

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края  
специальная (коррекционная) школа № 21 г. Краснодара**



Подписан: Шагундокова Дарина Муратовна  
DN: cn=RU, o=Краснодарский край,  
l=Краснодар, та/исполняющий обязанности  
директора, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)  
ШКОЛА № 21 Г. КРАСНОДАРА,  
с=НИЛС=15915125668, и=и=010101428173,  
E=ruhaite@21@mail.ru, o=Дарина Муратовна,  
sn=Шагундокова, o=Шагундокова Дарина  
Муратовна  
Основание: Я являюсь автором этого  
документа  
Местоположение: место подписания  
Дата: 2024.09.17 15:17:41+03'00'  
Foxit Reader Версия: 10.1.1

**УТВЕРЖДЕНО**

решением педагогического совета  
ГБОУ школы № 21 г. Краснодара  
от 29.08.2024 года протокол № 1  
Председатель \_\_\_\_\_ Д.М.Шагундокова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»

Уровень образования (класс): основное общее образование, 7 класс

Количество часов: 204 часа; в неделю 6 часов

Программа разработана в соответствии ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основании адаптированной основной общеобразовательной программы школы (вариант 1), утвержденной на педагогическом совете школы № 1 от 29.08. 2024 г.

## **Содержание.**

1. Пояснительная записка.....	3
2. Общая характеристика учебного предмета.....	3
3. Описание места учебного предмета в учебном плане .....	6
4. Планируемые результаты освоения программы.....	7
5.Содержание учебного предмета.....	10
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся .....	17
7. Описание материально – технического обеспечения образовательной деятельности.....	31
8. Приложение 1 «Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов»	33
9. Приложение 2 Критерии оценивания предметных результатов.....	38

## **1. Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 7 классе составлена в соответствии с требованиями адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) и разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71930), с изменениями внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 28 февраля 2024 г., регистрационный № 77365).

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 июля 2024 г. № 495 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 августа 2024 г., регистрационный № 79163) о внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ.

3. Письмо Министерства просвещения РФ от 19 мая 2020 г. № ДГ – 493 07 «О проведении итоговой аттестации лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573, введены в действие с 01.01.2021.);

5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант на 2024-2025 учебный год.

6. Положение о рабочих программах образовательного учреждения;

7. Учебный план ГБОУ школа № 21 г. Краснодара.

## **2. Общая характеристика учебного предмета.**

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

В процессе изучения учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд», обучающиеся осваивают программу подготовки по выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках, которая нацелена на формирование умений и навыков практической работы в рамках группы «неквалифицированные рабочие». Основными направлениями по подготовке обслуживающего персонала служат развитие у обучающихся способности к осознанной трудовой деятельности, формирование необходимого объема профессиональных знаний и обще трудовых умений, связанных с усвоением правил личной гигиены, уборки жилых и служебных помещений, овощехранилищ, железнодорожных

вагонов, пришкольной территории; знакомство с особенностями ухода за больными. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у воспитанников необходимые навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитываются потребности в труде в целом.

**Цель изучения учебного предмета «Труд (технология)»** заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

**Учебный предмет «Труд (технология)» должен способствовать решению следующих задач:**

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми 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 профилю и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических 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;
- 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.

*Коррекционные задачи* направлены на:

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

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

*Воспитательные задачи:*

- выявление и поддержка инициатив и самостоятельности;
- развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализации ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающегося, его будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;
- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» предусматривает проведение традиционных уроков, на которых используются различные **формы работы**: фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах.

Для эффективности работы при проведении уроков профильного труда предполагается использование следующих **методов**:

- методов организации и осуществления учебно-познавательной деятельности (словесные, наглядные, практические занятия, репродуктивные методы, самостоятельная работа и работа под руководством педагога);
- методов стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности (психологический настрой, побуждения к обучению, создание ситуации успеха);
- методов исследования (педагогическое наблюдение, тестирование);
- методов изучения продуктов трудовой деятельности; и приёмов:
- использование занимательного материала;
- использование индивидуальных заданий;
- индивидуальный и дифференцированный подходы;
- планирование предстоящей работы;
- словесный отчет о проделанной работе;
- логические поисковые задания;
- работа творческого характера и т.д.

Выбор метода и приема определяется возрастными, а также индивидуальными и типологическими особенностями учащихся.

Программа учебного предмета «Труд (технология)» предусматривает изучение предмета с использованием следующих **принципов** обучения:

- принцип индивидуального и дифференцированного подхода;
- принцип наглядности в обучении;
- принцип доступности обучения;
- принцип систематичности и последовательности;
- воспитывающий и развивающий принципы.

Для реализации основных целей и задач программы по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» применяются разные **типы уроков**:

- урок изучения новых знаний;
- урок формирования новых умений;
- урок обобщения и систематизации изученного;

- урок контроля и коррекции знаний, умений;
- урок практического применения знаний, умений;
- нестандартные уроки.

Объяснение теоретического материала должно быть чётким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить.

Обучение имеет практическую и коррекционную направленность. Практическая направленность обучения заключается в том, что все знания и навыки, обучающиеся получают практическим путем в процессе упражнений. Коррекционная направленность заключается в использовании специфических методов и приемов обучения с целью исправления психофизических недостатков с опорой на сохранные возможности. Для каждого этапа обучения характерны определенные методические приемы, учитывающие специфику каждого обучающегося.

Особое внимание в данной программе уделяется усвоению и соблюдению правил безопасной работы, приучению обучающихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Объем работ, выполнение которых запланировано, невелик. Учителю следует стремиться к тому, чтобы обучающиеся доводили начатое дело до конца, имели время для достижения максимального для их возможностей качества изделия.

Программой по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» предусмотрены следующие виды деятельности: работа на пришкольном участке и в помещении, с обслуживающим оборудованием (стиральная машина, пылесос, бытовой холодильник, тележка для сбора и транспортировки посуды, оборудование овощного цеха, посудомоечная машина, кухонная плита) и используемыми приспособлениями, работа с уборочным инвентарем, моющее – дезинфицирующими средствами.

#### 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, тележки уборочные, приспособления, электрическое оборудование (пылесосы «Karcher», «Tefal»; стеклоочиститель «Karcher»; холодильник «Toshiba»; паровой очиститель «Karcher»; утюг и парогенератор «Tefal» и др, сушилка для белья электрическая).

Каждая четверть заканчивается практическим повторением, основная цель которой: закрепление технико-технологических знаний, общетрудовых умений и развитие у учащихся профессиональных навыков.

В конце каждой четверти учащиеся выполняют итоговую самостоятельную работу. Контрольно-измерительный материал итоговой работы за каждую четверть для 7 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности (Приложение 2).

### **3. Описание места учебного предмета в учебном плане**

Программа учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 7 классе составлена таким образом, что уровень сложности материала опирается на ранее полученные сведения обучающимися во время уроков домоводства, ОСЖ, чтения, русского языка, природоведения, математики.

Согласно учебному плану на изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» выделяется в 7 классе **204 часа (6 часов в неделю, 34 учебные недели)**. Предмет «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» входит в обязательную часть учебного плана образовательного учреждения, реализующего АООП. Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

Обслуживающий труд 7	<b>Часов в неделю</b> 6 ч	<b>I четверть</b> 48	<b>II четверть</b> 48	<b>III четверть</b> 62	<b>IV четверть</b> 46	<b>Год</b> 204 ч
----------------------------	----------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	---------------------

#### 4. Планируемые предметные результаты

**Личностные результаты** освоения АООП УО (вариант 1) образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП УО (вариант 1) 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 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) способность к осмыслению 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.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. При этом некоторые личностные результаты могут быть оценены исключительно качественно.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

**Предметные результаты** связаны с овладением обучающимися содержанием программы учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 7 классе, характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способности их применения в практической деятельности и жизни.

В рабочей программе 7 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» предусмотрено два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень освоения предметных результатов является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью.

Отсутствие достижения этого уровня не является препятствием к продолжению образования по данному варианту программы.

*Минимальный уровень:*

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых строительных материалов;
- знание правил хранения строительных материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве механизмов;
- 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;
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе работы;
- представления о разных видах профильного труда;
- 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» / «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве территорий; охране природы и окружающей среды.

*Достаточный уровень:*

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и механизированной работы 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.

В качестве примера можно использовать **мониторинговые карты достижения предметных результатов** (Приложение 1).

**Диагностика достижения предметных результатов** по предметам проводится в 3 этапа:

1 этап – сентябрь (С)



2 этап - декабрь (Д)

3 этап - май (М)

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

0 баллов – не умеет, не научился

1 балл - выполняет задания с помощью учителя

2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя 3 балла - выполняет всё самостоятельно.

Освоение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 7 классе в соответствии АООП направлено также на достижение личностных результатов, в том числе включенных в Программу воспитания **модуль «Школьный урок»:**

#### Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:

- воспитание трудолюбия, сознательного, творческого отношения к образованию и труду, подготовка к выбору профессии;
- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 7 классе направлено на формирование следующих **базовых учебных действий**.

