

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования и науки ХМАО - Югры

Комитет по образованию администрации Белоярского района

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Белоярского района «Средняя общеобразовательная школа с. Казым»

РАССМОТРЕНО

на методическом
совете

Протокол № 1
от 31.08. 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
директора

Секарэ З.М.

Приказ №1
от 31. 08. 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Чаренцева М.В.

Приказ №441
от 31.08.2023 г.

АДАптированная рабочая программа

Шевелевой М.М.

**учебного предмета «Профильный труд, профиль «Подготовка
младшего обслуживающего персонала» (вар.1)**

для обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями)

для обучающихся 7 класса

с. Казым,

2023-2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД»

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.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД»

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах 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 "Профильный труд" 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 культурноисторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования; ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных

профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Профильный труд» входит в предметную область «Технология» и относится к обязательной части учебного плана образования обучающихся с легкой и умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). В индивидуальном учебном плане обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на изучение учебного предмета «Технология» в 7 классах отводится по 7 ч. в неделю, 238 часов в год, 34 учебные недели.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переплетно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

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

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

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

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

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

I. Содержание учебного предмета «Профильный труд» тем учебного курса в 7 классе. 238 часов (по рабочей программе)

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переплетно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

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

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

2. Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

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

4. Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

7 класс. Профильный труд.

Работа на пришкольном участке.

Знакомство с породами деревьев. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.

Уборка лестницы в помещении.

Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение: перила или поручни, материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья.

Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства, правила безопасности при работе. Стирка белья в стиральной машине. Утюжка белья.

Обработка оборудования и уборка на кухне.

Школьная кухня. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Работа в пищеблоке.

Школьный пищеблок. Столовая посуда: виды, назначение. 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.

Просудомоечная машина: ознакомление с работой. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения.

Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, покрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоземлюльсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Ежедневная уборка служебного помещения.

Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Гигиена питания.

Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. Подготовка столового зала общественного питания к приёму посетителей

Первичная обработка овощей.

Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.

Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для чистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.

Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь.

Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение обучающимися АООП, которая создана на основе ФГОС, предполагает достижения ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К личностным результатам освоения ФАООП 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.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты освоения ФАООП УО (вариант 1) образования включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с легкой умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

ФАООП УО (вариант 1) определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью. Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по отдельным предметам не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы. В том случае, если обучающийся не достигает минимального уровня овладения предметными результатами по всем или большинству учебных предметов, то по рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии и с согласия родителей (законных представителей) образовательная организация может перевести обучающегося на обучение по индивидуальному плану или на АООП (вариант 2).

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".

1. Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);
- чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

2. Достаточный уровень:

- определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Минимальный и достаточный уровни достижения предметных результатов по предметной области "Технология" на конец обучения (IX класс), для 7 кл. выделено курсивом.

Минимальный уровень:

- *знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;*
- *представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с*

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

- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);
- чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений обучающихся, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды;
- умение ориентироваться в задании по образцу, применять инвентарь по назначению (с помощью учителя);
- умение соблюдать правила хранения сельхозинвентаря, очищать почву от послеуборочных остатков (с помощью учителя);
- умение готовить моющие средства (с помощью учителя);
- умение определять виды полов, технологически правильно обрабатывать пол, осуществлять уход за уборочным инвентарём, ухаживать за мебелью (с помощью учителя);
- умение работать электрополотером, пылесосом;
- умение правильно выполнять уход за различными видами посуды (с помощью учителя).

- умение ориентироваться с помощью учителя при образцовой стирке белья;
умение устно рассказать о последовательности действий при работе при стирке белья в стиральной машине.

