



## Пояснительная записка

Программа 7 класса составлена с учётом особенностей познавательной деятельности детей с ограниченными возможностями здоровья, направлена на разностороннее развитие личности учащихся, способствует их умственному развитию, содержит материал, помогающий учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, трудовых навыков, который необходим им для социальной адаптации.

### **Цель:**

Обеспечить учащимся практическую подготовку к самостоятельной жизни и труду, формировать знания и умения обслуживать себя и других.

### **Задачи:**

- Воспитание положительных качеств личности учащегося: трудолюбие, умение работать в коллективе.
- Привитие уважения к людям труда.
- Формирование трудовых качеств.
- Оказание помощи учащимся в выполнении санитарно-гигиенических требований.

Уроки по данному виду труда направлены на коррекцию личностных качеств учащихся. При планировании учебного материала значительная часть обучения отводится на практические работы в помещении и на пришкольном участке.

Программой предусмотрены разделы трудового обучения :

- сохранение и поддержка здоровья;
- работа на территории;
- уборка помещений.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексы, при изучении каждого раздела обязательным является изучение правил техники безопасности при работе на всех рабочих местах, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию.

При подготовке и проведении уроков учитываются индивидуальные особенности и возможности каждого учащегося. Предусматриваются вариативность практических заданий, время их выполнения.

Обучение осуществляется по минимальному уровню требований к усвоению знаний учащихся.

Минимальный уровень
Васильев Сергей
Гуща Вероника
Милюхин Иван
Мокляк Надежда

Портнов Никита  
 Протасов Матвей  
 Разживайкин Станислав  
 Черненко Анатолий

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАТИЧЕСКИМ РАЗДЕЛАМ

№ п/п	Наименование разделов, тем	Содержание изучаемого материала	Кол-во часов
1	Сохранение и поддержка здоровья	Как растения помогают человеку. Как человек заботится о растениях. Враги деревьев. Правила поведения в природе. Уход за растениями	5
2	Работа на территории	Листопадные деревья. Вечнозеленые деревья. Семечковые плодовые деревья. Косточковые плодовые деревья. Правила перекопки и рыхления почвы. Инструменты для перекопки и рыхления почвы. Правила вскапывания и рыхления приствольных кругов. Правила ухода за деревьями.	72
3	Уборка помещений	Помещения в жилом доме. Инвентарь для уборки служебных помещений. Инвентарь для уборки жилых помещений. Техника безопасности на кухне. Посуда, виды, назначение.	149

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

226 часов в год

I триместр

70 часов (7 часов в неделю)

№ урока	Тема	Дата	
		по плану	фактическая
<b>Сохранение и поддержка здоровья</b>			
1	Как растения помогают человеку	02.09	
2	Как человек заботится о растениях	02.09	
3	Враги деревьев	06.09	
4	Правила поведения в природе	06.09	

5	Уход за растениями	07.09	
<b>Работа на территории</b>			
6	Деревья-рекордсмены	07.09	
7	Как деревья приспосабливаются к разным условиям	07.09	
8	Деревья-символы	09.09	
9	Деревья на флагах и гербах	09.09	
10	Листопадные деревья	13.09	
11	Вечнозеленые деревья	13.09	
12	Семечковые плодовые деревья	14.09	
13	Косточковые плодовые деревья	14.09	
14	Как дерево питается	14.09	
15	Как устроено дерево	16.09	
16	Уход за деревьями	16.09	
17	Уход за стволом и кроной дерева	20.09	
18	Обработка приствольных кругов	20.09	
19	Правила перекопки и рыхления почвы	21.09	
20	Инструменты для перекопки и рыхления почвы	21.09	
21	Правила вскапывания и рыхления приствольных кругов	21.09	
22	Сезонный уход за почвой приствольных кругов	23.09	
23	Рыхление и полив приствольных кругов летом	23.09	
24	Правила ухода за почвой в приствольном круге осенью	27.09	
25	Подкормка деревьев	27.09	
26	Правила внесения удобрений	28.09	
27	Правила подкормки деревьев	28.09	
28	Украшение приствольного круга	28.09	
29	Цветник в приствольном круге	30.09	
30	Уход за растениями в приствольном цветнике	30.09	
31	Зачем дереву кора	04.10	
32	Насекомые –враги деревьев	04.10	
33	Птицы- защитники деревьев от насекомых	05.10	
34	Зимующие птицы нашей местности	05.10	
35	Зимующие птицы нашей местности	05.10	