В ходе реализации данной программы формируются следующие базовые учебные действия (БУД):

**1. Личностные учебные действия** представлены следующими умениями:

1.1 Испытывать чувство гордости за свою страну;

1.2 Гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

1.4. Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

1.5. Активно включаться в общепользующую социальную деятельность;

1.6. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**2. Коммуникативные учебные действия** включают следующие умения:

2.1. Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

2.2. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

2.3. Использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

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

**3. Регулятивные учебные действия** представлены умениями:

3.1. Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

3.2. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

3.4. Обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

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

**4. Познавательные учебные действия** представлены умениями:

4.1. Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

4.2. Использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на

наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

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

### **Критерии и нормы оценки знаний, умений учащихся по учебному предмету учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»**

#### **Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучающиеся должны использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

**Оценка «5»** ставится обучающемуся, если он: обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя сформулировать, обосновать самостоятельно ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся дает ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности и исправляет их с помощью учителя; допускает аграмматизмы в речи.

**Оценка «3»** ставится, если обучающийся частично понимает тему, излагает материал недостаточно полно и последовательно, допускает ряд ошибок в речи, не способен самостоятельно применять знания, нуждается в постоянной помощи учителя.

**Оценка «2»** может выставляться в устной форме, как метод воспитательного воздействия на ребенка. Оценка «2» не ставится в журнал.

### **5. Содержание учебного предмета**

#### **Сетка часов**

№ п/п	Разделы, темы урока с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
		Рабочая программа
	<b>Всего за год:</b>	<b>204</b>
I.	Вводное занятие.	8
II.	Работа на пришкольном участке.	14
III.	Уборка лестницы в помещении.	10
IV.	Машинная стирка белья.	20
V.	Обработка оборудования и уборка на кухне.	12
VI.	Работа в пищеблоке.	14
VII.	Генеральная уборка помещения.	6
VIII.	Ежедневная уборка служебного помещения.	12
IX.	Гигиена питания.	14
X.	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	14
XI.	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.	8
XII.	Первичная обработка овощей.	14

XIII.	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	6
XIV.	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.	18
XV.	Самостоятельная работа	8
XVI.	Практическое повторение.	26

## Содержание обучения.

### I четверть – 48 часа.

#### I. Вводное занятие – 2 часа

Кабинет обслуживающего труда, его назначение и оборудование.

Правила поведения и работы в мастерской.

#### II. Работа на пришкольном участке – 14 часов.

Строение дерева: ствол, крона.

Основные породы деревьев на пришкольном участке.

Осенний уход за деревьями.

Приствольный круг, значение.

Правила вскапывания приствольного круга.

Секатор: устройство, наладка.

Правила безопасной работы секатором.

Техника безопасности при работе с лопатой.

Вскапывание приствольного круга лопатой.

Техника безопасности при работе с граблями.

Сбор опавших листьев. Укладка их в кучи граблями.

Обрезка ветвей дерева секатором.

Очистка ствола плодового дерева скребком.

Побелка ствола известью с помощью кисти.

#### III. Уборка лестницы в помещении: – 10 часов.

Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение перила или поручни),

Лестница - материалы для изготовления.

Моющие средства, применяемые для мытья лестницы.

Правила безопасности при уборке лестницы.

Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Подметание лестницы.

Уборка мусора.

Виды инвентаря для уборки лестниц.

Протирка перил (поручней).

Мытье лестницы моющими средствами.

#### IV. Машинная стирка белья: – 20 часов.

Бытовая стиральная машина: устройство.

Принцип действия, производительность бытовой стиральной машины.

Правила пользования стиральной машиной.

Правила безопасной работы на стиральной машине.

Моющие средства: виды.

Правила пользования моющими средствами.

Правила хранения моющих средств.

Меры безопасности при использовании моющих средств.

Сортировка белья.

Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.

Отбеливающие и подсинивающие средства: пользование.

Правила безопасности при работе с отбеливающими и подсинивающими средствами.

Сортировка грязного белья.  
Взвешивание грязного белья.  
Подготовка стиральной машины к работе.  
Стирка белья.  
Замачивание и стирка белья.  
Прополаскивание белья в стиральной машине.  
Сушка в центрифуге.  
Сушка на воздухе.  
Отбеливание белого белья.  
Подсинивание белого белья.  
Правила безопасности при работе с утюгом.  
Утюжка белья.

#### **XV. Самостоятельная работа – 2 часа.**

Собирание опавших листьев.  
Укладывание листьев в мусорные мешки.

### **II четверть – 48 часов**

#### **I. Вводное занятие – 2 часа.**

План работы на четверть.  
Инструктаж по ТБ.

#### **V. Обработка оборудования и уборка на кухне – 12 часов.**

Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.  
Правила ухода за кухонной посудой.  
Мытье кухонной посуды.  
Санитарные требования мытью кухонной посуды.  
Моющие средства и приспособления.  
Правила ухода за алюминиевой посудой.  
Правила ухода за эмалированной посудой.  
Правила ухода за никелированной посудой.  
Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.  
Мытье кухонного инвентаря.  
Чистка кухонного стола и разделочной доски.  
Чистка моечной ванны.  
Уборка кухни.

#### **VI. Работа в пищеблоке – 14 часов.**

Столовая посуда: виды, назначение.  
Керамическая и стеклянная посуда.  
Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.  
Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.  
Обязанности мойщицы посуды.  
Спецодежда работника кухни: уход и хранение.  
Личная гигиена работника кухни.  
Правила безопасности при работе в моечном цехе.  
Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.  
Правила безопасности при работе с посудомоечной машиной.  
Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.  
Очистка от остатков пищи и сбор пищевых отходов.  
Сушка посуды и столовых приборов.  
Уборка моечного отделения.

#### **VII. Генеральная уборка помещения – 6 часов.**

Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.  
Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.

Средства для обработки полированной мебели.  
Санитарно-гигиенические правила при выполнении генеральной уборки помещения.  
Мастика для покрытия для паркетного пола.  
Мытье цветочного поддона и горшка.  
Обработка полированной мебели.

#### **XV. Самостоятельная работа – 2 часа.**

Мытье подоконников в классе.  
Мытье пола в классе.

#### **XVI. Практическое повторение – 12 часов.**

Мытье цветочных поддонов.  
Мытье цветочных горшков.  
Уборка моечного отделения.  
Чистяка коврового изделия.  
Подметание лестницы.  
Уборка мусора.  
Протирка перил.  
Протирка поручней.  
Мытье ступенек.  
Чистка моечной ванны.  
Уборка кухни.

#### **III четверть – 62 часов.**

##### **I. Вводное занятие – 2 часа.**

План работы на четверть.  
Инструктаж по ТБ.

##### **VIII. Ежедневная уборка служебного помещения – 12 часов.**

Общее представление о работе учреждения (предприятия).  
Значение документации (важность).  
Уборка письменного стола, настольного светильника.  
Правила электробезопасности.  
Бытовой холодильник: устройство.  
Правила размораживания бытового холодильника.  
Мытье и протирка холодильника.  
Уборка наружных поверхностей шкафа,  
Уборка подоконника.  
Уборка радиатора отопления.  
Удаление пыли с поверхностей.  
Протирка пола.

##### **IX. Гигиена питания – 14 часов.**

Понятие гигиены питания.  
Значение гигиены питания.  
Продукты: виды, значение для питания.  
Классификация продуктов питания по группам.  
Продукты растительного происхождения.  
Продукты животного происхождения.  
Изменение качества продукта в результате долгого хранения.  
Требования к хранению пищи.  
Признаки порчи продукта.  
Пищевое отравление: состояние человека.  
Профилактика при пищевых отравлениях.  
Гигиенические требования к приготовлению пищи.

Гигиенические требования к хранению пищи.  
Личная гигиена работника общественного питания.  
Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

**X. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей – 14 часов.**

Обеденный стол: эстетическое оформление.  
Сервировка обеденного стола.  
Сбор грязной посуды со стола.  
Санитарные требования.  
Правила этикета.  
Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  
Мытье столов.  
Подготовка бумажных салфеток.  
Укладывание их в салфеточницу.  
Наполнение и размещение на столе прибора со специями.  
Правильная расстановка стульев и столов.  
Сбор грязной посуды и подносов в тележку.  
Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки грязной посуды.  
Разгрузка тележки в моечном отделении.

**XI. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. 6 часов.**

Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.  
Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.  
Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.  
Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора.  
Чистка мебели столового зала.  
Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.  
Мытье стен и полов с разным покрытием.

**XV. Самостоятельная работа – 2 часа.**

Мытье цветочных поддонов.  
Мытье цветочных горшков.

**XVI. Практическое повторение – 12 часов.**

Удаление пыли с поверхности стола, подоконника.  
Протирка наружных поверхностей шкафа.  
Очистка корзины для использованной бумаги.  
Уборка стола. Мытье стола  
Размораживание холодильника.  
Мытье и протирка холодильника.  
Протирка пола.  
Мытье стен и полов с разным покрытием.  
Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.  
Сушка посуды, инвентаря и тары.

**IV четверть – 46 часов.**

**I. Вводное занятие – 2 часа.**

План работы на четверть.  
Инструктаж по ТБ.

**XII. Первичная обработка овощей – 14 часов.**

Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.

Обработка сушеных овощей.  
Понятие отходы при обработке овощей: виды использования.  
Требования к качеству и хранению овощей, признаки порчи овощей.  
Признаки порчи овощей.  
Санитарные требования к условиям хранения овощей.  
Способы обработки овощей.  
Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.  
Определение качества овощей.  
Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную.  
Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей.  
Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.  
Подбор инструментов для обработки овощей.

