

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКАЯ ШКОЛА- ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

Рассмотрено
на методическом совете КГОбУ
«Камчатская школа-интернат
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

Протокол № 1 от 29.08 2022 г.
Председатель Н.А. Захарченко

«Согласовано»
Заместитель директора
по УР КГОбУ «Камчатская
школа-интернат для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

Танина Г.А.
«30» 08 2022 г.

«Утверждаю»
Директор КГОбУ «Камчатская
школа-интернат
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»



Рабочая программа
по профильному труду
для обучающихся специального А и В класса
с интеллектуальными нарушениями, вариант 2

Составитель:
учитель технологии
Гостевская Ю.О.

г. Петропавловск – Камчатский

2022 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Хозяйственно бытовой обслуживающий труд» в рамках предметной области «Технология» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 1599 от 19.12.2014 г., Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 № 4/15 от 22.12.2015 г. и АООП КГОБУ «Камчатская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Работа по хозяйственно-бытовому труду как простой и доступный вид практической деятельности содействует общему развитию детей с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью. Готовит их к самостоятельности в быту.

Цель: формирование навыков социально-адаптивного поведения учащихся, повысить самостоятельность в быту.

Задачи:

- Воспитание положительных личностных качеств обучающихся, а именно: трудолюбия, аккуратности, бережливости, настойчивости, уважительного отношения к людям труда, умения работать в коллективе, способности согласовывать свои действия и желания с действиями и желаниями окружающих людей и др.
- Обучение доступным видам труда: сообщение элементарных знаний, формирование умений и посильных навыков, доступных приемов, развитие самостоятельности при выполнении различных трудовых заданий.
- Формирование организационных умений, дисциплинарных правил и норм: вовремя приходить на занятия, организованно входить в класс, работать на своем рабочем месте, правильно располагать материалы и инструменты, по окончании работы убирать за собой рабочее место,

знать и выполнять правила внутреннего распорядка, соблюдать правила безопасности при работе с инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования и т.п.

Организация работы по предмету.

Систематический курс трудового обучения в специальном А классе рассчитан на 136 часов, по 4 ч в неделю, в специальном В классе на 68 часов, по 2 часа в неделю. Продолжительность урока – 40 минут.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь, предметы санитарного оборудования), школьные помещения.

Структурно и содержательно программа построена с учётом особенностей познавательной деятельности обучающихся. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается в течение нескольких лет, создаёт условия для постепенного наращивания сведений по теме (поэтапность), для постоянного повторения и углубления пройденного и отработки необходимых умений.

Ведущей формой работы учителя с учащимися на уроке является фронтальная работа при осуществлении дифференцированного и индивидуального подхода.

Каждый урок трудового обучения оснащается необходимыми наглядными пособиями, раздаточным материалом, техническими средствами обучения.

Особое внимание обращается на соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при проведении практических работ.

Специальные методы и приёмы работы.

На уроках труда используются как универсальные методы, которые применяются в процессе преподавания всех школьных дисциплин, так и специфические, которые свойственны только урокам труда: использование предметно-операционного плана, использование графического плана, показ двигательной программы трудового приёма

На уроке осуществляется рациональная смена видов деятельности, способствующая разрядке и снижению утомления.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ. Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах.

В процессе обучения профильному труду обеспечивается коррекция высших психических функций обучающихся с нарушением интеллекта.

Учитель использует в работе демонстрационные материалы:

технологические карты изготовления предмета, образцы готовых изделий

Формы контроля в процессе обучения: задания практического характера

Структурное содержание программы.

Программа по хозяйственно-бытовому труду строится по следующим основным разделам: жильё, одежда, обувь, питание, уход за комнатными растениями.

Основное содержание программы.

Специальный А класс (136 часов)

1. Уход за одеждой и обувью. (всего 35 часов, из них 29 часов –практические работы)

Цель

Теоретические знания: изучение названий одежды и обуви: уличной, школьной, домашней.

Смена одежды и обуви по сезонам.

Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки. Правила применения мыла при стирке. Посуда, применяемая для стирки белья.

Приемы стирки и сушки, мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки. Сушка мокрой обуви.

Ежедневное вытряхивание и чистка щеткой своей одежды. Пришивание пуговиц.

Практические работы: стирка носков, носовых платков; чистка верхней одежды щёткой, хранение одежды (спортивная форма), уход за обувью; мелкий ремонт одежды (заплатки, пришивание пуговиц).