36	Насекомоядные птицы	07.10	
37	Насекомоядные птицы	07.10	
38	Забота о птицах-защитниках деревьев	18.10	
39	Уход за корой и стволом деревьев	18.10	
40	Кормушки для птиц	19.10	
41	Правила по технике безопасности при работе с ручным инструментом	19.10	
42	Практическая работа «Изготовление кормушек из пластиковых бутылок». ТБ	19.10	
43	Правила по технике безопасности при работе с ручным инструментом	21.10	
44	Практическая работа «Изготовление кормушек из пластиковых бутылок». ТБ	21.10	
45	Правила по технике безопасности при работе с ручным инструментом	25.10	
46	Практическая работа «Изготовление кормушек из пакета»	25.10	
47	Защита штамбов от грызунов	26.10	
48	Повреждение коры от мороза и солнца	26.10	
49	Защита стволов деревьев от перепадов температуры	26.10	
50	Какой вред наносят деревьям люди	28.10	
51	Правила сохранения деревьев в природе	28.10	
52	Очистка стволов	01.11	
53	Подготовка дерева к побелке и укрытию	01.11	
54	Инвентарь и средства для ухода за стволом и кроной дерева	02.11	
55	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	02.11	
56	Побелка плодовых деревьев	02.11	
57	Подготовка дерева к зиме	08.11	
58	Обрезка кроны деревьев	08.11	
59	Три основных вида обрезки деревьев	09.11	
60	Правила обрезки плодовых деревьев	09.11	
61	Правила обрезки плодовых деревьев	09.11	
62	Техника обрезки плодовых деревьев	11.11	
63	Техника обрезки плодовых деревьев	11.11	
64	Порядок обрезки плодовых деревьев	15.11	

65	Правила ухода за деревьями	15.11	
66	Правила ухода за деревьями	16.11	
67	Санитарная обрезка деревьев	16.11	
68	Секаторы для ухода за ветвями дерева	16.11	
69	Техника безопасности при работе с секатором	18.11	
70	Практическая работа «Обрезка сухих, сломанных веток». ТБ	18.11	

## II триместр

**77 часов (7 часов в неделю)**

1	Повторение. Санитарная обрезка деревьев	29.11	
2	Практическая работа «Обрезка плодовых деревьев». ТБ	29.11	
3	Соблюдение ТБ при обрезке деревьев	30.11	
4	Практическая работа «Обрезка плодовых деревьев». ТБ	30.11	
5	Практическая работа «Обрезка плодовых деревьев». ТБ	30.11	
<b>Уборка помещений</b>			
6	Помещения в жилом доме	02.12	
7	Инвентарь для уборки помещений	02.12	
8	Уход за руками после уборки	06.12	
9	Служебные помещения в жилом доме	06.12	
10	Служебные помещения в школе	07.12	
11	Инвентарь для уборки служебных помещений	07.12	
12	Инвентарь для уборки жилых помещений	07.12	
13	Помещение кухни	09.12	
14	Мебель для кухни	09.12	
15	Уход за мебелью с деревянной поверхностью	13.12	
16	Поверхности для уборки на кухне	13.12	
17	Виды полов на кухне, уход за ними	14.12	
18	Техника безопасности при использовании средств для уборки	14.12	
19	Практическая работа «Подметание пола». ТБ	14.12	
20	Техника безопасности при использовании средств для уборки	16.12	
21	Практическая работа «Мытье пола». ТБ	16.12	
22	Поверхности для уборки в коридоре	20.12	

23	Практическая работа « Протирка поверхностей в коридоре». ТБ	20.12	
24	Последовательность уборки в коридоре	21.12	
25	Практическая работа «Подметание пола в коридоре». ТБ	21.12	
26	Практическая работа «Подметание пола в коридоре». ТБ	21.12	
27	Правила ТБ при уборке в коридоре	23.12	
28	Практическая работа «Мытье пола в коридоре»	23.12	
29	Лестница в школе. Назначение	27.12	
30	Устройство лестницы	27.12	
31	Правила безопасности при уборке лестницы	28.12	
32	Практическая работа « Подметание лестниц» .ТБ	28.12	
33	Практическая работа « Подметание лестниц» .ТБ	28.12	
34	Инвентарь для сухой уборки лестниц	30.12	
35	Моющие средства. Виды	30.12	
36	Специальная одежда при уборке лестничных клеток. Назначение	10.01	
37	Рабочие приёмы уборки мусора	10.01	
38	Правила уборки лестницы (перила)	11.01	
39	Практическая работа « Протирка перил».ТБ	11.01	
40	Практическая работа « Протирка перил».ТБ	11.01	
41	Мытьё лестницы моющими средствами	13.01	
42	Практическая работа «Мытьё лестницы».ТБ	13.01	
43	Правила безопасности при работе с моющими средствами	17.01	
44	Практическая работа «Мытьё лестницы».ТБ	17.01	
45	Очистка и мытьё стеной панели	18.01	
46	Правила безопасной работы при чистке панелей	18.01	
47	Практическая работа «Чистка панелей».ТБ	18.01	
48	Мытьё дверей. ТБ при мытье дверей	20.01	
49	Практическая работа «Мытьё дверей».ТБ	20.01	
50	Мытьё подоконников. ТБ при мытье подоконников	24.01	
51	Практическая работа: мытьё подоконников	24.01	
52	Мытьё цветочных горшков и поддонов	25.01	
53	Практическая работа «Мытьё цветочных горшков и поддонов».ТБ	25.01	
54	Практическая работа «Мытьё цветочных горшков и поддонов».ТБ	25.01	