### **XIII. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока – 8 часов.**

Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебопечка, моечное отделение), назначения и устройства.  
Оборудование овощного цеха.  
Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов.  
Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.  
Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  
Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени.  
Доочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов.

### **XIV. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания –18 часов.**

Организация работы моечного отделения.  
Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.  
Моющие средства: виды, правила составления растворов.  
Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь).  
Правила сбора и хранение пищевых отходов.  
Правила безопасности при мойке посуды.  
Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.  
Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка.  
Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.  
Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.  
Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.  
Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.  
Наблюдение за работой посудомоечной машины.  
Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.  
Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).  
Сортировка посуды по видам, Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.  
Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

### **XV. Самостоятельная работа – 2 часа.**

Мытье стеклянной посуды.  
Мытье тарелок.

### **XVI. Практическое повторение – 2 часа.**

Сортировка посуды по видам.  
Чистка и мытье вручную столовой посуды, подносов

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

Номер урока	Раздел, тема урока с учетом рабочей программы воспитания	Кол. часов	Основные виды учебной деятельности
	<b>1 четверть</b>	<b>48</b>	
	<b>I. Вводное занятие.</b>	<b>2</b>	
1	Кабинет обслуживающего труда, его назначение и оборудование.	1	Экскурсия- знакомство с кабинетами трудового обучения и его наполнением: пылесосы «Karcher», «Tefal»; стеклоочиститель «Karcher»; холодильник «Toshiba»; паровой очиститель «Karcher»; утюг «Tefal» и др..
2	Правила поведения и работы в кабинете.	1	Практическая работа по организации рабочего места.
	<b>II. Работа на пришкольном участке</b>	<b>14</b>	
1	Строение дерева: ствол, крона.	1	Зарисовать строение дерева, обозначить ствол, крону, раскрасить, подписать. Работа по индивидуальным карточкам.
2	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	Ознакомиться и назвать основные породы деревьев на пришкольном участке, зарисовать, подписать.
3	Осенний уход за деревьями.	1	Составить рассказ об осеннем уходе за деревьями, повторить правила ухода.
4	Приствольный круг, значение.	1	Зарисовать приствольный круг, обозначить. Составить рассказ о значении приствольного круга для растений.
5	Правила вскапывания приствольного круга.	1	Перечислить правила вскапывания приствольного круга. Вскопать.
6	Секатор: устройство, наладка.	1	Дать определение «секатор». Зарисовать секатор, обозначить части устройства. Ознакомиться со способами наладки и устранения неполадок.
7	Правила безопасной работы секатором.	1	Перечислить правила безопасной работы с секаторами и с режущими



			инструментами. Записать в тетрадь.
8	Техника безопасности при работе с лопатой.	1	Дать определение «ТБ», заполнить в тетради таблицу «Техника безопасности при работе с лопатой».
9	Вскапывание приствольного круга лопатой.	1	Повторить правила вскапывания приствольного круга. Вскопать.
10	Техника безопасности при работе с граблями.	1	Записать ТБ при работе с граблями в рабочую тетрадь. Зарисовать грабли.
11	Сбор опавших листьев. Укладка их в кучи граблями.	1	Повторить ТБ с граблями. Собрать опавшие листья в кучи граблями.
12	Обрезка ветвей дерева секатором.	1	Рассказать, для чего нужно делать обрезку ветвей дерева секатором, и составить таблицу.
13	Очистка ствола плодового дерева скребком.	1	Рассказать, для чего нужно делать очистку ствола дерева скребком. Выполнить очистку.
14	Побелка ствола известью с помощью кисти.	1	Рассказать необходимость побелки стволов, нарисовать кисть. Побелить стволы.
	<b>III. Уборка лестницы в помещении</b>	<b>10</b>	
1	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение перила или поручни).	1	Записать определение устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение перила или поручни).
2	Лестница. Материалы для изготовления.	1	Ответить на вопросы. Назвать из каких материалов изготавливается лестница, записать их в тетрадь.
3	Моющие средства, применяемые для мытья лестницы.	1	Прочитать инструкцию на флаконе моющего средства, применяемого для мытья лестницы. Записать в тетрадь.
4	Правила безопасности при уборке лестницы.	1	Назвать инвентарь, используемый для уборки лестниц. Работа с пылесосом-электровеником «Karcher», паровой шваброй «Tefal», пароочистителем «Karcher»), уборочные тележки.
5	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Рассмотреть образцы резиновых перчаток. Выписать назначение и правила бережного обращения.
6	Подметание лестницы.	1	Повторить правила безопасной работы при подметании лестницы.

			Составить план. Подмести лестницу. Работа с пылесосом-электровеником «Karcher».
7	Уборка мусора.	1	Дать определение «мусор», перечислить виды мусора. Собрать мусор в корзины.
8	Виды инвентаря для уборки лестниц.	1	Назвать и зарисовать инвентарь, используемый для уборки лестниц, в рабочую тетрадь.
9	Протирка перил (поручней).	1	Рассказать назначение перил и поручней, нарисовать в тетрадь. Показать перила и поручни. Протереть.
10	Мытье лестницы моющими средствами.	1	Выбрать моющее средство, повторить правила безопасной работы. Составить таблицу.
	<b>IV. Машинная стирка белья.</b>	<b>20</b>	
1	Бытовая стиральная машина: устройство.	1	Записать в тетрадь устройство стиральной машины. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
2	Принцип действия, производительность бытовой стиральной машины.	1	Ознакомится с принципом действия и производительности бытовой стиральной машины. Перечислить виды стиральных машин. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
3	Правила пользования стиральной машиной.	1	Записать в тетрадь правила пользования стиральной машиной. Ответить на вопросы. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
4	Правила безопасной работы на стиральной машине.	1	Записать в тетрадь правила безопасной работы на стиральной машине. Заполнить таблицу. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
5	Моющие средства: виды.	1	Рассмотреть образцы моющих средств. Перечислить виды моющих средств записать в тетрадь.
6	Правила пользования моющими средствами.	1	Повторить правила пользования моющими средствами. Найти соответствия в карточках.

7	Правила хранения моющих средств.	1	Составить таблицу правила безопасного хранения моющих средств.
8	Меры безопасности при использовании моющих средств.	1	Ознакомиться и назвать меры безопасности при использовании моющих средств. Объяснить, зачем необходимо соблюдать меры безопасности?
9	Сортировка белья.	1	Выполнить сортировку белья по цветовой гамме. Рассказать. Почему надо сортировать белье перед стиркой по цветам?
10	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.	1	Выписать виды отбеливающих и подсинивающих средств в рабочую тетрадь, заполнить индивидуальные карточки.
11	Отбеливающие и подсинивающие средства: пользование.	1	Прочитать и записать инструкцию по использованию с подсинивающими средствами.
12	Правила безопасности при работе с отбеливающими и подсинивающими средствами.	1	Перечислить правила безопасности при работе с отбеливающими и подсинивающими средствами. Записать в тетрадь.
13	Сортировка грязного белья.	1	Выполнить сортировку грязного белья по степени загрязнения и цветовой гамме. Заполнить таблицу.
14	Взвешивание грязного белья.	1	Повторить меры веса. Взвесить грязное белье. Заполнить таблицу.
11	Подготовка стиральной машины к работе.	1	Ответить на фронтальные вопросы. Записать этапы подготовки стиральной машины к работе. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
12	Стирка белья.	1	Загрузить стиральную машину грязным бельем. Выбрать режим стирка. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
13	Замачивание и стирка белья.	1	Загрузить стиральную машину грязным бельем. Выбрать режим замачивания и стирки. Наблюдать за стиркой белья стиральной машины «Samsung».

14	Прополаскивание белья в стиральной машине.	1	Показать на панели режим полоскания белья, зарисовать в тетрадь панель. Наблюдение за работой стиральной машины «Samsung».
19	Правила безопасности при работе с утюгом.	1	Дать определение «ТБ», заполнить в тетради таблицу, зарисовать утюг, показать опасные части утюга на примере утюга «Tefal».
20	Утюжка белья.	1	Прочитать определение что такое «Утюжка белья», работа с технологической картой. Наблюдение за утюжкой утюгом и парогенератором «Tefal»/
	<b>XV. Самостоятельная работа №1</b>	<b>2</b>	
1	Протирка поручней.	1	Показать поручни. Протереть поручни.
2	Мытье лестницы моющими средствами.	1	Ответить на вопросы по безопасной работе с моющими средствами. Вымыть лестницу.
	<b>Итого за четверть</b>		
	<b>II четверть часа</b>	<b>48</b>	
	<b>I. Вводное занятие.</b>	<b>2</b>	
1	План работы на четверть.	1	Слушание плана работы на четверть.
2	Инструктаж по ТБ.	1	Повторить правила безопасности. Прохождение инструктажей по Т/Б.
	<b>V. Обработка оборудования и уборка на кухне.</b>	<b>12</b>	
1	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1	Дать определение «кухонная посуда и инвентарь». Зарисовать образцы посуды.
2	Правила ухода за кухонной посудой.	1	Прочитать правила ухода за кухонной посудой и записать в тетрадь.
3	Мытье кухонной посуды.	1	Прочитать сказку «Федорино горе», дать анализ действиям Федоры. Заполнить таблицу.
4	Санитарные требования к мытью кухонной посуды.	1	Дать определение «санитарные требования». Записать в тетрадь санитарные требования к мытью кухонной посуды.
5	Моющие средства и приспособления.	1	Рассмотреть образцы моющих средств, выбрать средства для мытья посуды, выписать их в тетрадь.

