

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
"Спасская специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа - интернат"**

РАССМОТРЕНО:

на заседании МО

Андрошина И.А.

№ ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УВР

Гладун Н.Ю.

№ ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУ Спасская КШИ

Бредюк М.В.

приказ № ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

**Адаптированная рабочая программа
по учебному предмету Труд (технология)
по профилю "Подготовка младшего обслуживающего
персонала"
6 класс
вариант 1
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

Составитель программы учитель:

Долгих А.А.

г.о. Спасск - Дальний
2025-2026 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету труд (технология) по профилю "Подготовка младшего обслуживающего персонала" для обучающихся с интеллектуальными нарушениями составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>) и адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1, с учетом реализации особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 (далее – ФГОС ИН); О УО (ИН) (вариант 1) ;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.3286-15), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06. 2020 г. № 16 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минпросвещения России "О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» от 28.12.2018 N 345 (ред. от 18. 05. 2020г.)

Цель и задачи программы с учетом специфики учебного предмета

Основной целью обучения по предмету труд (технология) у учащихся с легкими интеллектуальными нарушениями 6 класса является получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование учебных и 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 труд (технология) (подготовка младшего обслуживающего персонала)» предполагает решение следующих задач:

- ☐ развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- ☐ формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно-полезном, производительном труде;
- ☐ обучение обязательному общественно - полезному, производительному труду; подготовка учащихся к осознанному выполнению санитарно-гигиенических правил быту и на производстве, необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- ☐ совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- ☐ расширение знаний об инструментах, материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ☐ ознакомление с массовыми рабочими профессиями младшего обслуживающего персонала, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору одной из профессий младшего обслуживающего персонала и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- ☐ формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям;
- ☐ ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю и испытание своих сил в процессе практических работ по выполнению уборочных работ в школьных условиях;
- ☐ воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.)
- ☐ воспитание уважения к рабочему человеку;
- ☐ воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;

Наряду с этими задачами на уроках решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся. Коррекционная работа выражается в формировании умений:

- ☐ ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);
- ☐ предварительно планировать ход работы (устанавливать последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, анализировать проделанную работу);
- ☐ контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

Программа ориентирует на повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности, что предполагает формирование у них необходимого объема профессиональных знаний и общих трудовых умений. Рабочая программа разработана с учётом актуальных задач воспитания, обучения, коррекции развития и социализации обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), их возрастных и типологических психофизических особенностей, а также условий, необходимых для развития их личностных качеств. Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. Программа предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу особенностей здоровья не может

заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности в полном объёме.

Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня знаний и умений, который необходим для социальной адаптации.

Основным направлением курса является подготовка учащихся к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труду, через формирование трудовых и коммуникативных умений.

Обучение учащихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

- Обслуживание себя (домашний труд).
- Обслуживание других, профессиональный труд.

Программа включает теоретические и практические знания. Обучение базируется на знаниях, полученных учащимися на уроках ручного труда, математики, природоведения.

Содержание учебного предмета взаимосвязано с содержанием учебных предметов других предметных областей: чтение, рисование, основы социальной жизни. В процессе обучения на каждом уроке должен осуществляться индивидуальный подход к отдельным учащимся и дифференцированный подход к группам учеников с учётом характера затруднений и их потенциальных возможностей. Две трети учебного времени должно отводиться на практическую работу.

Инструктажи (вводный, текущий, заключительный) должны быть направлены на осмысление учащимися объектов и средств труда и формирование правильных приемов работы уборочным инвентарем. Особое значение в инструктаже отводится правильному и безопасному выполнению работы, бережному отношению к инструменту, эффективному использованию рабочего времени. Знания, полученные при изучении теории, развиваются и закрепляются на практических занятиях.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он должен быть оборудован рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарём и предметами санитарного оборудования, средствами ухода за больными. Практическое обучение учащихся 6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке.

