделия | - | - | 20 | - | - | 20 |
| Бутерброды | - | 18 | - | - | - | 18 |
| Блины | - | - | - | 18 | - | 18 |
| Рыба | - | - | - | 36 | - | 36 |
| Птица | - | - | - | - | 25 | 25 |
| Мясо | - | - | - | - | 27 | 27 |
| Соусы | - | - | - | - | 26 | 26 |
| Первые блюда | - | - | - | - | 23 | 23 |
| Напитки в кулинарии | 20 | 18 | 19 | 15 | - | 72 |
| Десерты | - | - | - | - | 30 | 30 |
| Правила оформления | 23 | - | 8 | 21 | 26 | 78 |
| Повторение | 4 | - | - | - | - | 4 |
| Техника безопасности | - | - | - | - | 5 | 5 |
| Всего | 204 | 204 | 238 | 238 | 238 | 1122 |

ПРИМЕР ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНИРОВАНИЯ

5 КЛАСС (204 часа)

| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности | |
|--|--|--------------|--|---|--|
| | | | | Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| Значение пищи в жизни человека – 12 часов | | | | | |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности | 1 | Знакомство с кабинетом. Чтение текста по теме. технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности | Изучают оборудование кабинета. Знакомятся с информацией по теме. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии в области поварского дела, с опорой на иллюстрации (видеоматериалы). Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности | Изучают оборудование кабинета. Читают информацию по теме. Просматривают видеоматериалы. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности |
| 2 | Инструменты и приспособления для кулинарных работ | 1 | Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ | Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на иллюстрации. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами | Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности» |
| 3 | История возникновения и развития кулинарии. | 1 | Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, | Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. | Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| | Значение кулинарии в жизни человека | | как произошла и почему кулинария — это искусство. Сведения о роли и значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья | Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение кулинарии для практической деятельности детей с помощью учителя | Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья |
| 4 | Разнообразие продуктов питания | 1 | Виды продуктов питания. Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания | Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой | Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда |
| 5 | Питательные вещества в продуктах питания | 1 | Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания | Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя | Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания |
| 6 | Значение питания для жизнедеятельности человека | 1 | Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания | Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте | Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| 7 | Роль витаминов в укреплении здоровья | 1 | <p>Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека</p> | <p>Называют виды витаминов.</p> <p>Рассматривают таблицу витаминов, читают названия и их значение для человека.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку по основным витаминам в питании человека</p> | <p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают элементарные сведения о видах витаминов.</p> <p>Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу</p> |
| 8 | Основные принципы рационального питания | 1 | <p>Понятие основ рационального питания.</p> <p>Приобретение определённых знаний по правилам рационального питания.</p> <p>Выделение элементов рационального питания</p> | <p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о принципах рационального питания.</p> <p>Участвуют в беседе по выделению элементов рационального питания.</p> <p>Заполняют карточку с пропусками слов по правилам рационального питания, с помощью учителя</p> | <p>Участвуют в беседе о рациональном питании.</p> <p>Выделяют главное: основы рационального питания.</p> <p>Записывают в тетрадь с комментированием, правила рационального питания</p> |
| 9 | Режим питания школьника | 1 | <p>Знакомство с режимом питания школьника.</p> <p>Определение значимости соблюдения режима питания.</p> <p>Составление плана питания школьника</p> | <p>Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу.</p> <p>Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания.</p> <p>Рассказывают по картинкам о режиме питания</p> | <p>Знакомятся с режимом питания школьника.</p> <p>Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания.</p> <p>Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях</p> |

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|---|
| 10 | Практическая работа «Составление режима дня для школьников» | 1 | <p>Рассматривание примерного режима дня школьника по часам.</p> <p>Составление собственного режима дня с опорой на образец.</p> <p>Формирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; – режим дисциплинирует, помогает быть собранным | <p>Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам.</p> <p>С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец.</p> <p>Проговаривают за учителем вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; – режим дисциплинирует, помогает быть собранным | <p>Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец.</p> <p>Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец.</p> <p>Делают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; – режим дисциплинирует, помогает быть собранным |
| 11 | Традиции русской кухни и русского гостеприимства | 1 | <p>Знакомство с историей русского гостеприимства: Название традиционных блюд России.</p> <p>Использование основных продуктов в русской кухне</p> | <p>Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве.</p> <p>Знакомятся с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосољство этого дома».</p> <p>Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя)</p> | <p>Знакомятся с историей русского гостеприимства.</p> <p>Выделяют из увиденного традиционные русские блюда.</p> <p>Рассказывают о значении выражения «хлеб с сољю».</p> <p>Различают традиционные русские блюда</p> |

| | | | | | |
|----|--|---|--|---|---|
| 12 | Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест | 1 | Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос | Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы |
|----|--|---|--|---|---|