Достаточный уровень:

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

- экономное расходование материалов;

- планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

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

- уметь назвать цветочные культуры, значение цветочных культур, название инвентаря, назначение инвентаря, правила безопасной работы с сельхозинвентарём, правила подготовки сельхозинвентаря к работе, порядок хранения сельхозинвентаря;

- уметь назвать гигиенические требования к уборке помещений, основные моющие средства, их назначение, правила хранения моющих средств, виды полов, особенности обработки различных видов полов, правила ухода за полами, название уборочного инвентаря, правила личной гигиены при мытье полов;

- уметь различать виды мебели, инвентарь для обработки мебели, правила безопасной работы при обработке мебели, моющие средства для обработки мебели;

- уметь чистить ковровые изделия, соблюдая правила техники безопасности при чистке ковровых изделий;

- уметь мыть посуду, соблюдая правила техники безопасности, используя моющие средства;

- уметь осуществлять уход за уборочным инвентарём, соблюдать правила личной гигиены (уход за руками);

- уметь организовать школьное рабочее место, (под руководством учителя) совместную работу в группе, осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- уметь выслушивать предложения и мнения одноклассников, высказывать свои предложения и пожелания, проявление заинтересованного отношения к деятельности своих одноклассников и результатам их работы.

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Введение. 2 ч.					
1	Техника безопасности на уроках труда.	1			
2	Организация рабочего места.	1			
Итого по разделу		2			
Тема 1. Работа на пришкольном участке. 24 ч.					
1.1	Знакомство с породами деревьев.	1			
1.2	Экскурсия.	2			
1.3	Строение дерева: ствол, крона.	1			
1.4	<i>Практическая работа №1.</i> Вспахивание приствольного круга лопатой.	1		1	
1.5	Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1			
1.6	Основные породы деревьев на школьном участке.	1			

1.7	Экскурсия	1			
1.8	Осенний уход за плодовыми деревьями.	2			
1.9	<i>Практическая работа №2. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.</i>	2		2	
1.10	Приствольный круг. Значение.	2			
1.11	Правила вскапывания приствольного круга.	1			
1.12	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1			
1.13	<i>Практическая работа №3. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.</i>	3		3	
1.14	Составление плана подготовки плодового дерева к зиме.	2			
1.15	Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д. <i>Практическая работа №4.</i>	3		3	
Итого по разделу		24		9	
Тема 2. Машинная стирка белья. 16 ч.					
2.1	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность,	3			

	правила пользования.				
2.2	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. <i>Практическая работа №5.</i>	3		3	
2.3	Сортировка белья. <i>Практическая работа №6.</i>	2		2	
2.4	Сортировка и взвешивание грязного белья.	1			
2.5	Отбеливающие и подсинивающие средства, правила безопасности при работе.	1			
2.6	Стирка белья в стиральной машине. Утюжка белья. <i>Экскурсия.</i>	2			
2.7	<i>Практическая работа №7.</i> Подготовка стиральной машины к работе. Стирка.	1		1	
2.8	Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе.	1			
2.9	Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1			
2.10	Уход за машиной после стирки. Уборка рабочего места.	1			
Итого по разделу		16		6	

Тема 3. Уборка лестницы в помещении. 16 ч.					
3.1	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение: перила или поручни, материалы для изготовления). <i>Экскурсия.</i>	2			
3.2	Моющие средства. <i>Практическая работа №8.</i>	3		3	
3.3	Правила безопасности при уборке лестницы.	2			
3.4	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1			
3.5	Подметание лестницы. Уборка мусора.	2			
3.6	<i>Практическая работа №9. Подметание лестницы. Уборка мусора. Мытье лестницы моющими средствами.</i>	3		3	
3.7	Протирка перил (поручней). <i>Практическая работа №10. Протирка перил (поручней). Уход за инвентарем.</i>	2		2	
3.8	Мытье лестницы моющими средствами.	1			
	Итого	16		8	

	Тема 4. Обработка оборудования и уборка на кухне. 16 ч.				
4.1	Школьная кухня.	1			
4.2	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. <i>Экскурсия.</i>	2			
4.3	Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2			
4.4	<i>Практическая работа №11,12. Мытье кухонного инвентаря.</i>	2		2	
4.5	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	2			
4.6	<i>Практическая работа №13. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Чистка кухонного стола.</i>	3		3	
4.7	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1			
4.8	<i>Практическая работа №14. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны.</i>	2		2	
4.9	<i>Уборка кухни.</i>	1		1	