Обучающиеся узнают: правила хранения белья до стирки, правила стирки в ручную, разновидность стиральных порошков, правила чистки вещей и мелкий ремонт одежды.

Обучающиеся могут научиться: стирать в ручную мелкие вещи личного гардероба (носки, носовые платки); ухаживать за одеждой и обувью (чистить, сушить, мыть); правильно хранить свою одежду и обувь; производить мелкий ремонт одежды.

2. Уход за жилищем (всего 51 час, из них 46 часов-практические работы)

Цель: формирование социально-адаптированной личности учащегося в процессе трудовой деятельности.

Теоретические знания: виды жилых помещений: общежитие, квартиры, индивидуальные дома.

Правила поведения в квартире.

Ежедневная, периодическая и генеральная уборка. Значение уборки и распорядок дня. Время, отводимое на уборку. Основные требования к уборке в помещении. Разница между текущей и генеральной уборкой. Виды загрязнений различных поверхностей и способы уборки. Правила и сроки проведения генеральной уборки. Этапы проведения. Дезинфицирующие

средства, используемые при генеральной уборке. Специализированное оборудование и техника безопасности при его использовании. Мебель обыкновенная, мягкая, полированная. Правила ухода за мебелью.

Практические работы: очистка и мытье стенной панели двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Обработка полированной мебели. Мытье цветочных поддонов и горшков. Удаление пыли с различных поверхностей и с использованием специальных моющих средств.

Обучающиеся узнают: о правилах безопасности при подготовке к уборке полов; техника безопасности при пользовании средствами для мытья полов, периодичность влажной уборки школьных помещений и различных поверхностей. Средства для мытья пола, для мытья стекол, подоконников.

Обучающиеся могут научиться: работать щёткой, шваброй, протирать пыль с подоконников, очищать стекла и зеркала.

3. Приготовление пищи (всего 34 часов, из них 30 часов - практические работы).

Цель: получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Теоретические знания: основные гигиенические требования к пище. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продуктов в результате долгого хранения. Признаки порчи продуктов. Изучение санитарных и гигиенических требований при приготовлении пищи. Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.

Нормы и режим питания. Основные продукты питания: хлеб, крупяные, мучные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, овощи, фрукты, мясо,

рыба. Последовательность в обработке овощей и фруктов: сортировка, мытье. Хранение пищи и продуктов питания.

Практические работы: мытье столов. Подготовка приборов и специй. Наполнение и размещение на столе приборов и специй. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу.

Сервировка стола к чаю. Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе. Уборка, мытье чайной посуды горячей водой. Просушивание чайной посуды, складывание и хранение. Обработка фруктов и овощей. Нарезание овощей. Приготовление овощных салатов, винегрет.

Обучающиеся узнают: санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Тепловая обработка овощей. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Обучающиеся могут научиться:

- приготовление блюда из сырых и вареных овощей;
- знать физиологию питания (белки, жиры, углеводы);
- классификацию овощей;
- виды тепловой обработки овощей;
- ухаживать за кухонной утварью;
- определять доброкачественность овощей по внешнему виду;
- приготовить овощной салат, винегрет.

4. Уход за комнатными растениями (всего 16 часов, из них 12 часов-практические работы)

Цель: способствовать формированию экологической культуры обучающихся.

Теоретические знания: виды комнатных растений. Правила посадки и ухода, требования к размещению. Полив растений и требования к освещенности, температуре, качеству воды и периодичности полива, приемы для опрыскивания. Удобрения и подкормка. Техника безопасности при уходе за комнатными растениями. Правила выбора растений. Правила обрезки растений. Болезни и лечение. Срок жизни и размножение.

Практические работы: обрезка и сбор сухих листьев. Чистка и промывка поддонов. Подготовка воды для полива и опрыскивания. Обтирание цветочных горшков. Опрыскивание и полив растений.

Обучающиеся узнают: названия комнатных растений, уход за комнатными растениями, технику безопасности при уходе за комнатными растениями.

Обучающиеся могут научиться: уходу за комнатными растениями.

Предметные планируемые образовательные результаты:

Уровни усвоения материала

Минимальный уровень (базовый):

-отбирает с помощью учителя материалы и инструменты, необходимые для работы;

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

- представление об основных свойствах используемых материалов;

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.

