Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Устьпогожинская средняя школа Дубовского муниципального района Волгоградской области

«Рассмотрено»
на заседании методического объединения учителей естественно – математического цикла
Протокол № 1
от «14» августа 2026г.

Руководитель методического объединения
_____ В.В.Козловцева

«Согласовано»
Ответственный за учебную работу
_____ С. И. Кошаренко

«24» августа 2026г.

«Утверждаю»
Директор МКОУ
Устьпогожинской СШ
_____ Г.Ф. Крюкова

«24» августа 2026г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УСТЬПОГОЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УСТЬПОГОЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
DN: C=RU, S=Волгоградская область, STREET="Кленовая, 1", L=Усть-Погожье, T=ДИРЕКТОР, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УСТЬПОГОЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, ОГРН=1023405373881, СНИЛС=02063628618, ИНН ЮЛ=3405008860, ИНН=340501079196, E=sosh_pogozie@mail.ru, G=Галина Федоровна, SN=Крюкова, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УСТЬПОГОЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2026-10-14 12:29:27
Foxit Reader Версия: 9.7.0

Адаптированная рабочая программа по профильному труду для детей с ОВЗ. 7 класс

Учитель:
Сидорова В.А.

2026-2027 уч. год

Пояснительная записка Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» от 29.12.2012 г. за № 273.

- Федеральным законом от 29 декабря 2024 года № 315 –ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон « Об образовании в Российской Федерации»

-Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»(Зарегистрированного в Минюсте РФ 03.02.2015 года)

- Учебным планом МКОУ Устьпогожинской СШ на 2026-2027 учебный год.

В 7 классе основой для реализации учебного плана является программа специальной (коррекционной) - образовательной школы VIII вида (сборник № 2), Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2013 год под редакцией В.В. Воронковой «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.

Программа предназначена для учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов может заниматься производительным трудом и овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобными профессиями по уровню сложности. Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению. Практическое обучение осуществляется в школе, на пришкольной территории.

Цель реализации обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) — создание условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся, обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта; формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка учащихся к профессиям обслуживающего труда. Одной из

основных задач является социальная адаптация и интеграция учащихся, практическая подготовка их к самостоятельной жизни и труду

Достижение поставленной цели при разработке и реализации рабочей программы предусматривает решение следующих **основных задач**:

— овладение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебной деятельностью, обеспечивающей формирование жизненных компетенций;

— формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

— достижение планируемых результатов освоения АООП образования обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей;

— выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), через организацию их общественно полезной деятельности, организацию художественного творчества с использованием системы кружков;

— участие педагогических работников, обучающихся, их родителей (законных представителей) и общественности в проектировании и развитии внутришкольной социальной среды.

На изучение предмета отводится 6 часа в неделю,.

Особые образовательные потребности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) характерны следующие специфические образовательные потребности:

- раннее получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предметных областей, так и в процессе коррекционной работы;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений; специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечении особой пространственной и временной организации общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- специальное обучение способам усвоения общественного опыта — умений действовать совместно с взрослым, по показу, подражанию по словесной инструкции;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

Удовлетворение перечисленных особых образовательных потребностей обучающихся возможно на основе реализации личностно-ориентированного подхода к воспитанию и обучению обучающихся через изменение содержания обучения и совершенствование методов и приемов работы. В свою очередь, это позволит формировать возрастные психологические новообразования и корригировать высшие психические функции в процессе изучения обучающимися учебных предметов, а также в ходе проведения коррекционно-развивающих занятий.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выявляется:

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

При выполнении практической работы.

Исходя из норм (пятибалльной системы), заложены во всех предметных областях выявляется отметка:

1. «5» ставится при выполнении всех заданий полностью или при наличии 1 – 2 мелких погрешностей;
2. «4» ставится при наличии 1 – 2 недочетов или одной ошибки;
3. «3» ставится при выполнении 1/2 от объема предложенных заданий.

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

Планируемые результаты освоения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)адаптированной рабочей программы.

Результаты освоения с обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оцениваются как итоговые на момент завершения образования.

Освоение обучающимися программы , которая создана на основе ФГОС, предполагает достижение ими двух видов результатов: *личностных и предметных.*

К личностным результатам относятся:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

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

12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения. 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.