Место предмета в учебном плане

Предмет труд (технология) входит в образовательную область «Технология» учебного плана КГБОУ Спасская КШИ. На изучение учебного предмета отводится:

<i>Класс</i>	<i>Количество часов в неделю</i>	<i>Количество учебных недель</i>	<i>Количество часов в год</i>
6	8	34	272

Личностные результаты освоения учебного предмета

- развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
- развитие навыков сотрудничества с учителем профильного труда и другими обучающимися в разных ситуациях;
- формирование мотивации к творческому труду, работе на результат;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Минимальный уровень:

- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения с опорой на схему;
- выполнять отчёт о проделанной работе по алгоритму;
- ориентироваться в расположении аллей, дорожек, площадок на иллюстративном материале;
- соблюдать правила безопасности при уборке;
- знать виды и назначение уборочного инвентаря, инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- называть элементы строительной конструкции, оборудование дома с опорой на иллюстрацию;
- знать виды покрытий паркетного пола, правила обращения щёткой для натирки пола с опорой на информационные материалы;
- соблюдать правила подготовки стола к подаче пищи;
- отбирать с помощью учителя средства для ухода за мебелью;
- знать виды служебных помещений, их назначение, оборудование;

Достаточный уровень:

- коллективно обсуждать выполненные работы
- проверять работу по заданным критериям
- обращаться с метлой, граблями, носилками, совком, определять глубину вскапывания почвы с помощью линейки самостоятельно технологически правильно;
- понимать основы планирования аллей, дорожек, их назначение, правила ухода;
- контролировать соблюдение правил безопасности при выполнении разных видов работ;
- отбирать уборочный инвентарь, инструменты для работы с бумагой, тканью;
- ориентироваться в конструкциях жилых помещений, последовательности уборки;
- знать устройство электрополотера, правила безопасности при обращении с ним;
- выполнять правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды и требования к работнику столовой;
- знать виды и назначение мебели, отбирать средства для ухода за разными видами поверхностей и соблюдать правила пользования;

6 класс

I четверть

Вводное занятие

Цветоводство и декоративное садоводство.

Виды цветковых растений, выращиваемые в открытом грунте. Вводное тестирование. Однолетние цветковые растения. Семенное и вегетативное размножение. Цветковые культуры, размножение вегетативно. Зимующие и не зимующие многолетние растения. Размножение зимующего многолетнего растения. Осенние работы в цветнике. Школьная клумба. Размножение пионов. Деление и пересадка пионов. Разновидности семян. Признаки созревания семян. Осенние работы в цветнике. Определение созревания семян. Способы сбора семян однолетников. Осенние работы в цветнике. Подготовка растений к сбору семян. Инвентарь для уборки семян однолетников. Осенние работы в цветнике. Сбор семян цветочных растений. Осенний уход за зимующими многолетниками. Растения для зеленых насаждений. Осенний уход за декоративными кустарниками. Обрезка сломанных ветвей кустарников.

Творческая работа: "Картины изготовленные из семян"

Практические работы: Размножение пиона. Сбор семян цветочных растений. Осенний уход за зимующими многолетниками. Срезка веток на почку. Уборка поверхности кухонного оборудования. Уборка кухни"

Поварское дело

Значение овощей, фруктов, зелени, ягод в питании человека. Витамины, потребность в витаминах. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов. Значение молока и кисломолочных продуктов. Продовольственный магазин. Покупка продуктов. Экскурсия в продовольственный магазин. Кухонное оборудование: электрическая плита. Требования к организации рабочего места. Подготовка к работе кухонного инвентаря.

Практические работы: "Изучение и чтение ярлыков". "Организация рабочего места"

"Проверка умений пользоваться электрической плитой". "Проверка умений пользоваться микроволновой печью".

II четверть

Вводное занятие

Поварское дело

Средства ухода за кухонным инвентарем. Кухонная посуда: металлическая посуда. Последовательность мытья посуды. Сушка посуды. Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала. Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала. Значение зелени в питании. Укроп. Петрушка. Переборка зелени. Использование зелени в кулинарии. Салат, укроп. Использование зелени в кулинарии. Петрушка, розмарин. Определение свежести овощей. Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезка овощей для салатов. Правила и формы резки овощей. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Закусочные бутерброды (канапе). Варианты приготовления канапе. Нарезка колбасы и сыра для канапе. Применение вилок и шпажек в канапе. История появления кофе, какао в России. Способы приготовления кофе, какао. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе. Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.