	Итого	16		8	
	Тема 5. Работа в пищеблоке. 16 ч.				
5.1	Школьный пищеблок. <i>Экскурсия</i>	1			
5.2	Столовая посуда: виды, назначение. <i>Экскурсия.</i>	2			
5.3	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1			
5.4	<i>Практическая работа №15. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.</i>	1		1	
5.5	<i>Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.</i>	1		1	
5.6	<i>Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.</i>	1		1	
5.7	<i>Сушка посуды и столовых приборов.</i>	1		1	
5.8	Обязанности мойщицы посуды.	1			
5.9	Спецодежда работника кухни, уход и хранение.	1			
5.10	<i>Практическая работа №16. Уборка моечного отделения.</i>	2		2	

5.11	Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе.	2			
5.12	Посудомоечная машина: ознакомление с работой. <i>Экскурсия.</i>	1			
5.13	Уборка моечного отделения.	1			
	Итого	16		6	
	Тема 6. Генеральная уборка помещения. 16 ч.				
6.1	Очистка и мытье стеной панели и двери, подоконника, покрашенных масляной краской.	2			
6.2	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	2			
6.3	<i>Практическая работа №17. Обработка стеной панели, подоконника, двери.</i>	2		2	
6.4	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	2			
6.5	<i>Практическая работа №18. Мытье цветочных поддона и горшка.</i>	2		2	

6.6	<i>Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.</i>	1		1	
6.7	<i>Обработка полированной мебели. Уход за инвентарем.</i>	1		1	
6.8	Средства для обработки полированной мебели.	2			
6.9	Санитарно - гигиенические правила при выполнении перечисленных работ	2			
	Итого	16		6	
	Тема 7. Ежедневная уборка служебного помещения. 16 ч.				
7.1	Общее представление о работе учреждения (предприятия).	2			
7.2	Значение документации (важность).	2			
7.3	<i>Уборка письменного стола (Практическая работа №19), настольного светильника.</i>	3		3	
7.4	Правила электробезопасности.	2			
7.5	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	2			
7.6	<i>Практическая работа №20. Уборка стола,</i>	2		2	

	<i>наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления.</i>				
7.7	<i>Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.</i>	1		1	
7.8	<i>Размораживание, мытье и протирка холодильника.</i>	2		2	
	Итого	16		8	
	Тема 8. Гигиена питания. 17 ч.				
8.1	Продукты: виды, значение для питания.	3			
8.2	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	2			
8.3	Признаки порчи продукта.	2			
8.4	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	3			
8.5	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. <i>Экскурсия.</i>	2			
8.6	<i>Личная гигиена работника общественного питания. Практическая работа №21.</i>	2		2	
8.7	Профилактическое медицинское	1			

	обследование работника пищеблока.				
8.8	Подготовка столового зала общественного питания к приёму посетителей. <i>Экскурсия</i>	2			
	Итого	17		2	
	Тема 9. Первичная обработка овощей. 26 ч.				
9.1	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	3			
9.2	<i>Практическая работа №22,23. Определение качества овощей.</i>	3		3	
9.3	<i>Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола.</i>	3		3	
9.4	Обработки сушеных овощей.	2			
9.5	Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование.	3			
9.6	Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	2			
9.7	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. <i>Экскурсия.</i>	4			

9.8	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	2			
9.9	<i>Практическая работа №24.Замачивание сушеных овощей.</i>	1		1	
9.10	<i>Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.</i>	2		2	
9.11	<i>Подбор инструментов для обработки овощей.</i>	1		1	
	Итого	26		10	
	Тема 10. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. 17 ч.				
10.1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. <i>Экскурсия.</i>	2			
10.2	Оборудование овощного цеха. <i>Экскурсия.</i>	2			
10.3	Корнеплоды, виды.	2			
10.4	Основные требования к обработке, нормы отходов.	1			

10.5	<i>Практическая работа №25.Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов.</i>	2		2	
10.6	<i>Практическая работа №26.Мытье зелени.</i>	2		2	
10.7	Нож для чистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.	1			
10.8	<i>Практическая работа №27, Наблюдение за работой картофелечистки.</i>	2		2	
10.9	<i>Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.</i>	2		2	
10.10	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	11			
	Итого	17		8	
	Тема 11. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. 25 ч.				
11.1	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	1			
11.2	<i>Правила уборки отделения. Практическая работа №28.Сгребание, подметание, сбор</i>	1		1	

