

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГБОУ СО «Серовская ШИ, реализующая АООП»

УТВЕРЖДЕНО

директор

Ахмедзянова С.В.

Приказ № 312 от «29» 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(УО1.7.7.1 (5-9))

**учебного предмета «Профильный труд: подготовка младшего
обслуживающего персонала»**

5-9 класс

**адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с
умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

Серов 2023

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд: подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО, утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. № 1026 включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс "Подготовка младшего обслуживающего персонала" ставит своей целью всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) среднего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Основными задачами реализации курса " Подготовка младшего обслуживающего персонала " являются:

Задачи обучения:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Место учебного предмета в АООП

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала»:

в 6 классе составляет 206 часов в год (6 часов в неделю),

в 7 классе составляет 238 часов в год (7 часов в неделю),

в 8 классе составляет 238 часов в год (7 часов в неделю),

Программа предусматривает подготовку обучающихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. Она предназначена для обучающихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производственным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

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

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и

оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

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.

Тематический план 6 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Контрольные работы
1	Вводное занятие	1	
2	Работа на участке	18	
3	Ежедневная уборка спального помещения	10	
4	Уход за комнатными растениями	22	
5	Работа с тканью (мягкая игрушка)	10	
6	Устройство жилого помещения (аппликация жилая комната)	9	
7	Уход за полами	14	
8	Практическое повторение (мягкая игрушка из готового края)	9	
9	Работа в столовой	27	
10	Ремонт постельного белья	17	
11	Ежедневная уборка помещения	27	
12	Уборка пришкольной территории от снега и льда	19	
13	Уход за мебелью	9	
14	Работа на участке (цветник)	12	
	Итого	204	2

Тематический план 7 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Контрольные работы
1	Вводное занятие	1	
2	Работа на пришкольном участке	16	
3	Уборка лестницы в помещении	8	
4	Машинная стирка белья	22	
5	Обработка оборудования и уборка на кухне	16	
6	Работа в пищеблоке	27	
7	Генеральная уборка помещения	22	
8	Ежедневная уборка служебного помещения	13	

9	Гигиена питания	12	
10	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	10	
11	Первичная обработка овощей	15	
12	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	13	
13	Подготовка цветника к весенне-летнему сезону	28	
14	Посев семян однолетних цветковых растений в цветнике	35	
	Итого	238	2

Тематический план 8 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Контрольные работы
1	Вводное занятие	1	
2	Уборка территории школы	6	
3	Однолетние цветковые растения	6	
4	Многолетние цветковые растения	5	
5	Стирка и утюжка	38	
6	Уборка жилых помещений	18	
7	Уборка пришкольной территории	30	
8	ДПИ.Подготовка к Новому году	6	
9	Тест за полугодие	1	
10	Самостоятельная работа	1	
11	Санитария и гигиена	10	
12	Место приготовления пищи и его оборудование	12	
13	Кухонное оборудование. Работа с пищевыми продуктами.	20	
14	Выжигание	35	
15	Работа в цветнике	46	
16	Итоговый тест	2	
17	Самостоятельная работа	1	
	Итого	238	2

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

К личностным результатам освоения 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, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслинию 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) способность к осмыслинию картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

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

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

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Система оценки личностных результатов:

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;

- 1 балл - минимальная динамика;

- 2 балла - удовлетворительная динамика;

- 3 балла - значительная динамика.

Предметные результаты

К предметным результатам освоения ФАОП УО (вариант 1) относятся:

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

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

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки предметных результатов:

«3»- "удовлетворительно" (зачет), если обучающиеся верно выполняют от 35% до 50% заданий;

«4»- "хорошо" - от 51% до 65% заданий.

«5»- "очень хорошо" (отлично) свыше 65%.

ФОРМИРОВАНИЕ БУД

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся V - IX классов.

Личностные учебные действия представлены следующими умениями: гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общеполезную социальную деятельность; осознанно относиться к выбору профессии.

Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих; осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Регулятивные учебные действия представлены умениями: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия представлены умениями: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию, использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном верbalном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; использовать в жизни и

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

Система оценки сформированности каждого базового учебного действия:

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию педагогического работника, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию педагогического работника, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию педагогического работника;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию педагогического работника;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ п/п	Тема	Кол. часов.	Дата
Наименование раздела/четверть			
1 четверть			
1	Вводное занятие	1	
2	Работа на участке. Территория вокруг школы.	1	
3	Аллеи, дорожки, площадки около школы: расположение, назначение ,правила ухода.	1	
4	Виды сорных растений	1	
5-7	Выдергивание и удаление сорных растений (пр. р.)	3	
8-9	Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды назначения, рабочие позы и приёмы. Правила безопасности при уборке.	2	
10	Сгребание опавших листьев (пр. р.).	1	
11-13	Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок (пр. р.).	3	
14-16	Переноска собранного мусора (пр. р.)	3	
17	Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складывание в отведённое место (пр. р.)	1	
18-19	Ежедневная уборка спального помещения (пол, подоконники, отопительные радиаторы в спальне, стены)	2	
20	Ежедневная уборка спального помещения. Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требование к состоянию во время работы и при хранении.	1	
21	Правила безопасности при протирке подоконников, отопительного радиатора.	1	

22	Последовательность уборки. Определение качества уборки	1	
23-25	Крепление тряпки на швабру. Протирка подоконников, радиаторов, стен (пр. р.)	3	
26-28	Промывка тряпки во время работы. Влажная уборка пола (пр. р.)	3	
29	Проверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества работы (пр. р.)	1	
30	Уход за комнатными цветами. Комнатные растения, названия.	1	
31-32	Светолюбивые и теневыносливые растения.	2	
33	Правила обрезки растений.	1	
34-35	Чистка и промывка поддонов (пр. р.)	2	
36-37	Обрезка и сбор сухих листьев (пр. р.)	2	
38	Полив цветов, периодичность, приемы.	1	
39	Требования к температуре и качеству воды.	1	
40	Подготовка воды для полива и опрыскивания (пр. р.)	1	
41	Приспособления для опрыскивания.	1	
42-43	Обтиранье цветочных горшков (пр. р.)	2	
44-45	Опрыскивание и полив растений (пр. р.)	2	
46-47-48	Уборка школьного участка (территория школы) (с. р.)	3	
2 четверть			
49	Уборка школьных комнат. Самопроверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества (с.р.)	1	
50-51	Самостоятельная работа. Уборка на территории школы (пр. р.)	2	
52	Работа с тканью. Мягкая игрушка.	1	
53	Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их названия. Способ выполнения петельного стежка.	1	
54-55	Выполнение петельного стежка (упражнение)	2	
56-57	Смётыивание основных деталей готового кроя петельным стежком (пр. р.)	2	
58	Вывертывание деталей мягкой игрушки (пр. р.)	1	
59	Набивка ватой мягкой игрушки (пр. р.)	1	
60-61	Присоединение дополнительных деталей (хвост, клюв, глаза) (пр. р.)	2	
62	Устройство жилого помещения. Аппликация жилого дома. Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, подоконник, оконный проём)	1	
63	Оборудование дома (плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор).	1	
64	Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, ножницы, клей.	1	
65-66	Выбор цветной бумаги, разметка, вырезание, расположение деталей на бумаге (пр. р.).	2	
67-68	Проверка расположения, наклеивание деталей (пр. р.)	2	
69	Подписывание на аппликациях название предметов (пр. р.).	1	