Практические работы: "Шинковка овощей". "Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды". "Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды". "Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса и аромата". "Очистка, переработка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука". работа "Изготовление овощного салата из капусты и моркови". "Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка и кубики". "Варка яиц. Способы подачи отварных яиц". "Приготовление канапе с колбасой и сыром". "Приготовление канапе. выкладывание на тарелку". "Приготовление растворимого какао. Сервировка стола к какао"

III четверть

Вводное занятие

Работа с тканью

Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками. Набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.). Отделка готового изделия.

Цветоводство и декоративное садоводство

Подготовка семян к посеву в грунт. Весенний посев семян на рассаду в грунт. Пикировка рассады. Уход за рассадой, полив.

Подготовка младшего обслуживающего персонала

Красота - это здоровье. Правила ухода. Виды зданий . Назначение помещений в зданиях. Устройство жилых помещений. Поверхности для уборки в жилых помещениях. Санитарные требования к жилым помещениям. Коммунальные ресурсы жилья. Из чего делают мебель. Мебельное покрытие. Рациональное использование салфетки при уборке. Приспособления для ухода за мебелью. Протирка мебели с разными покрытиями. Правила ухода за мебелью с разными покрытиями. Из чего состоит пылесос. Порядок сборки пылесоса. Чистка мягкой мебели. Правила ухода за мягкой мебелью с разными покрытиями. Уход за бытовой электротехникой. Правила безопасности при уходе за бытовой электротехникой. Поддержание порядка в жилом помещении. Поверхности для уборки в жилых помещениях. Ежедневная уборка жилого помещения. Уборка поверхностей жилого помещения. Ежедневная уборка служебного помещения. Порядок ежедневной уборки офиса. Ежедневная уборка лестничных клеток. Санитарное содержание лестничных клеток. Режимы уборки лестничных клеток. Правила безопасности при уборке лестничных клеток.

V четверть

Вводное занятие

Работы на пришкольной территории

Регулярные цветники. Бордюр. Рабатка. Устройство рабатки. Ландшафтные цветники. Миксбордер. Устройство миксбордера. Ландшафтные цветники. Альпийская горка. Рокарий. Рутарий. Материалы для маленького каменистого сада. Ландшафтные цветники. каменная клумба. Подбор материалов для оформления цветников. Весенний посев семян в грунт. Распределение обязанностей во время весенних работ. Посев однолетников. Высадка рассады однолетников в цветник. Способы поддержания здоровья растений. Меры борьбы с сорняками. Профилактические методы борьбы с сорняками. Какие бывают сорняки. С какими сорняками не справиться при обычной прополке. Гербициды. Техника безопасности при химической прополке. Летние работы в цветнике. Уход за цветником.

Творческое задание: Высадка рассады однолетников в цветник.

Практическая работа: "Определитель сорняков".

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематическое планирование 6 класс

I четверть (64 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда.
2		Кабинет обслуживающего труда: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 6 классе.
Цветоводство и декоративное садоводство (35 часа)		
3		Виды цветковых растений, выращиваемые в открытом грунте. Входное тестирование.
4		Однолетние цветковые растения.
5		Семенное и вегетативное размножение.
6		Цветковые культуры, размножение вегетативно.
7		Зимующие и не зимующие многолетние растения.
8		Размножение зимующего многолетнего растения.
9		Размножение пионов.
10		Деление и пересадка пионов.
11		Практическая работа № 1 Размножение пиона.
12		Разновидности семян.
13		Осенние работы в цветнике. Школьная клумба.
14		Признаки созревания семян.
15		Осенние работы в цветнике . Определение созревания семян.
16		Способы сбора семян однолетников.
17		Осенние работы в цветнике. Подготовка растений к сбору семян.
18		Инвентарь для уборки семян однолетников.
19		Осенние работы в цветнике . Сбор семян цветочных растений.
20		Практическая работа № 2 Сбор семян цветочных растений.
21		Осенний уход за зимующими многолетниками.
22		Практическая работа № 3 Осенний уход за зимующими многолетниками.
23		Растения для зеленых насаждений.
24		Размещение зеленых насаждений.
25		Осенний уход за декоративными кустарниками.
26		Обрезка сломанных ветвей кустарников.
27		Инструменты для обрезки кустарников. Тестирование по темам цветоводства и декоративного садоводства (осенний период).
28		Практическая работа № 4 срезка веток на почку.
29		Практическая работа № 4 срезка веток на почку.
30		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
31		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
32		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
33		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"