6	Правила ухода за алюминиевой посудой.	1	Рассказать правила ухода за алюминиевой посудой. Записать в тетрадь. Назвать один из предметов алюминиевой посуды.
7	Правила ухода за эмалированной посудой.	1	Выписать правила ухода за эмалированной посудой. Назвать один из предметов эмалированной посуды.
8	Правила ухода за никелированной посудой.	1	Выписать правила ухода за никелированной посудой. Назвать один из предметов никелированной посуды.
9	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Составить схему особенности обработки деревянного кухонного инвентаря, работа с таблицей.
10	Мытье кухонного инвентаря.	1	Повторить правила мытья кухонного инвентаря. Рассматривание образцов кухонного инвентаря. Мытье инвентаря.
11	Чистка кухонного стола и разделочной доски.	1	Нарисовать разделочную доску. Выполнить чистку кухонного стола и разделочной доски.
12	Чистка моечной ванны. Уборка кухни	1	Осмотреть моечную ванну, выбрать чистящее средство. Вычистить моечную ванну.
	<b>VI. Работа в пищеблоке.</b>	<b>14</b>	
1	Столовая посуда: виды, назначение.	1	Рассматривание образцов столовой посуды, описывание видов и назначения столовой посуды.
2	Керамическая и стеклянная посуда.	1	Рассматривание образцов керамической и стеклянной посуды. Зарисовать чайную пару и стакан.
3	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.	1	Выписать свойства керамики и стекла, описать приемы и средства мытья. Вымыть стакан.
4	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	Рассматривание образцов столовых приборов, описывание видов и правил чистки и мытья.
5	Обязанности мойщицы посуды.	1	Выписать обязанности. Ответить на вопросы
6	Спецодежда работника кухни: уход и хранение.	1	Отгадать загадки, составить кроссворд.
7	Личная гигиена работника кухни.	1	Дать определение «личная гигиена работника кухни», заполнить таблицу.

8	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1	Перечислить правила безопасности при работе в моечном цехе. Ответить на вопросы. Заполнить таблицу.
9	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Дать определение «посудомоечная машина», записать правила безопасности в тетрадь.
10	Правила безопасности при работе с посудомоечной машиной.	1	Составить правила безопасной работы при работе с посудомоечной машиной.
11	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.	1	Составить план сборки и сортировки использованной посуды. Наблюдение за работой кухрабочей в школьной столовой.
12	Очистка от остатков пищи и сбор пищевых отходов.	1	Очистить остатки пищи. Ответить на вопросы.
13	Сушка посуды и столовых приборов.	1	Объяснить целесообразность сушки посуды и столовых приборов. Нарисовать два прибора.
14	Уборка моечного отделения.	1	Составить план уборки моечного отделения. Выполнить уборку.
	<b>VII. Генеральная уборка помещения.</b>	<b>6</b>	
1	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.	1	Дать объяснение «очистке и мытью», показать подоконник, дверь, нарисовать план класса в тетрадь.
2	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	Повторить Т/Б с пылесосом, выполнить чистку дивана пылесосами «Karcher» .
3	Средства для обработки полированной мебели.	1	Рассмотреть образцы средств. Выбрать и нарисовать в тетрадь средства для ухода за полированной мебелью.
4	Санитарно-гигиенические правила при выполнении генеральной уборки помещения.	1	Дать определение «генеральная уборка». Записать в тетрадь санитарно-гигиенические правила при выполнении генеральной уборки помещения.
5	Мастика для покрытия для паркетного пола.	1	Рассмотреть образцы мастики для покрытия паркетного пола. Дать определения «паркетный пол».
6	Мытье цветочного поддона и горшка.	1	Объяснить целесообразность мытья цветочных горшков. Вымыть поддон.
	<b>XV. Самостоятельная работа.№2</b>	<b>2</b>	

1	Мытье подоконников в классе.	1	Ответить на вопросы по ТБ. Вымыть подоконник в классе.
2	Мытье пола в классе.	1	Ответить на вопросы по ТБ. Вымыть пол в классе, используя пылесосы «Karcher», паровую швабру «Tefal»..
	<b>XVI. Практическое повторение.</b>	12	
1	Мытье цветочных поддонов.	1	Ответить на вопросы по ТБ, вымыть поддон.
2	Мытье цветочных горшков.	1	Ответить на вопросы по ТБ, вымыть цветочные горшки.
3	Уборка моечного отделения.	1	Повторить ТБ, выполнить уборку моечного отделения.
4	Чистка коврового изделия.	1	Повторить ТБ с пылесосами «Karcher», почистить ковер.
5	Подметание лестницы.	1	Повторить ТБ, подмести лестницу с помощью электровеника «Karcher».
6	Уборка мусора.	1	Повторить ТБ, выполнить уборку мусора в мастерской
7	Протирка перил.	1	Повторить ТБ, выполнить протирку перил
8	Протирка поручней.	1	Повторить ТБ
9	Мытье ступенек.	1	Моют ступеньки
10	Чистка моечной ванны.	1	Выполняют чистку моечной раковины
11	Уборка кухни.	1	Выполняют уборку кухни с помощью электровеника «Karcher», паровая швабра «Tefal».
12	Очистка уборочного инвентаря	1	Очищают уборочный инвентарь
	<b>Итого за четверть</b>	<b>48</b>	
	<b>III четверть</b>	<b>62</b>	
	<b>I. Вводное занятие.</b>	<b>2</b>	
1	План работы на четверть.	1	Слушают объяснение и составляют план работы на четверть.
2	Инструктаж по ТБ.	1	Повторить правила безопасной работы и проходят инструктажи по ТБ.
	<b>VIII. Ежедневная уборка служебного помещения.</b>	<b>12</b>	
1	Общее представление о работе учреждения (предприятия).	1	Дать определение «учреждение, предприятие». Составить рассказ о работе библиотеки.
2	Значение документации (важность).	1	Дать определение «документация, важность», заполнить таблицу.

3	Уборка письменного стола, настольного светильника.	1	Нарисовать стол. Светильник. Составляют план.
4	Правила электробезопасности.	1	Выписать правила электробезопасности.
5	Бытовой холодильник: устройство.	1	Дать определение «бытовой холодильник», вклеить рисунок холодильника в тетрадь. Подписать устройство холодильника «Toshiba».
6	Правила размораживания бытового холодильника.	1	Выписать правила. Составить план. Наблюдение за работой холодильника «Toshiba».
7	Мытье и протирка холодильника.	1	Повторить правила ухода за холодильником. Вымыть и просушить холодильник «Toshiba».
8	Уборка наружных поверхностей шкафа,	1	Выписать последовательность. Убирать наружные поверхности шкафа.
9	Уборка подоконника.	1	Ответить на вопросы, показать подоконник, повторяют правила безопасной работы при уборке подоконника.
10	Уборка радиатора отопления.	1	Зарисовать радиатор. Выполнить уборку радиатора с помощью пароочистителя «Karcher».
11	Удаление пыли с поверхностей.	1	Повторить последовательность и правила удаления пыли. Протереть пыль с поверхностей.
12	Протирка пола.	1	Составить план и протереть пыль. Отработать операции выкручивания тряпки.
	<b>IX. Гигиена питания.</b>	<b>14</b>	
1	Понятие гигиены питания.	1	Дать определение «гигиены питания», записывают в тетрадь.
2	Значение гигиены питания.	1	Выписать значение гигиены питания в тетрадь.
3	Продукты: виды, значение для питания.	1	Рассмотреть образцы. Записать в тетрадь виды и значение продуктов.
4	Классификация продуктов питания по группам.	1	Рассмотреть образцы продуктов. Составить таблицу. Записать в тетрадь.
5	Продукты растительного происхождения.	1	Рассмотреть продукты растительного происхождения. Составить рассказ по опорным словам.



6	Продукты животного происхождения.	1	Рассмотреть продукты животного происхождения. Зарисовать животное, дающее белковую пищу.
7	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1	Рассматривают иллюстрации с признаками порчи продуктов. Составить таблицу.
8	Требования к хранению пищи.	1	Читают на этикетках сроки хранения продуктов разного происхождения. Анализируют сроки и условия хранения на примере работы холодильника «Toshiba».
9	Признаки порчи продукта.	1	Перечислить явные признаки порчи продуктов. Зарисовать в тетради плесневые поражения продукта.
10	Пищевое отравление: состояние человека.	1	Смотрят видеофайл, отвечают на вопросы, вклеивают таблицу в тетради.
11	Профилактика при пищевых отравлениях.	1	Слушают объяснение. Составить рассказ по опорным словам.
12	Гигиенические требования к приготовлению пищи.	1	Читать и записать в тетрадь гигиенические требования.
13	Гигиенические требования к хранению пищи.	1	Рассмотреть иллюстрацию с расположением продуктов на полках холодильника, находят нарушения, объясняют свой выбор.
14	Личная гигиена работника общественного питания.	1	Слушают правила. Записывают правила личной гигиены в тетради.
	<b>Х. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.</b>	<b>14</b>	
1	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1	Дать понятие «обеденный стол», перечислить предметы для эстетического оформления стола.
2	Сервировка обеденного стола.	1	Дать понятие «сервировка». Работа по карточкам, схематическое изображение сервировки стола к обеду. Утюжка тканевых салфеток с помощью утюга и парогенератора «Tefal».
3	Сбор грязной посуды со стола.	1	Записать правила безопасной работы при сборе посуды. Составить последовательность сбора посуды.