70	Нахождение строительных элементов в здании школы (пр.р.)	1	
71-72	Уход за полами. Покрытие пола, виды назначения и различие по внешнему виду.	2	
73-74	Инструменты и приспособления для уборки полов: виды, правила обращения и сбережения.	2	
75-76	Удаления пятен на полу.(пр.р.)	2	
77-79	Влажная уборка полов с разным покрытием (пр.р.)	3	
80	Средства для мытья полов	1	
81	Электрополотёр: устройство, пользование, правила безопасности при обращении	1	
82	Техника безопасности при уборке полов.	1	
83-84	Влажная уборка пола в спортзале (с. р.)	2	
85-86	Практическое повторение. Изготовление мягкой игрушки из готового края. Смётывание деталей мягкой игрушки (пр.р.)	2	
87-88	Соединение мягкой игрушки петельном стежком (пр. р.)	2	
89	Выворотывание мягкой игрушки (пр.р.)	1	
90	Набивка ватой мягкой игрушки (пр.р.)	1	
91-92	Присоединение дополнительных деталей (пр.р.)	2	
93	Самостоятельная работа. Выполнение петельного стежка.	1	
94	Работа в столовой. Школьная столовая.	1	
95-96	Понятие о гигиене питания.	2	
3 четверть			
97	Фаянсовая посуда.	1	
98-99	Стеклянная посуда.	2	
100-101	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов	2	
102-103	Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	2	
104	Правила подготовки стола к подачи пищи.	1	
105	Правила безопасности при подаче пищи и уборки посуды.	1	
106-107	Разноска пищи по столам, подача пищи (пр. р.)	2	
108-109	Эстетическое оформление стола.	2	
110-111	Сервировка стола	2	
112-113	Сбор грязной посуды (пр.р.).	2	
114	Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов (пр. р)	1	
115-116	Сортировка посуды в моечном отделении (пр. р.).	2	
117-118	Уборка и протирка столов (пр.р.)	2	
119-120	Уборка пола в столовой (пр. р.)	2	
121	Ремонт постельного белья. Понятие и назначение: наволочка, простыня, пододеяльник.	1	
122	Техника безопасности при работе с иглой и ножницами.	1	
123-124	Виды ремонта: наложение заплат, образование ветхих краёв. Формы и размеры заплат.	2	
125-126	Пришивание заплаты к образцу (пр.р.)	2	

127	Подготовка изделия к ремонту (пр. р.)	1	
128	Раскрой заплаты с учетом швов	1	
129	Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии (пр. р.)	1	
130-132	Наложение приметывание и пришивание заплаты косыми стежками (пр. р.)	3	
133	Утюжка отремонтированного изделия (пр. р.)	1	
134-137	Ремонт одежды	4	
138	Ежедневная уборка помещения. Помещения школы: классы, учительская, кабинеты, склады.	1	
139	Служебное помещение: виды: назначение, оборудование.	1	
140	Порядок хранения и расположение в каждом помещении.	1	
141	Правила уборки в служебном помещении.	1	
142-143	Протирка подоконников, отопительных радиаторов (пр. р.)	2	
144-145	Подметание и протирка пола шваброй (пр. р.)	2	
146	Техника электробезопасности.	1	
147	Получение разрешения на протирку полов, настольных осветительных приборов (пр. р.)	1	
148-149	Очистка мусорных корзин (пр. р.)	2	
150-151	Бытовой пылесос: устройство применение, пользование.	2	
152-153	Удаление пыли с помощью пылесоса	2	
154-155	Чистка уборочного инвентаря после применения и уборка в отведенное место (пр. р.)	2	
156-157	Практическое повторение. Уборка класса (пр.р.)	2	
158	Протирка полов от пыли (пр. р.)	1	
159	Протирка подоконников (пр. р.)	1	
160	Протирка отопительных радиаторов (пр.р.)	1	
161	Подметание и протирка пола шваброй (пр. р.)	1	
162	Чистка уборочного инвентаря и уборка в отведенное место	1	
4 четверть			
163	Самостоятельная работа. Протирка подоконников.	1	
164	Подметание и протирка пола.	1	
165	Уборка пришкольной территории от снега и льда. Территория для уборки в зимний период.	1	
166	Асфальтовое и бетонное покрытие грунтовых дорожек.	1	
167-168	Инструменты для уборки (движок, скребок, лом, лопата). Их назначение.	2	
169	Применение инструментов, рабочие позы.	1	
170	Техника безопасности при работе с инвентарем.	1	
171-174	Расчистка дорожек от снега (пр. р.)	4	
175	Приемы уборки, не нарушающие дорожное покрытие.	1	
176-177	Скалывание и уборка льда (пр.р.)	2	
178	Зависимость твердости льда от температуры воздуха.	1	
179-182	Уборка снега и льда в специально отведенные места (пр. р.)	4	