34		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
35		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
36		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
37		Творческое задание "Картины изготовленные из семян"
Поварское дело (27 часов)		
38		Входное тестирование по модулю "Поварское дело"
39		Значение овощей, фруктов, зелени, ягод в питании человека.
40		Витамины, потребность в витаминах.
41		Витамины, потребность в витаминах.
42		Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.
43		Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.
44		Значение мясных и рыбных продуктов.
45		Значение супов.
46		Значение молока и кисломолочных продуктов.
47		Значение молока и кисломолочных продуктов.
48		Продовольственный магазин.
49		Продовольственный магазин.
50		Покупка продуктов.
51		Покупка продуктов.
52		Экскурсия в продовольственный магазин.
53		Практическая работа "Изучение и чтение ярлыков".
54		Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.
55		Практическая работа "Организация рабочего места"
56		Кухонное оборудование: электрическая плита.
57		Практическая работа "Проверка умений пользоваться электрической плитой".
58		Кухонное оборудование: микроволновая печь.
59		Практическая работа "Проверка умений пользоваться микроволновой печью".
60		Требования к организации рабочего места.
61		Практическая работа "Уборка поверхности кухонного оборудования. Уборка кухни"
62		Подготовка к работе кухонного инвентаря.
63		Подготовка к работе кухонного инвентаря.
64		Тестирование по модулю "Поварское дело"
II четверть (64 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
Поварское дело (62 часа)		
3		Средства ухода за кухонным инвентарем.
4		Средства ухода за кухонным инвентарем. Текущее тестирование.
5		Практическая работа "Шинковка овощей" (капуста, морковь)
6		Практическая работа "Шинковка овощей" (капуста, морковь)
7		Кухонная посуда: металлическая посуда.
8		Кухонная посуда: металлическая посуда.
9		Последовательность мытья посуды.

10		Практическая работа "Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды".
11		Сушка посуды.
12		Практическая работа "Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды"
13		Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.
14		Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.
15		Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала.
16		Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала.
17		Значение зелени в питании. Укроп. Петрушка.
18		Значение зелени в питании. Укроп. Петрушка.
19		Переборка зелени.
20		Переборка зелени.
21		Использование зелени в кулинарии. Салат, укроп.
22		Практическая работа "Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса и аромата"
23		Использование зелени в кулинарии. Петрушка, розмарин.
24		Практическая работа "Очистка, переработка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука".
25		Определение свежести овощей.
26		Определение свежести овощей.
27		Последовательность и правила обработки овощей для салатов.
28		Последовательность и правила обработки овощей для салатов.
29		Техника безопасности при работе с режущими инструментами.
30		Нарезка овощей для салатов.
31		Практическая работа "Изготовление овощного салата из капусты и моркови"
32		Практическая работа "Изготовление овощного салата из капусты и моркови"
33		Правила и формы резки овощей.
34		Правила и формы резки овощей.
35		Практическая работа " Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка и кубики"
36		Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц.
37		Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц.
38		Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.
39		Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.
40		Практическая работа "Варка яиц. Способы подачи отварных яиц"
41		Закусочные бутерброды (канапе).
42		Закусочные бутерброды (канапе).
43		Варианты приготовления канапе.
44		Варианты приготовления канапе.
45		Нарезка колбасы и сыра для канапе.
46		Нарезка колбасы и сыра для канапе.
47		Практическая работа "Приготовление канапе с колбасой и сыром"
48		Применение вилок и шпажек в канапе.
49		Применение вилок и шпажек в канапе.
50		Виды подачи канапе.
51		Виды подачи канапе.
52		Практическая работа "Приготовление канапе. выкладывание на тарелку"
53		Практическая работа "Приготовление канапе. выкладывание на тарелку"

54		История появления кофе, какао в России.
55		История появления кофе, какао в России.
56		Способы приготовления кофе, какао.
57		Способы приготовления кофе, какао.
58		Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе.
59		Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе.
60		Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.
61		Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.
62		Практическая работа "Приготовление растворимого какао. Сервировка стола к какао"
63		Практическая работа "Приготовление растворимого какао. Сервировка стола к какао"
64		Промежуточное тестирование.
III четверть (80 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
Работа с тканью		
3		Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название.
4		Способ выполнения петельного стежка.
5		Способ выполнения петельного стежка.
6		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
7		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
8		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
9		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
10		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
11		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
12		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
13		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
14		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
15		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
16		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
17		Набивка ватой.
18		Набивка ватой.
19		Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).
20		Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза

		и пр.).
21		Отделка готового изделия.
22		Отделка готового изделия. Презентация работы.
Цветоводство и декоративное садоводство		
23		Подготовка семян к посеву в грунт.
24		Подготовка семян к посеву в грунт.
25		Весенний посев семян на рассаду в грунт
26		Весенний посев семян на рассаду в грунт
27		Весенний посев семян на рассаду в грунт
28		Весенний посев семян на рассаду в грунт
29		Пикировка рассады.
30		Уход за рассадой, полив.
Подготовка младшего обслуживающего персонала		
31		Красота - это здоровье.
32		Красота - это здоровье.
33		Правила ухода.
34		Правила ухода.
35		Виды зданий .
36		Виды зданий .
37		Назначение помещений в зданиях.
38		Назначение помещений в зданиях.
39		Устройство жилых помещений.
40		Устройство жилых помещений.
41		Поверхности для уборки в жилых помещениях.
42		Поверхности для уборки в жилых помещениях.
43		Санитарные требования к жилым помещениям.
44		Санитарные требования к жилым помещениям.
45		Коммунальные ресурсы жилья.
46		Коммунальные ресурсы жилья.
47		Из чего делают мебель.
48		Из чего делают мебель.
49		Мебельное покрытие.
50		Мебельное покрытие.
51		Рациональное использование салфетки при уборке.
52		Приспособления для ухода за мебелью.
53		Протирка мебели с разными покрытиями.
54		Правила ухода за мебелью с разными покрытиями.
55		Из чего состоит пылесос.
56		Порядок сборки пылесоса.
57		Чистка мягкой мебели.
58		Правила ухода за мягкой мебелью с разными покрытиями.
59		Уход за бытовой электротехникой.
60		Правила безопасности при уходе за бытовой электротехникой.
61		Поддерживание порядка в жилом помещении.
62		Поддерживание порядка в жилом помещении.
63		Поверхности для уборки в жилых помещениях.
64		Поверхности для уборки в жилых помещениях.
65		Ежедневная уборка жилого помещения.
66		Ежедневная уборка жилого помещения.
67		Уборка поверхностей жилого помещения.

68		Уборка поверхностей жилого помещения.
69		Ежедневная уборка служебного помещения.
70		Ежедневная уборка служебного помещения.
71		Порядок ежедневной уборки офиса.
72		Порядок ежедневной уборки офиса.
73		Ежедневная уборка лестничных клеток.
74		Ежедневная уборка лестничных клеток.
75		Санитарное содержание лестничных клеток.
76		Санитарное содержание лестничных клеток.
77		Режимы уборки лестничных клеток.
78		Режимы уборки лестничных клеток.
79		Правила безопасности при уборке лестничных клеток
80		Правила безопасности при уборке лестничных клеток.
V четверть (64 часа)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
Работы на пришкольной территории		
3		Регулярные цветники. Бордюр. Рабатка.
4		Регулярные цветники. Бордюр. Рабатка.
5		Устройство рабатки.
6		Устройство рабатки.
7		Ландшафтные цветники. Миксбордер.
8		Ландшафтные цветники. Миксбордер.
9		Устройство миксбордера.
10		Устройство миксбордера.
11		Ландшафтные цветники. Альпийская горка. Рокарий. Рутарий
12		Ландшафтные цветники. Альпийская горка. Рокарий. Рутарий
13		Материалы для маленького каменистого сада.
14		Материалы для маленького каменистого сада.
15		Ландшафтные цветники. каменная клумба.
16		Ландшафтные цветники. каменная клумба.
17		Подбор материалов для оформления цветников.
18		Подбор материалов для оформления цветников.
19		Творческое задание: дизайн клумбы.
20		Творческое задание: дизайн клумбы.
21		Творческое задание: дизайн клумбы.
22		Творческое задание: дизайн клумбы.
23		Презентация "Школьная клумба"
24		Презентация "Школьная клумба"
25		Весенний посев семян в грунт.
26		Весенний посев семян в грунт.
27		Весенний посев семян в грунт.
28		Весенний посев семян в грунт.
29		Распределение обязанностей во время весенних работ.
30		Распределение обязанностей во время весенних работ.
31		Посев однолетников.