4	Санитарные требования.	1	Выписать санитарные требования. Ответить на вопросы.
5	Правила этикета.	1	Читают правила этикета, выполнить задания в игре: «официант – посетитель».
6	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1	Зарисовать тележку. Изучить инструкции.
7	Мытье столов.	1	Составить план, моют стол.
8	Подготовка бумажных салфеток.	1	Рассмотреть образцы салфеток, сравнить размеры. Сложить салфетки разными способами.
9	Укладывание их в салфеточницу.	1	Рассмотреть иллюстрации разнообразия салфеточниц. Укладывают салфетки разными способами.
10	Наполнение и размещение на столе прибора со специями.	1	Дать определение «специи». Читают правила осторожности при наполнении приборов специями. Составляют загадки.
11	Правильная расстановка стульев и столов.	1	Смотрят видеофайл. Рисуют план обеденного зала.
12	Сбор грязной посуды и подносов в тележку.	1	Повторяют правила сбора посуды, составляют план. Отвечают на вопросы.
13	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки грязной посуды.	1	Наблюдают за сбором грязной посуды в школьной столовой. Составляют правила транспортировки.
14	Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Наблюдают за разгрузкой тележки в моечном отделении. Работают по индивидуальным карточкам.
	<b>ХIII. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.</b>	<b>8</b>	
1	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	1	Записать требования в тетрадь. Ответить на вопросы. Составить рассказ по опорным словам.
2	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.	1	Дать определение «инвентарь». Рассмотреть иллюстрации, нарисовать контейнер в тетрадь.
3	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Рассмотреть образцы, читают инструкции на этикетках. Записать ТБ в тетрадь.
4	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора.	1	Выбирать на картинках приспособления для сбора

			мусора. Составить рассказ по картинкам.
5	Чистка мебели столового зала.	1	Перечислить мебель столового зала. Удаляют остатки пищи со стола.
6	Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.	1	Выбирать на представленных образцах моющие средства для столовых. Презентуют выбранное средство.
7	Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Перечислить покрытия пола, моют стены и пол. Демонстрация работы с оборудованием (пылесосы «Karcher», паровая швабра «Tefal»).
8	Маркировка уборочного инвентаря	1	Изготавливают маркировочный трафарет
	<b>XV. Самостоятельная работа. №3</b>	<b>2</b>	
1	Мытье цветочных поддонов.	1	Слушают инструктаж. Объяснить назначение поддонов. Моют цветочные поддоны.
2	Мытье цветочных горшков.	1	Осмотреть цветочные горшки. Моют цветочные горшки.
	<b>XVI. Практическое повторение</b>	<b>12</b>	
1	Удаление пыли с поверхности стола, подоконника.	1	Слушают задание. Удалить пыль с поверхности стола, подоконника.
2	Протирка наружных поверхностей шкафа.	1	Выбирать приспособления для протирки шкафа в соответствии с его покрытием. Протирают наружные поверхности шкафа.
3	Очистка корзины для использованной бумаги.	1	Очищают корзины для использованной бумаги.
4	Уборка стола. Мытье стола.	1	Удаляют лишние предметы со стола. Выбирают средство и приспособления для мытья стола. Моют стол.
5	Размораживание холодильника.	1	Повторить правила разморозки холодильника. Извлечь содержимое из холодильника. Разморозить холодильник «Toshiba».
6	Мытье и протирка холодильника.	1	приготовить содовый раствор. Моют и протирают холодильник «Toshiba».
7	Протирка пола.	1	Составить план, выбрать инвентарь. Демонстрация работы с оборудованием (пылесосы «Karcher», паровая швабра «Tefal»).

8	Мытье стен с разным покрытием.	1	Определить покрытие стен. Моют стены. Демонстрация работы с оборудованием (пылесосы «Karcher», паровая швабра «Tefal»).
9	Мытье полов с разным покрытием.	1	Выполняют мытье полов. Демонстрация работы с оборудованием (пылесосы «Karcher», паровая швабра «Tefal»).
10	Обработка ершей и ветоши после окончания мойки посуды.	1	Обрабатывают ерш и ветошь после уборки
11	Обработка используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Промывают ветошь
12	Сушка посуды, инвентаря и тары.	1	Выполняют сушку инвентаря и тары
	<b>Итого за четверть</b>	<b>62</b>	
	<b>IV четверть.</b>	<b>46</b>	
	<b>I. Вводное занятие</b>	<b>2</b>	
1	План работы на четверть.	1	Слушают объяснение, составить план работы на четверть.
2	Инструктаж по ТБ.	1	Проходят инструктаж. Повторить правила, ответить на вопросы.
	<b>Первичная обработка овощей.</b>	<b>14</b>	
1	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	1	Дать определение «первичная обработка». Зарисовать овощи. Составить рассказ по опорным словам.
2	Обработка сушеных овощей.	1	Дать определение «сушеные овощи». Рассмотреть образцы овощей. Работа по карточкам. Наблюдение за работой электросушки «Rommelsbacher».
3	Понятие отходы при обработке овощей: виды использования.	1	Дать определение понятия «отходы овощей». Рассказать об овощных отходах при приготовлении картофеля.
4	Требования к качеству и хранению овощей.	1	Выписать требования. Работа по индивидуальным карточкам.
5	Признаки порчи овощей.	1	Перечислить признаки порчи овощей. Составить рассказ по опорным словам.
6	Санитарные требования к условиям хранения овощей.	1	Повторить санитарные требования. Ответить на вопросы.
7	Способы обработки овощей.	1	Выписать способы. Составить рассказ по картинкам.

8	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Рассмотреть образцы инструментов. Зарисовать овощной нож. Записать ТБ в тетрадь.
9	Определение качества овощей.	1	Рассмотреть овощи и определить качество. Удалить овощи с признаками порчи.
10	Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную.	1	Перечислить виды деятельности в каждой операции. Работа по индивидуальным карточкам.
11	Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей.	1	Дать определение «рассол». Заполнить таблицу.
12	Нарезка овощей соломкой, кольцами.	1	Объяснить представления о данных способах нарезки. Зарисовать способы нарезки.
13	Нарезка овощей полукольцами, шашками.	1	Объяснить представления о данных способах нарезки. Зарисовать способы нарезки.
14	Подбор инструментов для обработки овощей.		Рассмотреть инструменты. Зарисовать инструмент, подходящий для нарезки овощей.
	<b>ХII. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.</b>	<b>6</b>	
1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1	Ознакомиться и назвать основные цеха при обработке овощей. Записать назначение и устройство.
2	Оборудование овощного цеха.	1	Ознакомиться с оборудованием овощного цеха. Перечислить в тетрадь.
3	Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов.	1	Рассмотреть образцы корнеплодов. Зарисовать свеклу и морковь в тетрадь.
4	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.	1	Ознакомиться с функциями ножа для дочистки. Записать ТБ в тетрадь.
5	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Наблюдать за работой картофелечистки. Работа по индивидуальным карточкам.
6	Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени.	1	Объяснить отличия понятий переборка, мытье. Заполнить таблицу.
7	Дочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов.	1	Составить загадку про картофель. Выбрать на картинках корнеплоды.
	<b>ХIV. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.</b>	<b>18</b>	

1	Организация работы моечного отделения.	1	Экскурсия в моечное отделение. Наблюдение за работой.
2	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.	1	Перечислить столовую посуду. Выписать правила мойки и просушки.
3	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1	Рассмотреть образцы. Заполнить таблицу.
4	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь).		Рассмотреть образцы. Зарисовать приспособления.
6	Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1	Объяснить значение сортировки пищевых отходов. Выписать правила. Работа по карточкам.
6	Правила безопасности при мойке посуды.	1	Дать объяснение «безопасность». Записать ТБ в тетрадь.
7	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	1	Изучить устройство и правила безопасной работы.
8	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка.	1	Выбрать на картинках кухонную посуду, определить назначение инвентаря. Дать определение «тара».
9	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	1	Дать определение «моющие и дезинфицирующие средства», заполнить в тетради таблицу. Нарисовать перчатки.
10	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.	1	Объяснить понятие «пищевые отходы». Заполнить таблицу «Виды посуды».
11	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1	Дать отличительные черты чистка, мытье. Выписать словарные слова.
12	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Объяснить необходимость обработки инвентаря. Составить кроссворд.
13	Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1	Наблюдают, слушают инструкции.
14	Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.	1	Заполнить таблицу размеров. Определить размер личной спецодежды.
15	Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).	1	Рассмотреть картинки. Перечислить чугунную посуду. Нарисовать сковороду.
16	Сортировка посуды по видам, Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1	Заполнить таблицу «Виды посуды». Объяснить, чем отличается посуда от инвентаря.
17	Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.	1	Составить рассказ по опорным словам. Убрать пол.