183	Правила безопасной работы на проезжей части дороги.	1	
184-185	Уход за мебелью. Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль)	2	
186-187	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от покрытия.	2	
188-189	Уборка мягкой мебели (пр. р.)	2	
190	Применение пылесоса при обработке мягкой мебели (пр. р.)	1	
191	Обновление поверхности полированной мебели с помощью полирующего средства.	1	
192	Уход за корпусной мебелью.	1	
193	Работа на участке. Цветник.	1	
194	Вскрывание почвы в цветнике: значение, глубина, приемы, требования к качеству.	1	
195	Осмотр участка для вскрывания (пр. р.)	1	
196	Определения глубины вскрывания с помощью линейки. Понятие о борозде.	1	
197	Определение его границ и направление борозд (пр. р.)	1	
198	Прокладывание первой борозды (пр. р.)	1	
199-200	Вскрывание с соблюдением заданной глубины (пр. р.)	2	
201-203	Выравнивание вскопанной почвы граблями (пр. р.)	3	
204	Повторение изученных тем.	1	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
Наименование раздела/четверть			
1	1 четверть		
1	Введение.	1	
2	Работа на пришкольном участке. Пришкольный участок.	1	
3	Пришкольная территория.	1	
4	Строение дерева: ствол, корона.	1	
5	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	
6	Осенний уход за деревьями.	1	
7	Сбор опавших листьев граблями. (пр.р)	1	
8	Укладка листьев в кучи. (пр.р)	1	
9	Приствольный круг. Значение.	1	
10	Правила вскрывания приствольного круга.	1	
11	Разметка круга для вскрывания. (пр.р)	1	
12	Упражнения в вскрывании приствольного круга лопатой. (пр.р)	1	
13	Секатор: устройство, наладка.	1	
14	Правила безопасной работы секатором.	1	
15	Обрезка ветвей секатором. (пр.р)	1	

16	Очистка ствола плодового дерева скребком. (пр.р)	1	
17	Побелка дерева известью с помощью кисти. (пр.р)	1	
18	Уборка лестницы в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	1	
19	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1	
20	Правила безопасности при уборке лестницы.	1	
21	Упражнения в подметании лестницы. (пр.р)	1	
22	Отработка умения в подметании лестницы. (пр.р)	1	
23	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	
24	Подбор перчаток по размеру. (пр.р)	1	
25	Протирка перил. (пр.р)	1	
26	Машинная стирка белья. Моющие средства.	1	
27	Подготовка моющего средства. (пр.р)	1	
28	Мытьё лестницы моющими средствами. (пр.р)	1	
29	Бытовая стиральная машина: устройство.	1	
30	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1	
31	Бытовая стиральная машина: правила пользования.	1	
32	Подготовка стиральной машины к работе. (пр.р)	1	
33	Сортировка белья.	1	
34	Сортировка грязного белья. (пр.р)	1	
35	Взвешивание грязного белья.	1	
36	Моющие средства: виды.	1	
37	Выбор моющего средства. (пр.р)	1	
38	Прополаскивание белья. (пр.р)	1	
39	Моющие средства: правила пользования.	1	
40	Подготовка моющих средств. (пр.р)	1	
41	Моющие средства: правила хранения.	1	
42	Моющие средства: меры безопасности.	1	
43	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.	1	
44	Отбеливающие и подсинивающие средства: правила безопасности при работе.	1	
45	Подбор средств. (пр.р)	1	
46	Подсинивание белого белья. (пр.р)	1	
47	Сушка белья на воздухе и утюжка белья. (пр.р)	1	
48	Обработка оборудования и уборка на кухне. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1	
49	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.	1	
50	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.	1	
51	Мытьё кухонной посуды: моющие средства.	1	
52	Мытьё кухонной посуды: приспособления.	1	
53	Сортировка посуды и выбор моющих средств. (пр.р)	1	
54	Мытьё посуды. (пр.р)	1	
55	Мытьё кухонного инвентаря. (пр.р)	1	
56	Правила ухода за эмалированной посудой.	1	
2 четверть			
57	Чистка эмалированной посуды. (пр.р)	1	
58	Правила ухода за никелированной посудой.	1	
59	Пр. р. Чистка никелированной посуды.	1	