32		Посев однолетников.
33		Высадка рассады однолетников в цветник.
34		Высадка рассады однолетников в цветник.
35		Высадка рассады однолетников в цветник.
36		Высадка рассады однолетников в цветник.
37		Способы поддержания здоровья растений.
38		Способы поддержания здоровья растений.
39		Меры борьбы с сорняками.
40		Меры борьбы с сорняками.
41		Профилактические методы борьбы с сорняками.
42		Профилактические методы борьбы с сорняками.
43		Какие бывают сорняки.
44		Какие бывают сорняки.
45		С какими сорняками не справиться при обычной прополке.
46		С какими сорняками не справиться при обычной прополке.
47		Гербициды
48		Гербициды
49		Техника безопасности при химической прополке.
50		Техника безопасности при химической прополке.
51		Практическая работа "Определитель сорняков".
52		Практическая работа "Определитель сорняков".
53		Летние работы в цветнике.
54		Летние работы в цветнике.
55		Уход за цветником.
56		Уход за цветником.
57		Профессии с которыми познакомились за год. Уборщик служебных (производственных) помещений.
58		Профессии с которыми познакомились за год. Горничная.
59		Профессии с которыми познакомились за год. Уборщик.
60		Профессии с которыми познакомились за год. Дворник.
61		Профессии с которыми познакомились за год. рабочий зеленого хозяйства.
62		Профессии с которыми познакомились за год. Рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями.
63		Итоговое тестирование по профилю "Подготовка младшего обслуживающего персонала.
64		Итоговое тестирование по профилю "Подготовка младшего обслуживающего персонала.

Требования к знаниям, умениям, навыкам 6 класс.

Должны знать:

- ☐ Расположение аллей, дорожек, площадок; их назначение, правила ухода;
- ☐ Виды сорных растений;
- ☐ Виды и назначение уборочного инвентаря;
- ☐ Правила безопасности при уборке;
- ☐ Назначение тряпки для уборки в зависимости от вида работы; требования к состоянию во время работы и при хранении;
- ☐ Последовательность уборки помещений;
- ☐ Элементы строительной конструкции;

- ☐ Оборудование дома;
- ☐ Инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- ☐ Виды покрытий паркетного пола;
- ☐ Правила обращения щеткой для натирки пола;
- ☐ Устройство электрополотера;
- ☐ Правила безопасности при обращении с электрополотером;
- ☐ Требования к работнику столовой;
- ☐ Правила подготовки стола к подаче пищи;
- ☐ Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды;
- ☐ Виды служебных помещений, их назначение, оборудование;
- ☐ Устройство, применение, пользование бытовым электропылесосом;
- ☐ Виды и назначение мебели;
- ☐ Средства и правила ухода за мебелью;
- ☐ Вскрывание почвы цветника: значение, глубина, требования к качеству перекапывания.

Должны уметь:

- ☐ Проверять работу;
- ☐ Коллективно обсуждать выполненные работы;
- ☐ Работать электрополотером;
- ☐ Ориентироваться по показу учителя;
- ☐ Планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения;
- ☐ Работать пылесосом;
- ☐ Обращаться с метлой, граблями, носилками, совком;
- ☐ Определять глубину вскрывания почвы с помощью линейки.

Планируемый результат:

Учащиеся приобретут навыки и умения, которые служат основой для работы уборщиков различных помещений: школы, д/сада, поликлиники, офисных помещений. Выполнять работу по очистке двора и территории около зданий правильно и последовательно выполнять алгоритм действий в практической деятельности.

Получат знания для обслуживания бытовых электроприборов и их использования.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: учащиеся могут использовать полученные ЗУН в повседневной жизни для обслуживания себя и своих членов семьи. Проводить генеральную уборку в доме, помогать родителям, правильно планировать свою работу и качественно её выполнять. Обслуживать прилегающую к дому территорию и ухаживать за приусадебным участком.