	<b>XV. Самостоятельная работа №4</b>	<b>2</b>	
1	Мытье стеклянной посуды.	1	Проходят инструктаж. Моют стеклянную посуду.
2	Мытье тарелок.	1	Проходят инструктаж. Моют тарелки.
	<b>XVI. Практическое повторение.</b>	<b>2</b>	
1	Сортировка посуды по видам.	1	Повторяют виды посуды. Сортируют посуду.
2	Чистка и мытье вручную столовой посуды, подносов.	1	Проходят инструктаж. Моют столовую посуду.
	<b>Итого за четверть</b>	<b>46</b>	
	<b>Итого за год</b>	<b>204</b>	

## **7. Описание материально – технического обеспечения образовательной деятельности**

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Оснащение учебного процесса имеет свои особенности, определяемые спецификой учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд». Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся с оборудованием, обеспечивающим выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитываются санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Кабинет оснащен оборудованием, используемым на уроках при изучении материала, швабра, веник, совок, ветошь, пылесос, утюг и гладильная доска, тележки для уборки, муляжи чистящих и моющих средств, резиновые перчатки.

### **Учебно-методическое обеспечение:**

- Социализация учащихся с нарушением интеллекта через организацию профессионально-трудового обучения в условиях специального (коррекционного) образовательного учреждения: Из опыта работы участников федеральной стажировочной площадки/ Под ред. Н.В. Холодниковой, Е.А. Ивановой. – Кострома: Костромской областной институт развития образования, 2013. - 176с.

Учебники.

- Галина. Технология. 7 класс. Подготовка младшего обслуживающего персонала, 2021 (ФГОС)

### **2. Технические средства:**

1. Демонстрационный материал в соответствии с основными темами программы обучения.
2. Карточки с заданиями, перфокарты.
3. Раздаточный материал.
4. Дидактический материал.
5. Презентации.

б. . Оборудование кабинета: ноутбук, проектор, интерактивная доска.

### **3. Учебно-практическое оборудование:**

-раздаточный дидактический материал (муляжи предметов, природный материал, таблицы, схемы);

-инвентарь для уборки пришкольной территории (метла, грабли, ведро);

-инвентарь для уборки в помещениях (швабра, веник, совок, ветошь, пылесос-электровеник «Karcher», пылесос циклонный «Karcher», робот-пылесос «Tefal», стеклоочиститель «Karcher», паровой очиститель «Karcher», утюг «Tefal», парогенератор «Tefal», сушилка для белья электрическая, гладильная доска, холодильник «Toshiba» тележки для уборки, муляжи чистящих и моющих средств, резиновые перчатки).

- столовая и кухонная посуда.

Согласовано  
Протокол заседания МО ПТ  
№ 1 от 28.08.2024 года  
\_\_\_\_\_ Кутузова Е.Ю.

Согласовано  
Зам.директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Плетнева Г.В.





7	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее																		
	распространенных производственных технологических процессов																		
8	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе работы																		
9	Представления о разных видах профильного труда																		
10	Понимание значения и ценности труда																		
11	Понимание красоты труда и его результатов																		
12	Заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе																		
13	Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину																		
14	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»)																		
15	Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе																		

16	Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности																	
17	Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них																	

18	Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий																	
19	Проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы																	
20	Выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения																	
21	Посильное участие в благоустройстве территорий; охране природы и окружающей среды																	

22	Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративнохудожественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности																		
23	Экономное расходование материалов																		
24	Планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы																		
25	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и механизированной работы в зависимости от																		
	свойств материалов и поставленных целей																		
26	Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы																		
27	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности																		
Итого																			
<b>Уровень</b>																			

**Диагностика достижения предметных результатов проводится в 3 этапа:**

- 1 этап – сентябрь (с)
- 2 этап - декабрь (д)
- 3 этап - май (м)

**Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:**

- 0 баллов – не умеет, не научился
- 1 балл - выполняет задания с помощью учителя
- 2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя
- 3 балла - выполняет задания самостоятельно.

**Уровни достижения предметных результатов:**

Нулевой уровень – 0-9 баллов (0)

Минимальный уровень – 10-40 баллов (М)

Достаточный уровень – 41-81 баллов (Д)

## **Критерии оценивания предметных результатов**

### **Спецификация итоговой самостоятельной работы**

за 20\_\_ - 20\_\_ учебного года

учащихся 7 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»

#### **Назначение КИМ**

КИМ итоговой работы за четверть для 7 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности.

#### **Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ**

Содержание соответствует возрастным особенностям обучающихся 7 класса. КИМ составлены в соответствии с учебной программой по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд».

Итоговая самостоятельная работа проводится по окончании каждой четверти в последние учебные дни в соответствии с нормами СанПиНа, а также с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения. Каждая итоговая работа рассчитана на 2 урока по 40 минут каждый.

Оценивание учебных достижений по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» осуществляется в двух аспектах: оценивается уровень усвоения теоретических знаний (тестирование) и качество практических умений.

Тестирование состоит из 10 вопросов.

Практическое задание подбирается учителем труда (технологии) согласно тематическому планированию на каждую четверть с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения.

Одной из особенностей обучающихся специальной (коррекционной) школы является то, что они не всегда могут правильно понять самостоятельно прочитанный текст, вопрос, разобраться в схемах и условных обозначениях. При проведении контрольной работы для обучающихся, которые испытывают трудности в понимании прочитанного текста или технологической карты, учитель сам читает вопросы и предложения; осуществляет показ практической части работы.

#### **Время выполнения варианта КИМ**

Итоговая практическая работа длится 80 минут (два урока). Из них выделяется: на тестирование (20 мин), выполнение практической работы (60 мин).

#### **Дополнительные материалы и оборудование для проведения практической части**

Инструменты и приспособления; технологическая карта практического задания; наглядность выполнения практического задания

#### **Условия проведения**

Проведение и проверку контрольной работы осуществляет учитель труда (технологии). Диагностика проводится в привычной для обучающихся обстановке – в мастерской по обслуживающему труду.

#### **Система оценивания**

Все задания сопровождаются эталонами правильных ответов.

Правильное выполнение каждого задания теоретической части с вариантами ответов оценивается – 1 баллом; неверное – 0 баллов.

Задание считается выполненным верно, если ученик выбрал (отметил) номер правильного ответа.

Задание считается невыполненным в следующих случаях: а) задание не выполнено; б) допущена ошибка в выполнении задания.

Максимальное количество баллов за выполнение теста – 10 баллов.

За выполнение теоретического задания выставляются следующие отметки:

1-4 правильно выполненных заданий – «3»

5-8 правильно выполненных заданий – «4»

9-10 правильно выполненных заданий – «5»

Количество баллов за выполнение практического задания:

«5»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно;
«4»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид аккуратный;
«3»	- работа выполнена самостоятельно или с небольшой координирующей помощью педагога, с соблюдением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца, небрежно или не закончено в срок;

**КИМ итоговой самостоятельной работы  
за I четверть 20\_\_ - 20\_\_ учебного года  
учащегося 7 класса**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя)

**по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»**

**1. Рассмотрй рисунок. Покажи стрелками детали стиральной машины**

Рассмотри рисунок. Покажи стрелками основные части стиральной машины.

Корпус	
Панель управления	
Дозатор	
Люк	
Шнур с вилкой	
Фильтр	

25

**2. Допиши предложение**

**Правила безопасной работы утюгом**

До начала работы проверить исправность \_\_\_\_\_.

Включать и выключать утюг \_\_\_\_\_.

Следить, чтобы шнур не касался горячей \_\_\_\_\_.

Утюг ставить \_\_\_\_\_.

По окончании работы выключить утюг \_\_\_\_\_.

**Слова для справок:**

1. Электрошнур.
2. Сухие руки.
3. Подошва.
4. Подставка.
5. Розетка.

**3. Рассмотрй рисунки в таблице и впиши их название**



Рассмотри рисунки в таблице.



Впиши номера картинок в таблицу.

	Таз	Совок
	Салфетка для пыли	Корзина для мусора
	Веник	Влажная тряпочка

**4. Какой хозинвентарь нам понадобится для уборки листьев?**

- а) метла
- б) грабли
- в) лопата

**5. Какой инвентарь нам понадобится для уборки дорожки с твердым покрытием?**

- а) веник
- б) метла
- в) веерные грабли

**6. Какой инструмент используют для отрезки деревьев?**



Молоток

А)







б)



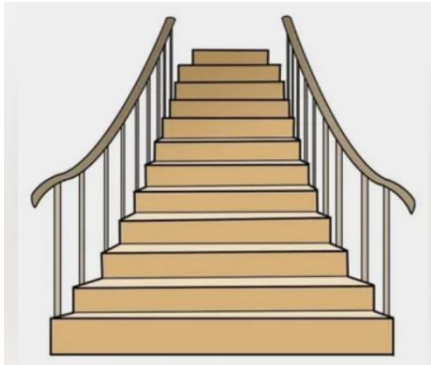
в)

**7. Определите соответствие между условным обозначением и видом стирки**

А) 	1) Стирка запрещена
Б) 	2) Гладить запрещено
В) 	3) Разрешено гладить
Г) 	4) Только ручная стирка

А	Б	В	Г

**8. Из каких элементов состоит стационарная внутренняя лестница?**



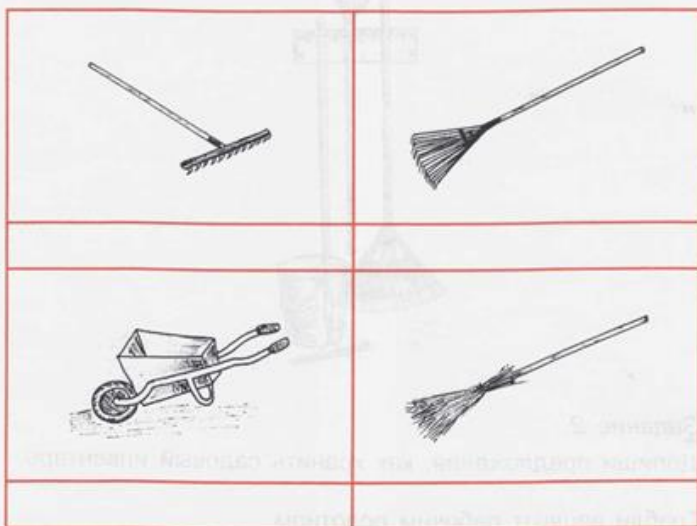
---

---

---

**9. Допиши название инвентаря, используя слова для справок**

Подпиши название инвентаря, используя слова для справок.