60	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	
61	Чистка разделочной доски. (пр.р)	1	
62	Мытье посуды и кухонного инвентаря. (пр.р)	1	
63	Обобщающий урок по теме: «Обработка оборудования и уборка на кухне»	1	
64	Работа в пищеблоке. Столовая посуда: виды.	1	
65	Столовая посуда: назначение.	1	
66	Керамическая и стеклянная посуда.	1	
67	Свойства керамики и стекла.	1	
68	Сбор использованной посуды. (пр.р)	1	
69	Транспортировка посуды в моечное отделение. (пр.р)	1	
70	Средства и приёмы мытья керамики.	1	
71	Средства и приёмы мытья стекла.	1	
72	Очистка посуды от остатков пищи. (пр.р)	1	
73-74	Сбор пищевых отходов. (пр.р)	2	
75	Столовые приборы: назначение.	1	
76	Столовые приборы: правила чистки и мытья.	1	
77-78	Чистка и мытье столовых приборов. (пр.р)	2	
79	Обязанности мойщицы посуды.	1	
80	Спецодежда работника кухни: куртка, фартук.	1	
81	Спецодежда работника кухни: косынка, резиновые сапоги.	1	
82	Уход и хранение спецодежды.	1	
83	Личная гигиена работника кухни.	1	
84	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1	
85	Посудомоечная машина: ознакомление с работой.	1	
86	Посудомоечная машина: правила безопасности.	1	
87-89	Мытьё посуды. (пр.р)	3	
90	Уборка моечного отделения. (пр.р)	1	
91	Генеральная уборка помещени. Очистка и мытьё стенной панели, окрашенных масляной краской.	1	
92	Очистка и мытьё дверей, окрашенных масляной краской.	1	
93	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1	
94	Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмulsionной краской.	1	
95	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1	
96	Санитарно гигиенические правила при выполнении работ.	1	
97	Подготовка моющего средства. (пр.р)	1	
98	Обработка стенной панели. (пр.р)	1	
99	Обработка двери. (пр.р)	1	
100	Обработка подоконника. (пр.р)	1	
101	Мытье цветочных поддона и горшка. (пр.р)	1	
102	Чистка коврового изделия пылесосом.	1	
103	Чистка коврового изделия пылесосом. (пр.р)	1	
104	Чистка мягкой мебели пылесосом.	1	

105	Чистка мягкой мебели пылесосом. (пр.р)	1	
106	Средства для обработки полированной мебели.	1	
107	Обработка полированной мебели. (пр.р)	1	
108	Мастика для покрытия паркетного пола.	1	
109	Мытье пола. (пр.р)	1	
110	Мытье лестницы. (пр.р.)	1	
111	Уборка кабинета. (ср.р)	1	
112	Итоговый тест за 2 четверть.	1	
3 четверть			
113	Ежедневная уборка служебного помещения. Общее представление о работе учреждения.	1	
114	Значение документации.	1	
115	Уборка письменного стола.	1	
116	Уборка стола. (пр.р)	1	
117	Уборка настольного светильника.	1	
118	Правила электробезопасности.	1	
119	Протирка настольного светильника. (пр.р)	1	
120	Бытовой холодильник: устройство.	1	
121	Бытовой холодильник: размораживание.	1	
122	Бытовой холодильник: мытьё и протирка.	1	
123	Размораживание холодильника. (пр.р)	1	
124	Мытьё холодильника. (пр.р)	1	
125	Протирка холодильника. (пр.р)	1	
126	Гигиена питания. Продукты: виды.	1	
127	Называние продуктов. (пр.р)	1	
128	Продукты: значение для питания.	1	
129	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1	
130	Определение качественных и некачественных продуктов. (пр.р)	1	
131	Признаки порчи продуктов.	1	
132	Определение порченных продуктов. (пр.р)	1	
133	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1	
134	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	1	
135	Личная гигиена работника общественного питания.	1	
136	Мытьё рук. (пр.р)	1	
137	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	
138	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Обеденный стол: эстетическое оформление.	1	
139	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. (пр.р)	1	
140	Обеденный стол: сервировка.	1	
141	Наполнение и размещение прибора со специями. (пр.р)	1	
142	Правильное расположение стульев. (пр.р)	1	
143	Сбор грязной посуды со стола.	1	
144	Санитарные требования к сбору грязной посуды.	1	