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗА ЗНАНИЯМИ И УМЕНИЯМИ УЧАЩИХСЯ

Цель – выявить уровень знаний учащихся, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Возможные формы и методы контроля:

фронтальный опрос;
индивидуальный опрос с вызовом к доске;

фронтальный письменный опрос (по карточкам);
индивидуальный письменный опрос;
уплотненный опрос (сочетание фронтального и индивидуального, устного и письменного);
практическая работа;
контрольная работа;
самостоятельная работа;
программированный контроль (тестирование);
проверка тетрадей;
контроль с помощью технических средства обучения.

Критерии оценивания

«5»

Ученик полностью излагает изученный материал в объеме программы по предмету:

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Ученик умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и качественно выполняет работу

- Умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
- Умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- Соблюдает ПТБ.

«4»

Ученик воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопрос.

Ученик последовательно выполняет практическую работу, соблюдает ПТБ, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно работа;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность.

«3»

Ученик обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью:

- монологическая речь несвязная.

Ученик последовательно выполняет практическую работу, соблюдает ПТБ, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила ТБ;
- не умеет пользоваться технологической картой.

«2»

Ответ выявляет грубые ошибки, непонимание и несоответствие содержанию программы швейного дела.

Практическая работа не выполнена.

Материально-техническое обеспечение учебной деятельности

1. Учебно-методический комплекс, включающий:

-учебники:

1. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 5 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
2. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций, реализующих адапт. основные общеобразоват. программы. – М. : Просвещение
3. Васенков Г.В. Азбука переплетчика: учебник для учащихся 5-7 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Г.В. Васенков. – 4-е изд. – М.: Просвещение
4. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 6 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
5. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 7 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
6. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 8 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
7. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 9 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии

- рабочие тетради на печатной основе:

1. Рабочая тетрадь: к учебнику «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5 класс для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
2. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 6 класс для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. 6 класс. / А. И. Галина, Е. Ю. Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии
3. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 6 класс. — М.: АРКТИ
4. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 7 класс для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. 7 класс. / А. И. Галина, Е. Ю. Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии,
5. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 7 класс. — М.: АРКТИ

6. Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. 8 класс / В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головинской. - Самара: Современные образовательные технологии
7. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 8 класс. — М.: АРКТИ
8. Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 9 класс для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Плаксий Е.Л., Головинская Е.Ю. - Самара: Современные образовательные технологии
9. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 9 класс. — М.: АРКТИ

-методическую литературу для учителя:

1. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебнику «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5 класс / Е.Ю. Головинская. — Самара: Современные образовательные технологии
2. Карман Н.М. Технология. Цветоводство и декоративное садоводство. 5 класс: учеб. пособие для общеобразоват. организаций, реализующих адапт. основные общеобразоват. программы. — М. : Просвещение
3. Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплекту «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 6 класса Головинская Е.Ю. . — Самара: Современные образовательные технологии
4. Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплекту «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 7 класса Головинская Е.Ю. — Самара: Современные образовательные технологии
5. Методическое пособие к УМК Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 8 класс. Головинская Е.Ю. . — Самара: Современные образовательные технологии
6. Методическое пособие к УМК Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 9 класс. Головинская Е.Ю. . — Самара:

Современные образовательные технологии

1. Компьютер с программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска;
2. Демонстрационный материал в виде: натуральных объектов, макетов, иллюстраций, схем, памяток, разноуровневых карточек, плакатов по разделам программы
3. Видеоматериалы и аудиоматериалы по темам уроков:
 - презентации;
 - мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие содержанию программы по профильному труду.
4. Оборудование и материалы:
 - рабочая одежда: халат, косынка, перчатки (тканевые и резиновые)
 - хозяйственный инвентарь: лопата, веник, совок, метла, тряпка половая, ведро, пакеты для мусора, перчатки хозяйственные, лом, скребок, тляпка, грабли, мотыга, пульверизатор, тряпка для удаления пыли, лейка.

- бытовая швейная машина, стиральная машина, тележка для развоза продуктов, пылесос
- ножницы, иглы, булавки, нож-резак, линейка, сантиметр, угольник
- картон, цветная бумага, клей, простой карандаш, ткань, пуговицы
- чистящие, моющие, полирующие средства, антистатики