государственное казённое специальное общеобразовательное

учреждение Свердловской области «Нижнетагильская школа-интернат, реализующая

адаптированные основные общеобразовательные программы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено** | **Согласовано** | **Утверждено** |
| на заседании ШМО  Руководитель ШМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.В. Якутова /  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. | Заместитель директора  по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.Н. Кузьмина/  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. | Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Ю. Леонова /  Приказ №\_\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. |

**Рабочая программа**

**по трудовому обучению**

**для учащихся 7Б класса**

**на 2018 - 2019 учебный год**

|  |
| --- |
| Составитель программы:  Ясакова Н.Л.  учитель  первой категории |

г. Нижний Тагил

2018 г.

**Пояснительная записка**

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

Основной целью обучения производительному труду детей со сложной структурой дефекта является максимальное преодоление недостатков познавательной деятельности и эмоционально-волевой сферы, подготовка учащихся к участию в производительном труде, социальной адаптации.

Исходя из этого, задачи преподавания трудового обучения программа формирует следующим образом:

- укрепление и охрана здоровья, физическое развитие школьника;

- формирование и развитие продуктивных видов деятельности, социального поведения;

- включение обучающихся в домашний, хозяйственный и допрофессиональный труд;

- формирование и развитие коммуникативной и когнитивной функции речи.

Курс входит в число дисциплин включённых в учебный план ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат».

Рабочая программа по трудовому обучению разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от29.12.2012 года. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002г. № 29/2065-п «Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
3. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида. «Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5-9 кл. Москва «Владос» 2001г
4. Образовательная программа ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат».

Программа адаптирована для учащихся 7Б класса, обучающихся по общеобразовательной программе для детей с умственной отсталостью. . В 7Б классе пять обучающихся. Одна ученица имеет сенсоневральную тугоухость IV степени, КИ. Остальные имеют двустороннюю сенсоневральную глухоту II-IV группы. Сопутствующие диагнозы: РЦОН.

В зависимости от уровня обучаемости возможна дифференциация учебных требований к учащимся.

Рабочая программа состоит из следующих разделов:

1. Уборка пришкольной территории;
2. Уборка лестницы в помещении;
3. Машинная стирка белья;
4. Обработка оборудования и уборка на кухне;
5. Работа в пищеблоке;
6. Генеральная уборка помещения;
7. Ежедневная уборка служебного помещения;
8. Гигиена питания;
9. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей;
10. Первичная обработка овощей;
11. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока;
12. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания;
13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания;
14. Практическое повторение.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся имеют сложную структуру дефекта, усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно-развивающие занятия, а также уроки по этике поведения. В программе уделяется большое внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления прийти на помощь.

Учащиеся с нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении учащихся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

В результате изучения курса учащиеся **знают:**

- правила санитарии по содержанию помещения, личной гигиены;

-устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;

-правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами;

-правила техники безопасности при работе со стиральной машиной;

-правила первичной обработки овощей.

Учащиеся **умеют:**

-удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений: стены, полы, оконные рамы, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;

-собирать мусор и выносить его в установленное место;

- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;

-соблюдать технику безопасности при работе со стиральной машиной;

-соблюдать первичную обработку овощей.

Ведущей формой организации учебной деятельности является урок. Изучение курса предполагает практические работы. Многочисленными исследованиями доказано, что развитие детей со сложной структурой дефекта обеспечивается лишь тогда, когда процесс обучение, по предмету, строится на основе практической деятельности. Поэтому практическое обучение учащихся занимает примерно 75% учебного времени.

Входной, текущий и итоговый контроль осуществляется в форме опросов, практических и самостоятельных работ, отчётов о работе.

Оценивание проводится по четырёх бальной системе.