55	Санитарно-гигиенические правила и нормы при мытье и чистке панелей, дверей и подоконников	27.01	
56	Санитарно-гигиенические правила и нормы при мытье и чистке панелей, дверей и подоконников	27.01	
57	Сухая уборка полов в служебных помещениях	31.01	
58	Практическая работа «Сухая уборка полов в служебных помещениях». ТБ	31.01	
59	Влажная уборка полов в служебных помещениях	01.02	
60	Практическая работа «Влажная уборка полов в служебных помещениях». ТБ	01.02	
61	Помещение кухни	01.02	
62	Функциональные зоны кухни жилого помещения	03.02	
63	Экскурсия в школьную столовую	03.02	
64	Школьный пищеблок. Назначение	07.02	
65	Отделения пищеблока	07.02	
66	Оборудование пищеблока	08.02	
67	Поверхности для уборки на кухне	08.02	
68	Безопасность при работе и уборке кухни	08.02	
69	Кухонная бытовая техника и оборудование	10.02	
70	Правила безопасности при работе с электроприборами	10.02	
71	Использование кухонных электроприборов	14.02	
72	Инвентарь и средства для очистки кухонной бытовой техники и оборудования	14.02	
73	Правила электробезопасности	15.02	
74	Виды кухонных плит и их устройство	15.02	
75	Поверхности кухонных плит	15.02	
76	Соблюдение правил безопасности при пользовании газом	17.02	
77	Что делать при запахе газа	17.02	

### III триместр

79 часов (7 часов в неделю)

№ урока	Тема	Дата	
		по плану	фактическая
1	Повторение. Правила техники безопасности на кухне	28.02	
2	Виды кухонных плит	28.02	
3	Чистка поверхности кухонных плит	01.03	

4	Выбор чистящих средств	01.03	
5	Правила безопасности при пользовании моющими средствами	01.03	
6	Правила безопасности при пользовании электричеством	03.03	
7	Самостоятельная работа «Правила техники безопасности на кухне»	03.03	
8	Посуда, виды, назначение	07.03	
9	Столовая посуда	07.03	
10	Сервировка стола	10.03	
11	Практическая работа «Сервировка стола»	10.03	
12	Эстетическое оформление стола	14.03	
13	Практическая работа «Сервировка стола к празднику»	14.03	
14	Назначение кухонной посуды и кухонного инвентаря	15.03	
15	Правила ухода за кухонным инвентарём	15.03	
16	Техника безопасности на кухне при использовании посуды	15.03	
17	Чугунная посуда	17.03	
18	Применение и уход за чугунной посудой	17.03	
19	Стеклоянная и жаропрочная посуда	21.03	
20	Применение и уход за стеклянной и жаропрочной посудой	21.03	
21	Алюминиевая посуда	22.03	
22	Применение алюминиевой посудой	22.03	
23	Уход за алюминиевой посудой	22.03	
24	Эмалированная посуда	24.03	
25	Уход за эмалированной посудой	24.03	
26	Посуда из нержавеющей стали	28.03	
27	Применение и уход за посудой из нержавеющей стали	28.03	
28	Посуда с тефлоновым покрытием	29.03	
29	Применение посуды с тефлоновым покрытием	29.03	
30	Уход за посудой с тефлоновым покрытием	29.03	
31	Виды посудомоечных машин. Устройство	31.03	
32	Уход за посудомоечной машиной	31.03	
33	Подготовка посудомоечной машины к работе	11.04	