Достаточный уровень (повышенный):

- знает и соблюдает правила по технике безопасности;
- умеет работать с учебником как источником знаний;
- умеет работать с рабочей тетрадью;
- дает последовательные ответы на вопросы, выбирает правильный ответ из ряда предложенных вариантов;
- последовательно производит бытовые операции;
- качественно, аккуратно производит бытовые операции.

Метапредметные результаты изучения курса «Трудовое обучение» - сформированность перечисленных ниже универсальных учебных действий (далее – БУД).

Личностные:

- уважительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности.

Коммуникативные :

- использует разные источники и средства для решения поставленных технологических задач

Регулятивные :

- принимает и сохраняет цели и задачи решения типовых практических задач;
- осуществляет коллективный поиск средств их решения;
- определяет последовательность действий перед тем как начать выполнение трудовой операции.

Познавательные :

- использует логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на основе практической деятельности.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплекс, включающий:

№	Название учебника, рабочей тетради	Автор	Издательство	Год издания
1	«Подготовка младшего обслуживающего персонала» Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам	А.И. Галина У.Ю. Головинская	Современные образовательные технологии	2019
2	Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида) 5-8 класс	А.Г. Галле Л.Л. Кочетова	АРКТИ	2016
3	«Подготовка младшего обслуживающего персонала» 5-8 класс. Рабочая тетрадь	Е.Ю. Головинская	СОТ	2016
4	«Подготовка младшего обслуживающего персонала» 5-8 класс. Методическое пособие к учебно-методическому комплексу для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида	Е.Ю. Головинская	СОТ	2016

Литература.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 1599 от 19.12.2014 г.,
2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 4/15 от 22.12.2015 г
3. Учебник «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 5 классов авторов - А.Г.Галле, Е.Ю.Головинская, Издательство - «Современные образовательные технологии», Самара, 2017г.
4. Крылов А.М. Учет индивидуальных особенностей учащихся в организации инструктажа на уроках трудового обучения во вспомогательной школе. // Дефектология. 1993, №5.
5. Мирский С.Л. Особенности профессионального обучения во вспомогательной школе. – М.: Просвещение, 1966.
6. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудоового обучения во вспомогательной школе. – Просвещение, 1988.
7. Мирский С.Л. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении. – М.: Педагогика, 1990.
8. Мирский С.Л. Коррекционная направленность трудового обучения во вспомогательных школах.// Дефектология, 1986, №1.
9. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии. – М., Народное образование, 1998.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

"Подготовка младшего обслуживающего персонала.
Хозяйственно-бытовой труд"

в специальном А классе (1 год бучения) на 136 часов

(4 часа в неделю по учебному плану)
на 2022-2023 учебный год

№	I четверть	Дата
Раздел 1. Уход за одеждой и обувью		
1	Предметы санитарии и гигиены	
2	Уход за одеждой и обувью	
3	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
4	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
5	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
6	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
7	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
8	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
9	Чистка одежды роликом	
10	Вывешивание одежды на «плечики»	
11	Влажно-тепловая обработка изделий	
12	Влажно-тепловая обработка изделий	
13	Влажно-тепловая обработка изделий	
14	Ремонт одежды: заплатки	
15	Ремонт одежды: заплатки	
16	Ремонт одежды: заплатки	
17	Ремонт одежды: пришивание пуговиц	
18	Ремонт одежды: пришивание пуговиц	
19	Ремонт одежды: пришивание пуговиц	
20	Определение необходимости стирки. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Ручная стирка носовых платков.	
21	Застирывание белья, полоскание белья	
22	Застирывание белья, полоскание белья	
23	Стирка воротничков	

24	Подготовка вещей к стирке. сортировка белья по цвету (белое и цветное) Стирка носков	
25	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	
26	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	
27	Уход за обувью	
28	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	
29	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	
30	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	
31	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	
32	Знание (различение) средств для чистки обуви	
33	Сушка мокрой обуви	
34	Нанесение защитного крема на обувь	
35	Нанесение защитного крема на обувь	
Раздел 2. Уход за жилищем		
36	Ежедневная уборка помещения	
37	Ежедневная уборка помещения	
38	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
39	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
40	Мытье панелей, классной доски	
41	Мытье панелей, классной доски	
42	Вытирание поверхности мебели. Мытьё парт	
43	Вытирание поверхности мебели. Мытьё парт	
44	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей Мытье стекол (зеркал)	
45	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекол (зеркал)	
46	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	
47	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	
48	Уборка пола	
49	Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок	
50	Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок	
51	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	
52	Различение основных частей пылесоса	
53	Различение основных частей пылесоса	
54	Различение основных частей пылесоса	
55	Подготовка пылесоса к работе	