Программа по данному курсу изучается в течение учебного года по 8 часов в неделю.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **П/П** | **Раздел** | **Кол-во ч.** | **Качество образования как результат** | | **Содержание** | | **Учебно-методическое обеспечение** | **Взаимодействие** |
| **Предметная составляющая** | **Деятельностная составляющая** | **Предметная составляющая** | **Коррекционная составляющая** |
| 1. | Работа на пришкольном участке. | 24 | Знать породы деревьев, строение дерева. Правила безопасной работы с хозинвентарем. | Уметь работать секаторам, хоз -инв. Обрезать ветви дерева, вскопать приствольный круг, очистить, дорожки от листьев. | Осенний уход за деревьями. | Развитие речи, обогащение словаря. | Хозинвентарь. Инструкция по т/б | Биология, воспитатель, учитель слуха и речи. |
| 2. | Уборка лестницы в помещении. | 10 | Знать устройство лестницы. Правила безопасности при уборке лестницы. | Уметь протирать перила, подметать, мыть лестницу. | Внутренняя лестница здания. Уборка лестницы. | Умение работать по словесной инструкции. | Уборочный инвентарь. Инструкция по т/б. | Воспитатель. |
| 3. | Машинная стирка белья. | 14 | Знать устройство стиральной машины, виды моющих средств, последов. действий и правила безоп. при машинной стирке белья. | Уметь стирать белье в стиральной машине. | Устройство стиральной машины, моющие средства. Стирка белья в стиральной машине. | Умение планировать деятельность. | Образцы моющих средств. | С.Б.О.  Воспитатель, родители. |
| 4. | Обработка оборудования и уборка на кухне. | 14 | Знать виды, назначение и правила ухода за кухонной посудой и инвентарем. | Уметь чистить и мыть кухонную посуду и инвентарь. | Особенности обработки кухонной посуды и инвентаря. | Развитие речи, обогащение словаря. | Образцы кухонной посуды, инвентаря. | С.Б.О.  Учитель слуха и речи. Родители. |
| 5. | Работа в пищеблоке. | 14 | Знать виды, назначение и правила ухода за стол. посудой и приборами. | Уметь мыть столовую посуду и приборы. | Особенности обработки столовой посуды и приборов. | Развитие речи, обогащение словаря. | Образцы столовой посуды, приборов. | С.Б.О.  Учитель, слуха и речи. Родители. |
| 6. | Генеральная уборка помещения. | 14 | Знать последоват. генеральной уборки помещения. | Уметь мыть стенную панель, подоконник, дверь, пол. Пользоваться пылесосом. | Мытье стенной панели, пола, двери, подоконника.  Чистка коврового изделия пылесосом. | Умение планировать свою деятельность. | Уборочный инвентарь. Инструкция по т/б. | С.Б.О.  Воспитатель. |
| 7. | Ежедневная уборка служебного помещения. | 22 | Знать последоват. ежедневной уборки служебного помещения. Назначение и пользование холодильником. | Уметь выполнять ежедневную уборку служебного помещения, пользоваться, холодильником. | Уборка письм. стола настольного светильника, мебели, подоконника, радиатора, пола. Размораживание и мытье холодильника. |
| 8. | Гигиена питания. | 10 | Знать виды и значение продуктов. Признаки порчи продуктов. | Уметь определить некачественный товар. | Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. | Развитие зрительного восприятия и узнавания. |  | С.Б.О.  Учитель слуха и речи. |
| 9. | Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. | 16 | Знать сервировку стола к обеду. | Уметь сервировать стол к обеду. | Сервировка обеденного стола. | Коррекция нарушений речи. | Образцы столовой посуды, приборов. | С.Б.О.  Воспитатель. |
| 10. | Первичная обработка овощей. | 10 | Знать овощи, последовательность обработки овощей. | Уметь вымыть, очистить, нарезать овощи. | Первичная обработка овощей. | Развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук. | Образцы картинок: овощи, нарезка овощей. | С.Б.О.  Учитель слуха и речи, воспитатель. |
| 11. | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. | 12 | Знать виды корнеплодов, последовательность обработки корнеплодов. | Уметь перебрать, вымыть, очистить корнеплоды. | Обработка корнеплодов. | Образцы корнеплодов. Кухонный инвентарь. | С.Б.О.  Учитель слуха и речи. |
| 12. | Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. | 18 | Знать правила уборки столового зала. | Уметь мыть столы, подоконники, пол, стены в столовой. | Уборка столового зала. | Умение работать по словесной инструкции. | Уборочный инвентарь, инструкция по т/б. | Воспитатель. |