34	ТБ при работе с посудомоечной машиной	11.04	
35	Мытье посуды вручную. Техника безопасности	12.04	
36	Моющие средства и инвентарь для мытья посуды вручную	12.04	
37	Оборудование для мытья посуды вручную на предприятиях общественного питания	12.04	
38	Правила и порядок мытья посуды на предприятиях общественного питания	14.04	
39	Режим мытья столовой посуды	14.04	
40	Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов	18.04	
41	Режим мытья кухонной посуды разного назначения	18.04	
42	Практическая работа «Мытье столовой посуды». ТБ	19.04	
43	Режим мытья кухонной посуды разного назначения	19.04	
44	Практическая работа «Мытье столовой посуды». ТБ	19.04	
45	Обязанности мойщика посуды	21.04	
46	Спецодежда работника кухни. Уход и хранение	21.04	
47	Холодильник, его устройство и назначение	25.04	
48	Морозильная камера	25.04	
49	Правила ТБ и пользования холодильником	26.04	
50	Правила хранения продуктов в холодильнике	26.04	
51	Три зоны уборки холодильника	26.04	
52	Соблюдение ТБ и правила гигиенической уборки холодильника	28.04	
53	Мытье и протирка. Средства для мытья холодильников	28.04	
54	Чистка кухонной раковины	02.05	
55	Практическая работа «Чистка кухонной раковины»	02.05	
56	Чистка шкафов с разными поверхностями	03.05	
57	Практическая работа «Чистка шкафов»	03.05	
58	Практическая работа «Чистка шкафов»	03.05	
59	Чистка кафеля	05.05	
60	Практическая работа «Чистка кафеля»	05.05	
61	Соблюдение ТБ при работе на кухне	10.05	
62	Чистка кухонных плит, духовок, микроволновых печей. Инвентарь и моющие средства	10.05	
63	Практическая работа «Чистка микроволновой печи»	10.05	
64	Последовательность уборки кухни	12.05	

65	Предприятия общественного питания	12.05	
66	Работник общественного питания	16.05	
67	Столовая зона предприятий общественного питания	16.05	
68	Характеристика обеденного стола	17.05	
69	Практическая работа «Сервировка стола к обеду». ТБ	17.05	
70	Практическая работа «Сервировка стола к обеду». ТБ	17.05	
71	Практическая работа «Уборка столов, наружных поверхностей шкафов. Протирка пола». ТБ	19.05	
72	Практическая работа «Уборка столов, наружных поверхностей шкафов. Протирка пола». ТБ	19.05	
73	Практическая работа «Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами». ТБ	23.05	
74	Практическая работа «Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами». ТБ	23.05	
75	Практическая работа «Весенние работы в клумбах».ТБ	24.05	
76	Практическая работа «Весенние работы в клумбах».ТБ	24.05	
77	Практическая работа «Весенние работы в клумбах».ТБ	24.05	
78	Практическая работа «Генеральная уборка класса».ТБ	26.05	
79	Практическая работа «Генеральная уборка класса».ТБ	26.05	

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### *Минимальный уровень*

#### **Учащиеся должны знать :**

- строение дерева;
- листопадные, вечнозелёные и плодовые деревья;
- основные породы деревьев;
- условия, необходимые для жизни деревьев;
- выбирать необходимый инвентарь для каждого вида работ;
- определять режим работы с учётом сезона;
- правила техники безопасности;
- основные виды птиц и заботиться о них;
- жилые и служебные помещения, их назначение;
- порядок уборки жилых и служебных помещений;
- уход за кухонной бытовой техникой и оборудованием;
- виды посуды, назначение, материалы, свойства и особенности ухода за ней;
- режимы и средства для мытья посуды;
- уход за посудомоечной машиной;
- правила техники безопасности при работе на кухне.

### **Учащиеся должны уметь:**

- различать листопадные, вечнозелёные и плодовые деревья;
- ухаживать за основными частями деревьев и приствольным кругом;
- выбирать необходимый инвентарь для каждого вида работ;
- соблюдать правила техники безопасности;
- заботиться о братьях наших меньших – птицах.
- соблюдать порядок уборки жилых и служебных помещений;
- пользоваться бытовой техникой и оборудованием;
- различать виды посуды, назначение, материалы, свойства и особенности ухода за ней;
- пользоваться и ухаживать за посудомоечной машиной;
- соблюдать порядок уборки столовой зоны;
- соблюдать правила техники безопасности при работе на кухне.

### ***Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса***

1. А. И. Галина, Е.Ю. Головинская, технология, «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для 7 класса для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, - Самара: Современные образовательные технологии, 2019. – 96с.
2. Е.Ю. Головинская, технология, «Подготовка младшего обслуживающего персонала» рабочая тетрадь для 7 класса для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, Самара, 2015.- 104с.