Система оценки достижения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) призвана решить следующие задачи:

- закреплять основные направления и цели оценочной деятельности, описывать объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;
- ориентировать образовательный процесс на нравственное развитие и воспитание обучающихся, достижение планируемых результатов освоения содержания учебных предметов и формирование базовых учебных действий;
- обеспечивать комплексный подход к оценке результатов освоения АООП, позволяющий вести оценку предметных и личностных результатов;
- предусматривать оценку достижений обучающихся и оценку эффективности деятельности общеобразовательной организации;
- позволять осуществлять оценку динамики учебных достижений обучающихся и развития их жизненной компетенции.

Результаты достижений обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в овладении АООП являются значимыми для оценки качества образования обучающихся. При определении подходов к осуществлению оценки результатов целесообразно опираться на следующие принципы:

1) дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

2) объективности оценки, раскрывающей динамику достижений и качественных изменений в психическом и социальном развитии обучающихся;

3) единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания АООП, что сможет обеспечить объективность оценки.

Обеспечение дифференцированной оценки достижений обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) имеет определяющее значение для оценки качества образования.

В соответствии с требования Стандарта для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оценке подлежат личностные и предметные результаты.

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием каждой предметной области и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

Программа предназначена для учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов может заниматься производительным трудом и овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобными профессиями по

уровню сложности. Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению. Практическое обучение осуществляется в школе, на пришкольной территории.

На изучение предмета отводится 7 часа в неделю, в год 238 ч.

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Сроки	Примечание
Вводное занятие				
1	Техника безопасности на уроках труда	1		
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1		
Работа на пришкольном участке				
3	Строение дерева: ствол, крона	1		
4	Деревья на пришкольном участке	1		
5	Осенний уход за деревьями	1		

6	Приствольный круг, его значение	1		
7	Правила вскапывания приствольного круга	1		
8	Инструменты и приспособления для работы	1		
9, 10	Вскапывание приствольного круга	2		
11	Секатор: устройство, правила работы	1		
12, 13	Обрезка ветвей секатором	2		
14, 15	Сбор опавших листьев	2		
16, 17	Очистка и побелка ствола	2		
Уборка лестницы в помещении				
18	Лестница в школе: устройство	1		
19	Безопасность при уборке лестницы	1		
20, 21	Подметание лестницы, уборка мусора	2		
22	Моющие средства для уборки	1		
23	Резиновые перчатки: назначение	1		
23, 25	Подметание лестницы	2		
26, 27	Протирка перил, поручней	2		
28, 29	Мытье лестницы	2		

Машинная стирка белья				
30	Бытовая стиральная машина: устройство	1		
31, 32	Бытовая стиральная машина (*принцип действия, правила пользования*)	2		
33	Моющие средства: виды, пользование	1		
34	Меры безопасности при работе	1		
35	Подготовка стиральной машины к работе	1		
36	Подбор моющих средств	1		
37	Отбеливающие средства	1		
38, 39	Сортировка грязного белья	2		
40, 41	Взвешивание грязного белья	2		
42, 43	Стирка белья в стиральной машине	2		
44, 45	Прополаскивание белья	2		
46, 47	Сушка белья в центрифуге	2		
48	Сушка белья на воздухе	1		
49-52	Утюжка постельного белья	4		
53, 54	Утюжка халатов	2		

55, 56	Утюжка рубашек	2		
57, 58	Утюжка брюк	2		
Обработка оборудования и уборка на кухне				
59	Кухонная посуда: виды, назначение	1		
60	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1		
61	Уход за кухонной посудой	1		
62	Уход за кухонным инвентарем	1		
63	Моющие средства, приспособления	1		
64	Уход за алюминиевой посудой	1		
65	Уход за эмалированной посудой	1		
66	Уход за никелированной посудой	1		
67	Мытье кухонный посуды	1		
68	Мытье кухонного инвентаря, тары	1		
69	Чистка и мытье алюминиевой посуды	1		
70, 71	Чистка эмалированной посуды	2		
72,73	Чистка никелированной посуды	2		
74,75	Мытье кухонного инвентаря	2		
76	Чистка кухонного стола	1		
77,78	Обработка деревянного инвентаря	2		

79	Чистка разделочных досок	1		
80	Чистка моечной ванны	1		
81,82	Уборка кухни	2		
Работа на пищеблоке				
83	Столовая посуда: виды, назначение	1		
84	Керамическая и стеклянная посуда	1		
85	Свойства керамики, средства для мытья	1		
86	Свойства стекла, средства для мытья	1		
87	Столовые приборы: назначение	1		
88	Столовые приборы: чистка, мытье	1		
89	Обязанности мойщицы посуды	1		
90	Спецодежда работника кухни	1		
91	Личная гигиена работника кухни	1		
92	Правила безопасности в моечном цехе	1		
93	Мытье, сушка посуды	1		
94	Мытье, сушка столовых приборов	1		
Генеральная уборка помещения				
95	Мытье окрашенных стенных панелей	1		
96	Мытье окрашенных дверей	1		