| 13. | Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. | 18 | Знать правила безопасной работы в моечном отделении. | Уметь мыть кухонную и столовую посуду, инвентарь. | Организация работы моечного отделения. Сбор грязной посуды. Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря. | Коррекция нарушений речи. | Кухонная и столовая посуда, инвентарь. | С.Б.О.  Учитель слуха и речи. Родители. |
| 14. | Практическое повторение. | 76 | Знать правила безопасн. работы с уборочным инвентарем. Последовательность уборки помещения. Знать правила ухода за кухон. и столовой посудой. | Уметь пользоваться пылесосом, подметать, мыть пол. Протирать мебель, подоконник, радиатор. Мыть кухонную и столовую посуду. | Уборка помещения. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды. | Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях. | Уборочный инвентарь. Инструкция по т/б. Кухонная и столовая посуда. | С.Б.О.  Воспитатель, учитель слуха и речи.  Родители. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** | **Дата** | **Контроль** | **Словарь** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  1.  2.  3.  4.  5.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18.  1.  2.  3.  4.  5.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  1.  2.  3.  4. | **I триместр**  **Работа на пришкольном участке.**  Вводное занятие. Беседа о подготовке школьников к труду.  Породы деревьев. Строение дерева.  Основные породы деревьев на пришкольном участке.  Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Устройство секатора, наладка и правила безопасной работы.  Обрезка ветвей дерева секатором. Работа секатором на пришкольном участке.  Правила безопасной работы с хозинвентарём.  Очистка дорожек и газонов от опавших листьев.  Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.  Вскапывание приствольного круга лопатой.  Очистка ствола дерева скребком.  Побелка ствола дерева известью с помощью кисти.  **Уборка лестницы в помещении.**  Внутренняя лестница здания. Устройство и материалы для изготовления.  Моющие средства. Уборочный инвентарь.  День здоровья.  Правила безопасности при уборке лестницы.  Подметание лестницы. Уборка мусора.  Протирка перил.  Мытьё лестницы моющими средствами.  **Машинная стирка белья.**  Бытовая стиральная машина. Устройство и правила пользования.  Виды моющих средств и правила пользования ими.  Отбеливающие и подсинивающие средства.  Правила безопасной работы при машинной стирке белья.  Последовательность действий при машинной стирке белья.  Сортировка и взвешивание белья. Выбор режимов стирки.  Стирка белья в стиральной машине.  **Практическое повторение.**  Правила безопасной уборки помещений.  Протирка доски, парт, подоконника, радиатора отопления в классе.  Подметание и протирка пола шваброй в классе.  Удаление пыли с мебели, подоконника, радиатора отопления в спальном помещении.  Чистка мягкой мебели и коврового изделия пылесосом.    Мытьё пола шваброй в спальном помещении.  Подметание и мытьё лестницы. Уборка мусора.  Уборка школьной территории. Сбор и переноска мусора.  **Обработка оборудования и уборка на кухне.**  Кухонная посуда и инвентарь. Виды и назначение посуды.  Моющие средства и приспособления для мытья посуды.  Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.  Чистка и мытьё кухонной посуды.  Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.  Мытьё кухонного инвентаря.  **Работа на пищеблоке.**  Виды и назначение столовой посуды.  Столовые приборы, правила чистки и мытья.  **II триместр**  Обязанности мойщицы посуды. Личная гигиена работника кухни.  Ознакомление с работой посудомоечной машины.  Правила безопасности при работе в моечном цехе.  Мытьё посуды.  Уборка моечного отделения.  **Генеральная уборка помещения.**  Генеральная уборка помещения. Санитарно- гигиенические правила и правила безопасности при выполнении уборки.  Очистка и мытьё стенной панели.  Мытьё цветочных поддонов и горшков, подоконника.  Мытьё дверей.  Чистка мягкой мебели пылесосом.  Чистка коврового изделия пылесосом.  Мытьё пола.  **Практическое повторение**.  Мытьё цветочных горшков, подоконника и двери в спальном помещении.  Мытьё пола в спальном помещении.  Чистка мягкой мебели пылесосом.  