56	Чистка поверхности пылесосом	
57	Чистка поверхности пылесосом	
58	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	
59	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	
60	Уборка бытового мусора	
61	Уборка бытового мусора	
62	Уборка бытового мусора	
63	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
64	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
65	Соблюдение последовательности действий при мытье лестниц.	
66	Соблюдение последовательности действий при мытье лестниц.	
67	Соблюдение последовательности действий при мытье лестниц.	
68	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
69	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	
70	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	
71	Мытье лестниц с моющим средством	
72	Мытье лестниц с моющим средством	
73	Мытье лестниц с моющим средством	
74	Мытье пола с моющим средством	
75	Мытье пола с моющим средством	
76	Мытье пола с моющим средством	
77	Мытье пола с моющим средством	
78	Протирание рулонных штор, жалюзи	
79	Протирание рулонных штор, жалюзи	
80	Протирание рулонных штор, жалюзи	
81	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
82	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
83	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
84	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
85	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал,	

	панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
86	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
Раздел 3. Приготовление пищи		
87	Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение техники безопасности на кухне	
88	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	
89	Меню завтрака. Понятия о калорийности продуктов	
90	Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.	
91	Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Складывание салфеток.	
92	Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Складывание салфеток	
93	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды.	
94	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды.	
95	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды.	
96	Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание напитков.	
97	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)	
98	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина, сосиска, сарделька)	
99	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая).	
100	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	
101	Узнавание кондитерских изделий	
102	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)	
103	Чистка фруктов. Резание ножом	
104	Нарезание продуктов кубиками	
105	Натираание продуктов на тёрке	

106	Чистка овощей. Резание ножом.	
107	Нарезание продуктов кубиками	
108	Натираание продуктов на тёрке	
109	Сервировка стола к чаю	
110	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячих напитков (чай, какао)	
111	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячих напитков (чай, какао)	
112	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячих напитков (чай, какао)	
113	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	
114	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	
115	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата	
116	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата	
117	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата	
118	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата (винегрет)	
119	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата (винегрет)	
120	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата (винегрет)	
Раздел 4. Уход за комнатными растениями		
121	Цветоводство. Цветковые растения	
122	Культурные цветковые растения	
123	Дикорастущие цветковые растения	
124	Комнатные цветы. Виды комнатных цветов	
125	Инвентарь за уходом за комнатными растениями	
126	Правила посадки и ухода, требования к размещению растений	
127	Полив растений и требования к освещенности, температуре, качеству воды и периодичности полива	
128	Правила обрезки растений	
129	Правила обрезки растений	
130	Чистка и промывка поддонов	
131	Чистка и промывка поддонов	
132	Подготовка воды для полива и опрыскивания.	

	Обтирание цветочных горшков	
133	Подготовка воды для полива и опрыскивания. Обтирание цветочных горшков	
134	Опрыскивание и полив растений	
135	Опрыскивание и полив растений	
136	Повторение пройденного материала	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

"Подготовка младшего обслуживающего персонала.
Хозяйственно-бытовой труд"

в специальном В классе (1 год бучения) на 68 часов

(2 часа в неделю по учебному плану)
на 2022-2023 учебный год

№	I четверть	Дата
Раздел 1. Уход за одеждой и обувью		
1	Предметы санитарии и гигиены	
2	Уход за одеждой и обувью	
3	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
4	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
5	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
6	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
7	Чистка одежды роликом	
8	Вывешивание одежды на «плечики»	
9	Влажно-тепловая обработка изделий	
10	Влажно-тепловая обработка изделий	
11	Застирывание белья, полоскание белья	
12	Застирывание белья, полоскание белья	
13	Стирка воротничков	
14	Подготовка вещей к стирке. сортировка белья по цвету (белое и цветное) Стирка носков	
15	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	
16	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	
17	Уход за обувью	
18	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	
19	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	
20	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	
21	Знание (различение) средств для чистки обуви	
22	Сушка мокрой обуви	
23	Нанесение защитного крема на обувь	
24	Нанесение защитного крема на обувь	