97	Мытье окрашенных подоконников	1		
98	Удаление пыли с панелей	1		
99	Требования к генеральной уборке	1		
100	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1		
101	Средства обработки полированной мебели	1		
102	Мытье пола	1		
103	Мытье лестницы	1		
Гигиена питания				
104,105	Виды продуктов питания	2		
106,107	Значение продуктов питания	2		
108,109	Изменение качества продуктов	2		
110,111	Признаки порчи продуктов	2		
112,113	Пищевые отравления: состояние человека	1		
114,115	Профилактика пищевых отравлений	2		
116,117	Требования к приготовлению пищи	2		
118,119	Гигиенические требования хранению	2		

	пищи			
120	Личная гигиена работника	1		
121	Медицинское обследование работника пищеблока	1		
Подготовка столового зала школьной столовой				
122	Обеденный стол: эстетическое оформление	1		
123-125	Сервировка обеденного стола (*к завтраку, обеду, ужину)*	3		
126 -128	Подготовка бумажных салфеток	3		
129,130	Укладывание салфеток в салфеточницу	2		
131	Наполнение приборов со специями	1		
132, 133	Уборка столов	2		
134- 136	Уборка столового зала	3		
Практическое повторение				
137,138	Уборка письменного стола	2		
139,139 140, 141	Уборка наружных поверхностей шкафа Уборка подоконников	2 2		
142,143	Уборка радиаторов отопления	2		

144	Очистка мусорной корзины	1		
145,146	Мытье пола	2		
147,148	Подготовка бумажных салфеток	2		
149,150	Сервировка стола к завтраку	2		
151,152	Сервировка стола к обеду	2		
153,154	Сервировка стола к ужину	2		
Первичная обработка овощей				
155,156	Питательная ценность овощей *(капуста, лук, салат, морковь, свекла)*	2		
157	Обработка сушеных овощей	1		
158	Безопасность при обработке овощей	1		
159	Требования к качеству овощей	1		
160	Требования к хранению овощей	1		
161	Требования к обработке овощей	1		
162	Признаки порчи овощей	1		
163	Обработка овощей: машины и инструменты	1		
164	Правила безопасности при обработке овощей	1		

165	Определение качества овощей	1		
166,167	Сортировка овощей	2		
168, 169	Мытье овощей	2		
170, 171	Очистка овощей вручную	2		
172, 173	Дочистка овощей	2		
174, 175	Нарезка овощей соломкой	2		
176, 177	Нарезка овощей кольцами	2		
178,179	Нарезка овощей полукольцами	2		
180, 181	Нарезка овощей шашками	2		
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока				
182	Пищеблок: основные цеха	1		
183	Назначение горячего цеха	1		
184	Назначение холодного цеха	1		
185	Назначение мясного цеха	1		
186	Назначение овощного цеха	1		
187	Назначение моечного отделения	1		
188	Оборудование овощного цеха	1		
189	Виды корнеплодов	1		
190	Требования к обработке корнеплодов	1		

191	Нормы отходов при обработке	1		
192	Нож для дочистки корнеплодов	1		
193	Правила безопасной работы ножом	1		
194	Картофелечистка, устройство, назначение	1		
195	Правила безопасной работы	1		
196	Определение пригодности корнеплодов	1		
197	Наблюдение за работой картофелечистки	1		
198,199	Дочистка картофеля вручную	2		
200,201	Обработка других видов корнеплодов (*морковь, свекла*)	2		
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары				
202	Организация работы моечного отделения	1		
203	Столовая посуда: правила мойки, просушки	1		
204,205	Моющие средства: виды	2		
206, 207	Правила составления растворов	2		

208	Приспособления для мытья посуды	1		
209	Правила сбора пищевых отходов	1		
210 - 211	Моющие и дезинфицирующие средства	2		
212, 213	Спецодежда, применяемая при мойке	2		
214	Сбор пищевых отходов	1		
215, 216	Сортировка посуды по видам	2		
217,218	Чистка и мытье столовой посуды	2		
219, 219	Чистка и мытье столовых приборов	2		
220,221	Чистка и мытье подносов	2		
222, 223	Обработка ершей, щеток, ветоши	2		
224 - 226	Составление моющих растворов	3		
227 - 229	Обработка кухонной посуды	3		
230 - 232	Обработка кухонного инвентаря, тары	3		
235 - 236	Уборка пола	3		

Самостоятельная работа				
237, 238	Уборка школьного помещения	2		

Содержание программы

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на пришкольном участке

- деревья на пришкольном участке, строение дерева: ствол, крона;

- осенний уход за деревьями;

- приствольный круг, его значение, правила вскапывания приствольного круга, инструменты и приспособления для работы, вскапывание приствольного круга;

- секатор: устройство, правила работы, обрезка ветвей секатором;

- сбор опавших листьев, очистка и побелка ствола.