**Слова для справок:**

1. Метла.
2. Садовая тачка.
3. Грабли обыкновенные.
4. Грабли веерные.

**10. Какое моющее средство используют для стирки белья в стиральной машине?**



б) шампунь



в) средство для посуды



## КЛЮЧ

1

2 1,3,5

3

4

5 б

6 б

7 а-2, б-3, в-4, г-1

8 перила, ступени, поручни\_

9 грабли обыкновенные, грабли веерные, содовая тачка, метла

10 а )

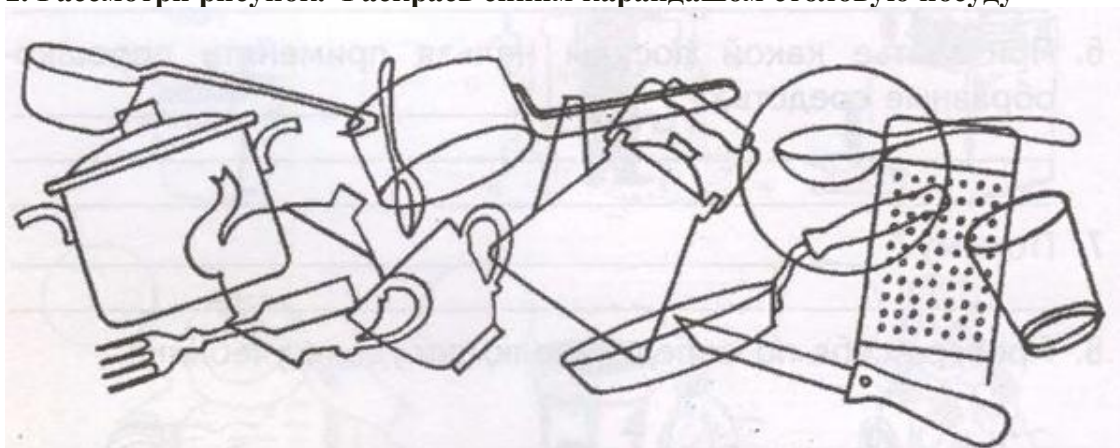
**КИМ итоговой самостоятельной работы  
за 2 четверть 20\_\_ - 20\_\_ учебного года  
учащегося 7 класса**

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя)

**по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»**

**1. Рассмотри рисунок. Раскрась синим карандашом столовую посуду**



**2. Что не относится к рабочей одежде?**



А) Халат



б) Юбка



в) фартук

### 3. Соедини стрелками назначение каждого инвентаря



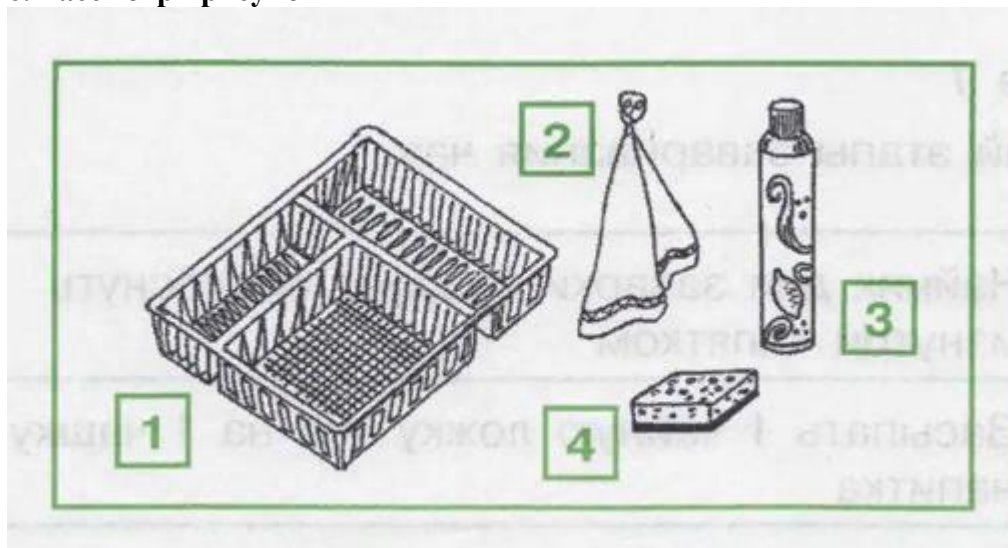
### 4. Спец одежда работника кухни (исключить лишнее):

- а) платье
- б) косынка
- в) халат
- г) фартук

### 5. Виды посуды (исключить лишнее):

- а) столовая
- б) кухонная
- в) гостиная

### 6. Рассмотрй рисунок



Впиши цифры, соответствующие названию предметов

	Настольная сушка
	Кухонное полотенце
	Губка
	Моющее средство

7. Какими средствами защиты рук нужно пользоваться при уборке помещений?



а) крем



б) резиновые перчатки

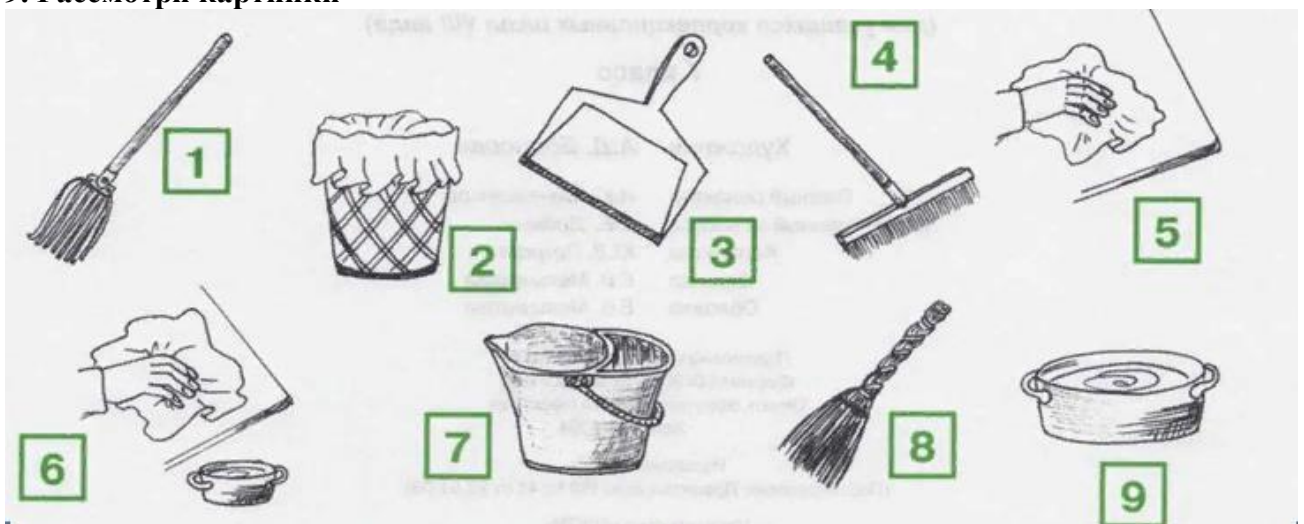


в) хлопчатобумажные рукавицы

8. Допиши предложение:

Столовая посуда предназначается для \_\_\_\_\_

9. Рассмотрите картинки



Обозначь цифрами в таблице название инвентаря

Ведро для воды	
Верёвочная швабра	
Салфетка для пыли	
Швабра	
Веник	
Совок	
Корзина для мусора	
Таз	
Влажная тряпочка	

10. Какое моющее средство используют для мытья посуды?



А)стиральный порошок

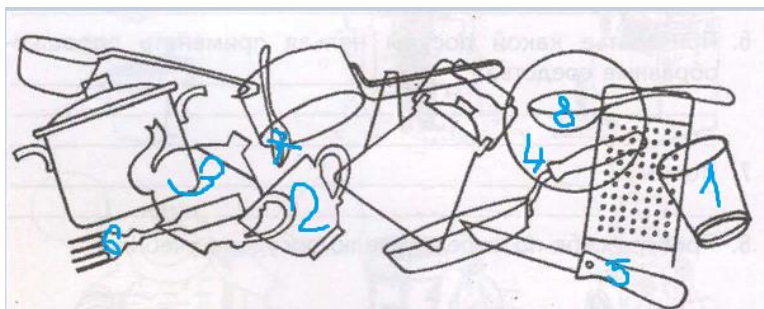


б) шампунь



в) средство для посуды

КЛЮЧ



1  
2 6



3

4 а

5 в

6 1,2,4,3

7 а) крем б) резиновые перчатки

8 приема пищи

9 7,1,5,4,8,2,9,6

10 в

**КИМ итоговой самостоятельной работы за 3 четверть 20\_\_ - 20\_\_ учебного года  
учащегося 7 класса**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя)

**по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»**

1. Допиши предложение, используя слова для справок:

2.

**ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА – это** \_\_\_\_\_

**Слова для справок:** 1. Уход за телом

2. Уход за одеждой

2. **Что не относится к рабочей одежде?**



А) Халат



б) Юбка



в) фартук

3. **Соедини стрелками назначение каждого инвентаря**



4. Что не относится к уборочному инвентарю?

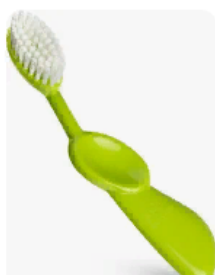


А) ведро

Б) лопата

В) швабра

5. Что относится к средствам личной гигиены?



А) Расческа

Б) Зубная щётка

В) Перчатки

6. Рассмотрите рисунок





**Обозначь цифрами части холодильника**

**7. Какими средствами защиты рук нужно пользоваться при ежедневной уборке помещения?**



а) крем



б) резиновые перчатки



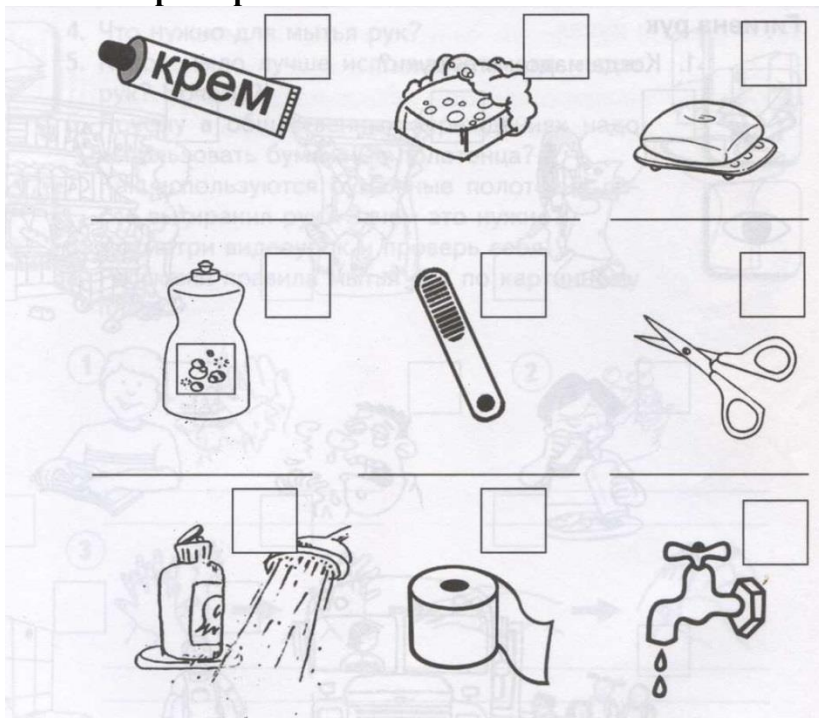
в) хлопчатобумажные рукавицы

**8. Прочитай названия предметов**

	Столовая посуда
	Столовые приборы
	Скатерть
	Салфетки
	Хлебница
	Солонка
	Кастрюля

Выбери предметы для сервировки стола. Обозначь их 

**9. Рассмотрй картинки**



Закрась квадраты желтым цветом рядом с предметом личной гигиены

**10. Какое моющее средство используют для влажной уборки пола?**



А) стиральный порошок



Б) средство для пола



В) средство для посуды

## КЛЮЧ

1 1

2 6

3



4 б

5 а,б

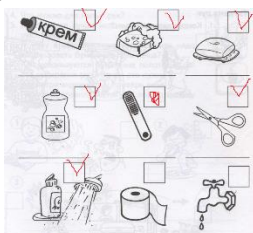
6 1,2,4,3

7 а) крем б) резиновые перчатки

8

↕	Столовая посуда
↕	Столовые приборы
↕	Скатерть
↕	Салфетки
↕	Хлебница
↕	Солонка
	Кастрюля

9



10 6

КИМ итоговой самостоятельной работы за 4 четверть 20\_\_ - 20\_\_ учебного года  
учащегося 7 класса

(фамилия, имя)

по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд»

1. Допиши предложение, используя слова для справок:

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА – это \_\_\_\_\_

Слова для справок: 1. Уход за телом  
2. Уход за одеждой

2. Что относится к рабочей одежде работника пищеблока?



А) Халат



б) Юбка



в) фартук

3. Соедини стрелками назначение каждого инвентаря



4. Что относится к уборочному инвентарю?

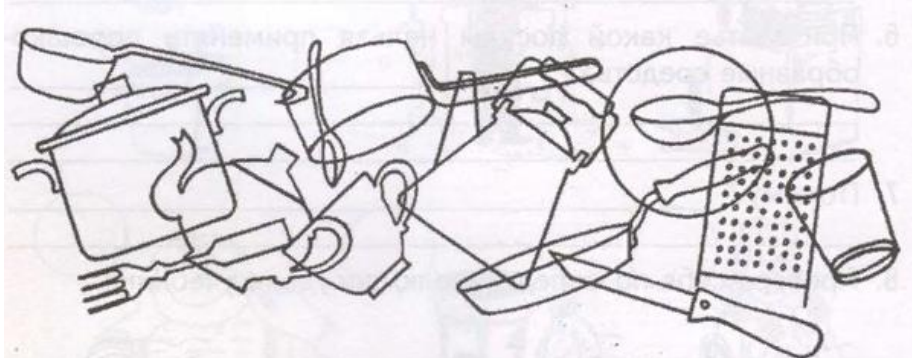


А) ведро

Б) лопата

В) швабра

5. Рассмотрй рисунок. Раскрась синим карандашом столовую посуду



6. Для чего нужна кухонная посуда?

- а) для хранения продуктов
- б) для приема пищи
- в) для приготовления пищи

7. Какими средствами защиты рук нужно пользоваться при чистке овощей?



а) крем



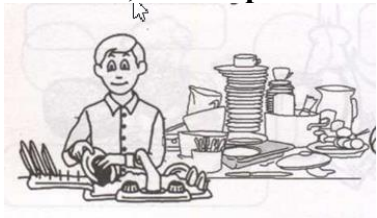
б) резиновые перчатки



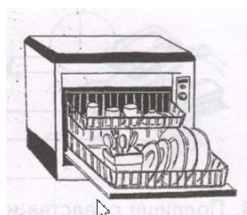
в) хлопчатобумажные рукавицы

8. Рассмотрй рисунки

Напиши, какие режимы мытья посуды использованы



А) \_\_\_\_\_



Б) \_\_\_\_\_

СЛОВА ДЛЯ СПРАВОК: машинная  
ручная

9. Прочитай названия предметов

	Столовая посуда
	Столовые приборы
	Скатерть
	Салфетки
	Хлебница
	Солонка
	Кастрюля

Выбери предметы для сервировки стола. Обозначь их

10. Какое моющее средство используют для мытья пола в пищеблоке?



А) стиральный порошок



Б) средство для пола



В) средство для посуды

**КЛЮЧ**

1 1

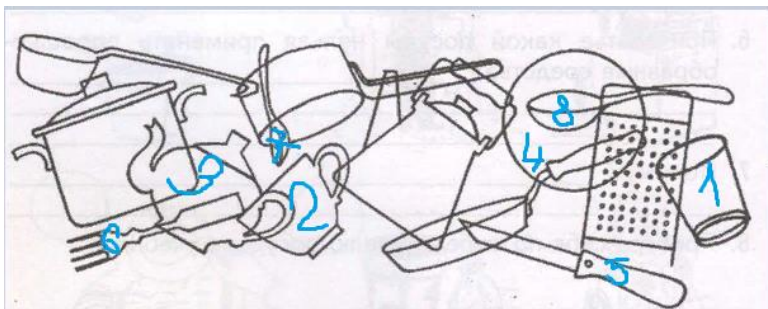
2 а,в

3



4 а,в

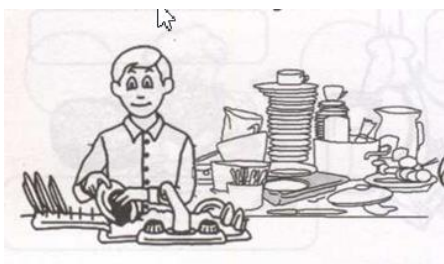
5



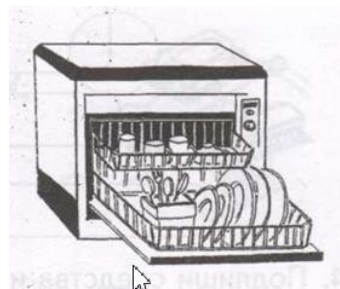
6 В

7 б) резиновые перчатки

8



**А) ручная**



**Б) машинная**

9

10 б