Раздел 2. Уход за жилищем		
25	Ежедневная уборка помещения	
26	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
27	Мытье панелей, классной доски	
28	Вытирание поверхности мебели. Мытье парт	
29	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей Мытье стекол (зеркал)	
30	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	
31	Уборка пола	
32	Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок	
33	Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок	
34	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	
35	Различение основных частей пылесоса	
36	Подготовка пылесоса к работе	
37	Чистка поверхности пылесосом	
38	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	
39	Уборка бытового мусора	
40	Мытье лестниц с моющим средством	
41	Мытье пола с моющим средством	
42	Генеральная уборка помещений (мытьё окон, зеркал, панели дверей, ручек дверей, лестниц и полов)	
Раздел 3. Приготовление пищи		
43	Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение техники безопасности на кухне	
44	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	
45	Меню завтрака. Понятия о калорийности продуктов	
46	Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.	
47	Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Складывание салфеток.	
48	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды.	
49	Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание напитков.	
50	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	

	мороженое)	
51	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая).	
52	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	
53	Узнавание кондитерских изделий	
54	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)	
55	Чистка фруктов. Резание ножом	
56	Нарезание продуктов кубиками	
57	Натираание продуктов на тёрке	
58	Чистка овощей. Резание ножом.	
59	Нарезание продуктов кубиками	
60	Натираание продуктов на тёрке	
Раздел 4. Уход за комнатными растениями		
61	Цветоводство. Цветковые растения	
62	Культурные цветковые растения	
63	Дикорастущие цветковые растения	
64	Комнатные цветы. Виды комнатных цветов	
65	Инвентарь за уходом за комнатными растениями	
66	Правила посадки и ухода, требования к размещению растений	
67	Полив растений и требования к освещенности, температуре, качеству воды и периодичности полива	
68	Правила обрезки растений. Чистка и промывка поддонов. Опрыскивание и полив растений	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

"Подготовка младшего обслуживающего персонала. Хозяйственно-бытовой труд"

в специальном А классе (1 год бучения) на 136 часов (4 часа в неделю по учебному плану)
на 2022-2023 учебный год

№	I четверть	Дата
	Предметы санитарии и гигиены	
	Уход за одеждой	
	Складывание вещей: постельного белья, предметов одежды	
	Складывание вещей: кухонного белья, предметов одежды	
	Чистка одежды роликом	
	Вывешивание одежды на «плечики»	
	Влажно-тепловая обработка изделий	
	Ремонт одежды: заплатки	
	Ремонт одежды: пришивание пуговиц	
	Стирка носовых платков	
	Стирка воротничков	
	Стирка носочков	
	Сушка мокрой обуви	
	Нанесение защитного крема на обувь	
	Обращение с кухонным инвентарем	
	Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды	
	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	
	Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды	
	Знание моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды	
	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды.	
	Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	
	Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание	

	напитков.	
	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)	
	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина, сосиска, сарделька)	
	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая).	
	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	
	Узнавание кондитерских изделий	
	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)	
	Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение техники безопасности на кухне.	
	Чистка овощей. Резание ножом.	
	Нарезание продуктов кубиками	
	Натираание продуктов на тёрке	
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	
	Сервировка стола к чаю.	
	Повторение пройденного материала	
	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекла (зеркала)	
	Мытьё панелей, классной доски.	
	Генеральная уборка классной комнаты	
	Соблюдение последовательности действий при проведении генеральной уборки в классе.	
	Уход за обувью	
	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	
	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	
	Знание (различение) средств для чистки обуви	
	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	

	Уход за вещами..	
	Назначение каждого предмета постельного белья	
	Стирка белья	
	Подготовка вещей к стирке. сортировка белья по цвету (белое и цветное)	
	Определение необходимости стирки. Ручная стирка	
	Наполнение емкости водой. Замачивание белья	
	<u>Знание моющих средств. Выбор моющего средства.</u> Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
	Застирывание белья. Полоскание белья	
	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	
	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	
	Уборка помещения.	
	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
	Вытирание поверхности мебели. Мытьё парт	
	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	
	Уборка пола	
	Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок	
	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	
	Различение основных частей пылесоса	
	Подготовка пылесоса к работе	
	Чистка поверхности пылесосом	
	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	
	Уборка территории	
	Уборка бытового мусора	
	Подметание территории	
	Сгребание травы и листьев	
	Дежурство в классе	
	Генеральная уборка классной комнаты	
	Ремонт книг в школьной библиотеки	
	Повторение пройденного материала	
	Закрепление изученного материала.	