3. Машинная стирка белья

- бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования;
- моющие средства: виды, пользование, меры безопасности при работе;
- подготовка стиральной машины к работе, подбор моющих средств, отбеливающие средства;
- сортировка грязного белья, взвешивание грязного белья;
- стирка белья в стиральной машине, прополаскивание белья, сушка белья в центрифуге, сушка белья на воздухе;
- утюжка постельного белья, халатов, рубашек, брюк.

4. Обработка оборудования и уборка по кухне

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- уход за кухонной посудой и инвентарем;
- моющие средства, приспособления;
- уход за алюминиевой, эмалированной, никелированной посудой;
- мытье кухонный посуды, инвентаря, тары;
- чистка и мытье алюминиевой, эмалированной, никелированной посуды;
- чистка кухонного стола, разделочных досок, моечной ванны, обработка деревянного инвентаря;
- уборка кухни.

5. Работа в пищеблоке

- виды, назначение столовой посуды;

- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;

- назначение столовых приборов, чистка, мытье;

- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;

- правила безопасности в моечном цехе,;

- мытье, сушка посуды, столовых приборов;

- уборка моечного отделения.

6. Генеральная уборка помещения

- мытье окрашенных стенных панелей, дверей, подоконников;

- удаление пыли с панелей;

- требования к генеральной уборке;

- чистка ковров, мягкой мебели пылесосом;

- средства обработки полированной мебели;

- мытье пола, лестницы.

7.. Ежедневная уборка служебного помещения

- общее представление о работе учреждения;

- уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины;

- мытье пола;

- бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье, сушка.

8. Гигиена питания

- виды продуктов питания;

- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;

- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;

- требования к приготовлению и хранению пищи;

- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.

9. Подготовка столового зала школьной столовой

- обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка;

- подготовка бумажных салфеток, укладывание салфеток в салфеточницу;

- наполнение приборов со специями;

- уборка столов, столового зала.

10. Первичная обработка овощей

- питательная ценность овощей;

- безопасность при обработке овощей;

- требования к качеству, к хранению, обработке овощей, признаки порчи овощей;

- машины и инструменты для обработки овощей;

- определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка, дочистка овощей;

- нарезка овощей.

11. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

- пищеблок: основные цеха, их назначение, оборудование;

- виды корнеплодов, требования к обработке, определение пригодности корнеплодов, нормы отходов при обработке;

- нож для дочистки корнеплодов, правила безопасной работы ножом;

- картофелечистка, устройство, назначение, правила безопасной работы;

- дочистка картофеля вручную, обработка других видов корнеплодов.

12. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары

- организация работы моечного отделения;

- столовая посуда: правила мойки, просушки;

- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;

- правила сбора пищевых отходов;

- спецодежда, применяемая при мойке;

- сортировка посуды по видам;

- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;

- обработка ершей, щеток, ветоши;

- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся ***должны знать:***

- осенний уход за деревьями;

- устройство лестницы в школе;

- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;

- устройство бытового холодильника;

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;

- виды, назначение столовой посуды;

- виды моющих средств, правила составления растворов;

- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;

- требования к генеральной уборке;

- организацию работы моечного отделения;

- основные цеха пищеблока, их назначение;

- виды корнеплодов, требования к их обработке;

- требования к качеству, хранению, обработке овощей;

- машины и инструменты для обработки овощей.

Учащиеся ***должны уметь:***

- накрывать и убирать обеденные столы;

- производить стирку белья;

- выполнять генеральную уборку помещений;

- обрабатывать овощи и корнеплоды;

- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;

- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, дочищать овощи;

- выполнять нарезку овощей;

- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;

- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

- учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2023 г.;

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

- дидактический материал по главным темам курса;

- Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос»

- Субчиве В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие: 5-9 классы. – М.: Гуманитар. Изд. центр ВЛАДОС, 2019 г.;

- Крупская Ю.В., Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана – Граф», 1997;

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ: 2

1 https://www.yaklass.ru/

2 https://resh.edu.ru/

3.https://infourok.ru/