145	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1	
146	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1	
147	Сбор грязной посуды. (пр.р)	1	
148	Первичная обработка овощей. Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	1	
149	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.	1	
150	Сортировка, мытьё овощей. (пр.р)	1	
151	Очистка и доочистка овощей вручную. (пр.р)	1	
152	Обработка сушёных овощей.	1	
153	Замачивание сушёных овощей. (пр.р)	1	
154	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1	
155	Отжимание рассола. (пр.р)	1	
156	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1	
157	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	
158	Подбор инструментов для обработки овощей. (пр.р)	1	
159	Нарезка овощей кольцами. (пр.р)	1	
160	Нарезка овощей полукольцами. (пр.р)	1	
161	Нарезка овощей соломкой. (пр.р)	1	
162	Нарезка овощей шашками. (пр.р)	1	
163	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1	
164	Оборудование овощного цеха.	1	
165	Корнеплоды: виды.	1	
166	Определение пригодности корнеплода. (пр.р)	1	
167	Переборка корнеплодов. (пр.р)	1	
168	Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	
169	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.	1	
170	Работа ножом для доочистки корнеплодов. (пр.р)	1	
171	Мытьё зелени. (пр.р)	1	
172	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	
173	Наблюдение за работой картофелечистки. (пр.р)	1	
174	Доочистка картофеля вручную. (пр.р)	1	
175	Обработка других видов корнеплодов. (пр.р.)	1	
176	Подготовка цветника к весеннему сезону Весенние работы на пришкольном участке.	1	
177	Спецодежда в зависимости от вида работ.	1	
178	Садовый инвентарь, используемый в разное время года: названия, назначение.	1	
179	Садовый инвентарь; хранение.	1	
180	Садовый инвентарь: техника безопасности.	1	
181	Цветник: виды.	1	

182	Цветник: размещение.	1	
183	Клумба: формы, расположение.	1	
184	Разновидности цветочного оформления клумбы.	1	
185	Клумба с заменой цветочных растений в течение сезона.	1	
186	Работки: формы, размеры, размещение.	1	
187	Подбор цветковых растений для работки.	1	
188	Бордюры: формы, размеры, размещение.	1	
189	Подбор цветковых растений для бордюров.	1	
4 четверть			
190	Групповая посадка: формы, размеры, размещение.	1	
191	Подбор цветковых растений для групповой посадки.	1	
192	Одиночная посадка: размещение в цветнике.	1	
193	Подбор цветковых растений для одиночной посадки.	1	
194	Подбор цветковых растений для одиночной посадки. (пр.р.)	1	
195	Расположение видов цветника на макетах.	1	
196	Составление плана размещения работки из однолетних цветковых растений. (пр.р.)	1	
197	Составление плана размещения работки из однолетних цветковых растений. (пр.р.)	1	
198-199	Вскрывание почвы на работке. (пр.р.)	2	
200-201	Вскрывание почвы на клумбе. (пр.р.)	2	
202-203	Вскрывание участков для размещения высокостебельных однолетних цветковых растений на фоне кустарников или на газоне.(пр.р)	2	
204	Посев семян однолетних цветковых растений в цветнике. Однолетние цветковые растения с ранним посевом семян.	1	
205	Сроки посева однолетних цветковых растений.	1	
206	Термическая обработка семян однолетников.	1	
207	Особенности посева семян некоторых однолетников.	1	
208	Состав почвенной смеси.	1	
209	Условия для получения равномерных всходов.	1	
210	Особенности полива сеянцев.	1	
211	Посев ноготков в ящики.(пр.р)	1	
212	Посев настурции в ящики. (пр.р)	1	
213	Посев бархатцев. (пр.р)	1	
214	Инвентарь для работы в цветнике.	1	
215	Правила безопасной работы с инвентарем.	1	
216	Правила хранения инвентаря.	1	
217	Выращивание ноготков на работке.	1	
218-221	Вскрывание почвы в цветнике. (пр.р)	4	
222-223	Рыхление и выравнивание почвы. (пр.р)	2	
224-225	Посев ноготков на работке. (пр.р)	2	
226	Выращивание настурции на клумбе.	1	
227-230	Вскрывание почвы в цветнике. (пр.р)	4	
231-232	Рыхление и выравнивание почвы. (пр.р)	2	
233-234	Посев настурции на клумбе. (пр.р)	2	
235-236	Высадка бархатцев в цветник. (пр.р)	2	