Чистка коврового изделия пылесосом.  Подметание лестницы. Уборка мусора.  Протирка перил и мытьё лестницы.  Мытьё стенной панели в коридоре.  Мытьё плинтуса в коридоре.  Мытьё пола шваброй в коридоре.  Генеральная уборка класса.  **Ежедневная уборка служебного помещения.**  Беседа о рабочих профессиях.  Общее представление о работе учреждения.  Значение документации.  Служебные помещения. Правила безопасности  при уборке помещения.  Уборка письменного стола и настольного светильника в помещении.  Уборка наружных поверхностей шкафа, тумбочки в помещении.  Уборка подоконника и радиатора отопления в помещении.  Протирка пола в помещении.  Назначение и устройство бытового холодильника.  Правила электробезопасности .  Размораживание, мытьё и протирка холодильника.  Уборка помещения.  **Гигиена питания.**  Виды продуктов и их значение для питания человека.  Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продуктов.  Пищевое отравление. Профилактика пищевых отравлений.  Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.  Личная гигиена работника общественного питания.  **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.**  Виды и назначение столовой посуды и приборов.  Эстетическоеоформление и сервировка обеденного стола.  Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.  Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.  Наполнение и размещение на столе приборов со специями. Разноска пищи.  Сбор грязной посуды и переноска её в моечное отделение.  Мытьё столов. Мытьё пола.  **III триместр**  **Практическое повторение.**  Уборочный инвентарь. Правила безопасной работы с уборочным инвентарём.  Уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, тумбочки в помещении.  Уборка подоконника и радиатора отопления в помещении.  Протирка пола в помещении.  Протирка полок, столов, стульев в учительской.  Уборка подоконника и радиатора отопления в учительской.  Уборка стола, шкафа, подоконника и радиатора отопления в библиотеке.  Влажная протирка пола в библиотеке.  Протирка подоконников и радиаторов отопления в зале.  Мытьё пола шваброй в зале.  Уборка стола, шкафа, подоконника и радиатора отопления в гостиной.  Чистка мягкой мебели пылесосом.  Чистка коврового изделия пылесосом.  Уборка спального помещения.  Мытьё пола в коридоре.  Мытьё доски, парт, стульев и шкафа в классе.  Уборка подоконника радиатора отопления и мытья пола в классе.  Подметание и мытьё лестничного пролёта.  Уборка помещения под контролем качества работы и времени.  **Первичная обработка овощей.**  Овощи и их питательная ценность.  Требования к качеству и хранению овощей.  Обработка овощей. Правила безопасности при обработке овощей.  Определение качества овощей. Сортировка, мытьё, чистка.  Нарезка овощей.  **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.**  Основные цеха пищеблока. Оборудование овощного цеха.  Виды корнеплодов. Нож для очистки корнеплодов.  Картофелечистка.  Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов.  Очистка картофеля вручную.  Обработка корнеплодов.  **Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.**  Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.  Правила сбора, хранения и удаления отбросов.  Правила уборки отделения, уборочный инвентарь, моющие средства.  Чистка мебели столового зала.  Уборка подоконников и радиатора отопления в столовом зале.  Мытьё стен столового зала.  Подметание пола, сбор мусора в столовом зале.  Мытьё пола шваброй в столовом зале.  Уборка территории прилегающей к пищеблоку.  **Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.**  Организация работы моечного отделения.  Виды и назначение столовой посуды, правила уборки со стала.  Моющие средства и приспособления для мытья посуды.  Правила безопасности при мойке посуды.  Сбор грязной посуды и пищевых отходов.  Чистка и мытьё столовой посуды, приборов.  Виды и назначение кухонной посуды и инвентаря.  Чистка и мытьё кухонной посуды и инвентаря.  Уборка пола.  **Практическое повторение.**  Чистка и мытьё кухонной посуды и инвентаря.  Чистка и мытьё столовой посуды, приборов.  Мытьё определённого количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.  