	<i>и удаление мусора.</i>				
11.3	Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.	1			
11.4	Мытье стен и полов с разным покрытием.	2			
11.5	Правила сбора, хранения и удаления отходов. <i>Экскурсия.</i>	2			
11.6	Уборочный инвентарь.	1			
11.7	<i>Практическая работа №29. Разгрузка тележки в моечном отделении. Сбор пищевых отходов.</i>	2		2	
11.8	Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье ручную столовую посуду, приборов, подносов.	2			
11.9	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	2			
11.10	Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1			
11.11	Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.	2			

11.12	Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).	2			
11.13	Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря, тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.	2			
11.14	Сушка посуды, инвентаря и тары.	1			
11.15	Уборка пола. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	3			
	Итого	25		3	
	Тема 12. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. 25 ч.				
12.1	Организация работы моечного отделения.	2			
12.2	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.	2			
12.3	<i>Практическая работа №30. Сбор грязной посуды и подносов в тележку.</i>	2		2	

12.4	Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	2		2	
12.5	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	4			
12.6	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). <i>Экскурсия.</i>	3			
12.7	Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1			
12.8	Правила безопасности при мойке посуды.	2			
12.9	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	2			
12.10	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. <i>Экскурсия.</i>	2			
12.11	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	2			
12.12	Спецодежда, применяемая при мойке.	1			
	Итого	25		4	
	Обобщение. 6 ч.				
	Итоговое обобщение.	6			

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	238		78	

Приложение 2

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	№ в теме	Тема урока	Дата проведения урока по плану	Дата корректировки	Электронные Цифровые Образовательные ресурсы	Домашнее задание
		Введение. 2 ч.				
1	1	Техника безопасности на уроках труда.				
2	2	Организация рабочего места.				
		Тема 1. Работа на пришкольном				

		участке. 24 ч.				
3	1	Знакомство с породами деревьев.				
4	2	Экскурсия.				
5	3	Экскурсия.				
6	4	Строение дерева: ствол, крона.				
7	5	<i>Практическая работа №1.</i> Вскапывание приствольного круга лопатой.				
8	6	Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.				
9	7	Основные породы деревьев на школьном участке.				
10	8	Экскурсия				
11	9	Осенний уход за плодовыми деревьями.				
12	10	Осенний уход за плодовыми деревьями.				
13	11,	<i>Практическая работа №2.</i> Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.				
14	12					

15	13,	Приствольный круг. Значение.				
16	14	Приствольный круг. Значение.				
17	15	Правила вскапывания приствольного круга.				
18	16	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.				
19	17	<i>Практическая работа №3. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.</i>				
20	18,					
21	19					
22	20,	Составление плана подготовки плодового дерева к зиме.				
23	21					
24	22	Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д. <i>Практическая работа №4.</i>				
25	23	Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д. <i>Практическая работа №4.</i>				
26	24	Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д. <i>Практическая работа №4.</i>				

		Тема 2. Машинная стирка белья. 16 ч.			
27-29	1,2,3	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.			
30-32	4,5,6	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. <i>Практическая работа №5.</i>			
33-34	7,8	Сортировка белья. <i>Практическая работа №6.</i>			
35	9	Сортировка и взвешивание грязного белья.			
36	10	Отбеливающие и подсинивающие средства, правила безопасности при работе.			
37-38	11, 12	Стирка белья в стиральной машине. Утюжка белья. <i>Экскурсия.</i>			

39	13	<i>Практическая работа №7. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка.</i>				
40	14	<i>Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе.</i>				
41	15	<i>Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.</i>				
42	16	<i>Уход за машиной после стирки. Уборка рабочего места.</i>				
43-44	1,2	Тема 3. Уборка лестницы в помещении. 16 ч. <i>Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение: перила или поручни, материалы для изготовления). Экскурсия</i>				
45-47	3-5	<i>Моющие средства. Практическая работа №8.</i>				

48-49	6-7	Правила безопасности при уборке лестницы.				
50	8	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.				
51-52	9-10	Подметание лестницы. Уборка мусора.				
53-55	11-13	<i>Практическая работа №9. Подметание лестницы. Уборка мусора. Мытье лестницы моющими средствами.</i>				
56-57	14-15	Протирка перил (поручней). <i>Практическая работа №10. Протирка перил (поручней). Уход за инвентарем.</i>				
58	16	Мытье лестницы моющими средствами.				
		Тема 4. Обработка оборудования и уборка на кухне. 16 ч.				