237	Итоговый тест	1	
238	Высадка рассады однолетних цветковых растений (ср.п.)	1	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
Наименование раздела/четверть			
1 четверть			
1	Введение.	1	
2	Уборка территории школы. Хозинвентарь: устройства, назначение, рабочие позы, приемы работы.	1	
3	Хозинвентарь: подготовка, порядок хранения, безопасное использование.	1	
4	Спецодежда: виды, назначение, бережное отношение.	1	
5	Подметание дорожек с твердым покрытием. (пр.р)	1	
6	Сбор мусора в кучи, переноска мусора.	1	
7	Однолетние цветковые растения. Разнообразие форм, видов и размеров.	1	
8	Сбор семян.(пр.р)	1	
9	Фасовка, сортировка семян.(пр.р)	1	
10	Перекопка клумб.(пр.р)	1	
11	Перекопка работки.(пр.р)	1	
12	Посев сидератов. (пр.р)	1	
13	Многолетние цветковые растения. Зимующие многолетние цветочные растения.	1	
14	Удаление отмерших стеблей и листьев с растений.(пр.р)	1	
15	Незимующие многолетние цветочные растения.	1	
16	Выкапывание незимующих цветочных растений, обработка и хранение.(пр.р)	1	
17	Осенний уход за многолетними цветочными растениями.	1	
18	Стирка и утюжка. Значение чистой одежды для здоровья человека.	1	
19	Виды одежды.	1	
20	Виды повседневного ухода за одеждой (стирка, утюжка, чистка щеткой).	1	
21	Виды и способы размещения одежды в шкафу, комоде.	1	
22	Инвентарь и приспособления для ручной стирки (таз, прищепки, напольная сушка).	1	
23	Средства для ручной стирки белья.	1	
24	Последовательность выполнения ручной стирки	1	
25	Ручная стирка мелких вещей.	1	
26	Машинная стирка.	1	
27	Виды стиральных машин.	1	
28	Стиральная машина: назначение.	1	
29	Стиральная машина: эксплуатация.	1	
29	Уход за стиральной машиной.	1	
30	Средства для машинной стирки белья.	1	
31	Электроутюг, назначение.	1	

32	Работа с утюгом.	1	
33	ТБ при работе с утюгом.	1	
34	Устройство утюга.	1	
35-36	Утюжка мелких вещей. (пр.р)	2	
37	Утюжка постельного белья.(пр.р)	1	
38	Ремонт одежды.	1	
39	ТБ при работе с иглой, ножницами.	1	
40	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине. (пр.р)	1	
41	Закрепление нити несколькими стежками на одном месте.(пр.р)	1	
42-43	Приемы пришивания пуговиц с двумя отверстиями. (пр.р)	2	
44-45	Приемы пришивания пуговиц с четырьмя отверстиями. (пр.р)	2	
46-47	Пришивание пуговиц на ножке.(пр.р)	2	
48-50	Наложение заплаты накладным швом.(пр.р)	3	
51-53	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.(пр.р)	3	
54-56	Ремонт одежды в месте разрыва ткани.(пр.р)	3	
2 четверть			
57-58	Уборка жилых помещений. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты.	2	
59-60	Последовательность уборки комнаты.	2	
61	Сухая уборка.	1	
62	Влажная уборка.	1	
63	Пылесос: назначение.	1	
64	Пылесос: эксплуатация.	1	
65-66	Работа с пылесосом.(пр.р)	2	
67	Уход за пылесосом.	1	
68	Инвентарь и приспособления для уборки.	1	
69	Уход за инвентарем и его хранение.	1	
70	Правила удаления пыли. Распределение учащихся по рабочим местам.	1	
71-72	Мытье пола, покрытого линолеумом. (пр.р)	2	
73-74	Распределение учащихся по рабочим местам. Уборка жилого помещения.(пр.р)	2	
75	Уборка пришкольной территории. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним.	1	
76-77	Асфальтовое и бетонное покрытия: основные свойства	2	
78-79	Правила безопасной работы на проезжей части дороги.	2	
80-81	Хозинвентарь (метла, лопата совковая).	2	
82-83	Устройство, назначение хозинвентаря. Безопасное использование инвентаря.	2	
84-85	Рабочие позы, приёмы работы.	2	
86-87	Уборка территории школы.(пр.р)	2	
88-89	Подготовка к хранению, порядок хранения хозинвентаря.	2	
90-93	Уборка территории школы.(пр.р)	4	