Уборка территории прилегающей к пищеблоку. | 2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч  1ч  1ч  1ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч  1ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч  1ч  1ч  1ч  2ч  2ч  2ч  1ч  2ч  1ч  1ч  1ч  2ч  2ч  1ч  1ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч  1ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  2ч  1ч | 03.09  04,05.09  05,06.09  07.09  10.09  11,12.09  12,13.09  14.09  17.09  18,19.09  19,20.09  21.09  24.09  25.09  26.09  26.09  27.09  28.09  01.10  02,03.10  03.04.10  05.10  15.10  16,17.10  17,18.10  19.10  22.10  23.24.10  24,25.10  26.10  29.10  30,31.10  31,01.11  02.11  06,07.11  07,08.11  09.11  12.11  13,14.11  14,15.11  16.11  26.11  27,28.11  28,29.11  30.11  03.12  04,05.12  05,06.12  07.12  10.12  11,12.12  12,13.12  14.12  17.12  18,19.12  19.12  20.12  21.12  24.12  25,26.12  26,27.12  28.12  09.01  10.01  11.01  14.01  15,16.01  16,17.01  18.01  21.01  22,23.01  23,24.01  25.01  28.01  29,30.01  30,31.01  01.02  04.02  05,06.02  06,07.02  08.02  11.02  12,13.02  13,14.02  15.02  25.02  25.02  26.02  27.02  27,28.02  01.03  04.03  05.03  06.03  07.03  11.03  11.03  12,13.03  13,14.03  15.03  15.03  18.03  19,20.03  20,21.03  22.03  25.03  26,27.03  27.28.03  29.03  01.04  02.04  03.04  03,04.04  05.04  15.04  16.17.04  17,18.04  19.04  22.04  23,24.04  24,25.04  26.04  29.04  30.04,06.05  06,07.05  08.05  13.05  14,15.05  15.16.05  17.05  20.05  21,22.05  22,23.05  24.05  27.05  28.05 | Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.    Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Самостоятельная работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Самостоятельная работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Самостоятельная работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Практическая работа.  Самостоятельная работа.  Практическая работа. | Ствол, дерево, корень, листья.  Лиственные, хвойные.  Приствольный круг.  Секатор.  Обрезка ветвей.  Инвентарь.  Газон, опавшие листья.  Сбор опавших листьев.  Вскапывание.  Скребок.  Побелка известью.  Лестница, перила.  Порошок, мыло.  Веник, совок, лестница  Перила.  Лестница.  Стиральная машина, барабан.  Стиральный порошок.  Отбеливающие средство.  Машинная стирка белья.  Сортировка, режим стирки, взвешивание,  Стирка, полоскание.  Уборка помещения.  Подоконник, радиатор отопления.  Веник, совок, швабра.  Удаление, пыль, мебель.  Пылесос.  Чистка пылесосом.  Мытьё пола.  Подметание, мытьё.  Сбор мусора, переноска.  Кухонная посуда, кастрюля, сковорода.  Моющие средства.  Алюминиевая, эмалированная и никелированная посуда.  Кухонная посуда.  Доска, лопатка, скалка.  Инвентарь.  Столовая посуда, тарелка, Стакан, ложка, вилка, нож,  столовые приборы.  Пищеблок.  Посудомоечная машина.  Мытьё посуды.  Уборка.  Генеральная уборка.  Цветочный горшок, поддон, подоконник.  Пылесос, чистка пылесосом.  Уборка спальни.  Диван, кресло.  Ковровое изделие.  Коридор, панель.  Плинтус.  Генеральная уборка.  Профессия.  Документация.  Служебное помещение.  Письменный стол, настольный светильник.  Шкаф, тумбочка.  Подоконник, радиатор  Отопления.  Холодильник.  Размораживание, мытьё.  Продукты питания.  Хранение продуктов.  Порча продуктов.  Пищевое отравление.  Гигиена, хранение, приготовление.  Повар.  Столовая посуда, приборы.  Сервировка стола.  Пища, уборка, посуда.  Салфетки.  Специи, разноска пищи.  Сбор грязной посуды.  Мытьё столов.  Уборочный инвентарь.  Письменный стал, тумбочка.  Подоконник, радиатор отопления.  Протирка пола.  Протирка полок.  Радиатор отопления.  Библиотека.  Влажная уборка.  Зал.  Гостиная комната.  Мягкая мебель.  Ковер, пылесос.  Радиатор отопления.  Лестничный пролёт.  Питательная ценность.  Хранение.  Обработка овощей.  Сортировка, мытьё, чистка.  Соломка, кольцами, дольками.  Цех, горячий, холодный, мясной, мучной, овощной.  Корнеплоды.  Картофелечистка.  Переработка.  Нож, таз.  Очистка картофеля.  Предприятие общественного питания.  Отходы.  Уборочный инвентарь, моющие средства.  Столы, стулья.  Подоконник, радиатор отопления.  Мытьё стен.  Подметание пола.  Столовый зал.  Моечное отделение.  Столовая посуда.  Щётка, ёрш, губка.  Моечное отделение.  Сбор грязной посуды.  Чистка, мытьё посуды.  Кухонная посуда.  Кухонный инвентарь.  Кухонная посуда.  Тарелка, ложка, вилка, стакан, нож.  Столовая посуда. |

**Параметры оценки**

Критерии оценки устного ответа.

«5»-Заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала. Навыки построения самостоятельных устных высказываний сформированы.

«4»-Есть небольшие недочёты по содержанию ответа .Учащийся владеет языковым материалом.

«3»-Есть неточности по сути раскрываемых вопросов. Уровень речевого развития низкий.

«2»-Есть серьёзные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний.

Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ.

«5»-Работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности, полностью самостоятельно, аккуратно.

«4»-Работа выполняется в полном объёме и самостоятельно, допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения . Могут быть неточности и небрежность в работе.

«3»-Работа выполняется при помощи учителя. На выполнение затрачивается много времени. Учащийся знает теоретический материал, но испытывает затруднения самостоятельно работать.

«2»-Учащийся не подготовлен к выполнению работы .Показывает плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

**Фразы по РСВ 7Б класса**

1. Деревья очищают воздух.

2. Сгреби листья граблями.

3. Секатор - садовые ножницы.

4. У лестницы есть перила.

5. Подмети лестницу веником.

6. Вымой лестницу шваброй.

7. Убери мусор в мешок.

8. В стиральной машине стирают бельё.

9. Стирают порошком.

10. Замочи грязное бельё.

11. Стирай свою одежду.

12.Убери грязную посуду.

13. Протри стол тряпкой.

14. Вымой посуду.

15. Пылесос собирает пыль.

16. Удали пыль с подоконника.

17. Ежедневно делай уборку.

18. Проветривай комнату.

19. Овощи полезны для здоровья.

20. Очисти овощи.

21. Будь вежлив, здоровайся.

22. Надень рабочую одежду.

23. Возьми инвентарь.

24. Вымой плинтус щёткой.

25. В холодильнике хранят продукты.

**Учебно – методическое и материально – техническое**

**обеспечение образовательного процесса.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | | Кол -во | | Примечания | |
| Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) | | | | | |
| Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида. | | 1 | | «Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 кл. Москва «Владос» 2001г. | |
| Учебник для 7кл. специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. | | 6 | | Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала.  А.И.Галина, Самара «Современные образовательные технологии» 2014г. | |
| Информационно – коммуникативные средства. | | | | | |
| Технологические карты по темам программы. | | к | |  | |
| Таблички. | | д | |  | |
| Планшет с правилами техники безопасности. | | д | |  | |
| Специализированная мебель | | | | | |
| Аудиторная доска с магнитной поверхностью. | | 1 | |  | |
| Учебно – практическое оборудование | | | | | |
| Хозяйственный инвентарь. | | к | |  | |
| Инструменты для шитья. | | к | |  | |
| Столовая посуда, приборы. | | к | |  | |
| Уборочный инвентарь. | | к | |  | |
| Модели и натурный фонд | | | | | |
| Образцы швейных изделий. | д | |  | |

К – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса)

Ф – комплект для фронтальной работы (не менее 1 экз. на двух учащихся)

Д – демонстрационный экземпляр (1 экз.)