94-96	Инструменты для скальвания льда.	3	
97-98	ПТБ с инструментами по уборке льда.	2	
99-100	Твёрдость льда зависимости от температуры воздуха.	2	
101-102	Уборка снега и льда.	2	
103-104	Уборка снега и льда. (пр.р)	2	
105-106	ДПИ.Подготовка к Новому году. Изготовление новогодних открыток, игрушек.	2	
107-108	Изготовление снежинок.	2	
109-110	Изготовление новогодних масок.	2	
111	Уборка пришкольной территории. (ср.р)	1	
112	Итоговый тест за 2 четверть.	1	
3 четверть			
113	Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни.	1	
114	Проведение сухой и влажной уборки.	1	
115	Проведение сухой уборки. (пр.р)	1	
116	Проведение влажной уборки.(пр.р)	1	
117	Санитарные требования при работе в кухне.	1	
118	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1	
119	Хранение и использование столового белья.	1	
120	Моющие и чистящие средства	1	
121-122	Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Практическая работа.	2	
123	Место приготовления пищи и его оборудование. Названия и назначение предметов кухонного оборудования	1	
124	Бытовая электроплита: назначение, эксплуатация.	1	
125-126	Названия и назначение предметов посуды.	2	
127	Виды посуды.	1	
128-129	Уход за столовой посудой и её хранение. (пр.р)	2	
130	Название и назначение столовых приборов.	1	
131	Уход за столовыми приборами и их хранение.	1	
132	Название и назначение кухонных приборов.	1	
133-134	Уход за кухонными приборами и их хранение. (пр.р)	2	
135-136	Кухонное оборудование. Работа с пищевыми продуктами. Правила ТБ при приготовлении пищи.	2	
137-138	Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	2	
139	Первичная и тепловая обработка картофеля.	1	
140	Способы нарезки картофеля	1	
141-142	Отработка навыков чистки картофеля. (пр.р)	2	
143-144	Приготовление отварного картофеля. (пр.р)	2	
145-146	Приготовление картофельного пюре.(пр.р)	2	
147	Блюда из жареного картофеля.	1	
148-149	Приготовление картофельных зраз.(пр.р)	2	
150-151	Приготовление жареного картофеля.(пр.р)	2	
152	Картофельные чипсы.	1	
153-154	Приготовление чипсов. (пр.р)	2	

155	Выжигание. Организация рабочего места и правила безопасной работы при выжигании.	1	
156-157	Основные свойства древесины.	2	
158-159	Природные пороки древесин: сучки, трещины, плесень, червоточины.	2	
160	Инструменты и приспособления, используемые при выжигании.	1	
161	Устройство электровыжигателя.	1	
162	Способ выжигания- непрерывной линией.	1	
163	Технология выжигания.	1	
164	Перевод рисунка на основу.(пр.р)	1	
165-167	Выжигание рисунка непрерывной линией.(пр.р)	3	
168	Особенности росписи по дереву.	1	
169-171	Раскрашивание выполненной работы. (пр.р)	3	
172	Покрытие лаком.	1	
173	Способ выжигания - точечным способом.	1	
174	Перевод рисунка на основу.(пр.р)	1	
175-177	Выжигание рисунка точечным способом.(пр.р)	3	
178-180	Раскрашивание выполненной работы.(пр.р)	3	
181	Отделка изделия лаком.(пр.р)	1	
182	Способ выжигания - фоновый.	1	
183	Перевод рисунка на основу.(пр.р)	1	
184-186	Выжигание рисунка фоновым способом.	3	
187	Отделка изделия лаком.	1	
188-189	Выжигание картины.(ср.р)	2	
4 четверть			
190-191	Работа в цветнике. Посадка и уход за рассадой.	2	
192-193	Однолетники, семена которых высеваются для получения рассады в поздние сроки.	2	
194-196	Подготовка посевных ящиков.(пр.р)	3	
197-198	Посев семян астр и бархатцев.(пр.р)	2	
199-200	Выращивание рассады с пикировкой и без нее.	2	
201-202	Уход за сеянцами. (пр.р)	2	
203-205	Пикировка рассады бархатцев.(пр.р)	3	
206-208	Пикировка рассады астры. (пр.р)	3	
209-210	Весенние работы в цветнике.	2	
211-212	Инвентарь для работы в цветнике.	2	
213-214	Внесение перегноя.	2	
215-218	Вскапывание почвы в цветнике.(пр.р)	4	
219-221	Рыхление и выравнивание почвы. (пр.р)	3	
222-223	Уход за рассадой.(пр.р)	2	
224-225	Разметка посадочных рядков.(пр.р)	2	
226-227	Подготовка рассады к высадке.(пр.р)	2	
228-231	Высадка рассады астр.	4	
232-233	Посадка канны.	2	
235-236	Полив цветов.	2	
237	Итоговый тест	1	
238	Высадка рассады в цветник (ср.р)	1	