59	1	Школьная кухня.				
60	2	Кухонная посуда и инвентарь:				
61	3	виды, назначение, правила ухода. <i>Экскурсия</i>				
62	4	Мытье кухонной посуды:				
63	5	санитарные требования, моющие средства и приспособления.				
64	6	<i>Практическая работа №11,12.</i>				
65	7	<i>Мытье кухонного инвентаря.</i>				
66	8	Правила ухода за алюминиевой,				
67	9	эмалированной и никелированной посудой.				
68-70	10-12	<i>Практическая работа №13. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Чистка кухонного стола</i>				
71	13	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.				
72-73	14-15	<i>Практическая работа №14. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны.</i>				

74	16	<i>Уборка кухни.</i>				
		Тема 5. Работа в пищеблоке. 16 ч.				
75	1	Школьный пищеблок. <i>Экскурсия</i>				
76	2	Столовая посуда: виды, назначение.				
77	3	<i>Экскурсия</i>				
78	4	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.				
79	5	<i>Практическая работа №15. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.</i>				
80	6	<i>Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.</i>				
81	7	<i>Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.</i>				
82	8	<i>Сушка посуды и столовых приборов.</i>				
83	9	Обязанности мойщицы посуды.				

84	10	Спецодежда работника кухни, уход и хранение.				
85 86	11-12	<i>Практическая работа №16. Уборка моечного отделения.</i>				
87 88	13-14	Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе.				
89	15	Посудомоечная машина: ознакомление с работой. <i>Экскурсия.</i>				
90	16	Уборка моечного отделения.				
		Тема 6. Генеральная уборка помещения. 16 ч.				
91	1	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, покрашенных масляной краской.				
92	2					
93	3	Удаление пыли с панели,				

94	4	окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.				
95	5	<i>Практическая работа №17. Обработка стенной панели, подоконника, двери.</i>				
96	6					
97	7	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.				
98	8					
99	9	<i>Практическая работа №18. Мытье цветочных поддона и горшка.</i>				
100	10					
101	11	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Уход за инвентарем.				
102	12					
103-104	13-14	Средства для обработки полированной мебели.				
105	15-16	Санитарно - гигиенические правила при выполнении перечисленных				

106		работ.				
		Тема 7. Ежедневная уборка служебного помещения. 16 ч.				
107-108	1-2	Общее представление о работе учреждения (предприятия).				
109-110	3-4	Значение документации (важность).				
111-113	5-7	Уборка письменного стола (<i>Практическая работа №19</i>), настольного светильника.				
114-115	8-9	Правила электробезопасности.				
116-117	10-11	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.				
118-119	12-13	<i>Практическая работа №20. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления.</i>				
120	14-	<i>Очистка корзины для</i>				

121	15	<i>использованной бумаги. Протирка пола.</i>				
122	16	<i>Размораживание, мытье и протирка холодильника.</i>				
123-125	1-3	Тема 8. Гигиена питания. 17 ч. Продукты: виды, значение для питания.				
126-127	4-5	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.				
128-129	6-7	Признаки порчи продукта.				
130-132	8-10	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.				
133-134	11-12	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. <i>Экскурсия</i>				
135	13-14	Личная гигиена работника				

136		общественного питания. <i>Практическая работа №21.</i>				
137	15	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.				
138	16	Подготовка столового зала				
139	17	общественного питания к приёму посетителей. <i>Экскурсия</i>				
		Тема 9. Первичная обработка овощей. 26 ч.				
140-142	1-3	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.				
143-145	4-6	<i>Практическая работа №22,23. Определение качества овощей.</i>				
146-148	7-9	<i>Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола.</i>				

149 150	10-11	Обработки сушеных овощей.				
151 153	12-14	Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование.				
154 155	15-16	Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.				
156- 159	17-20	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. <i>Экскурсия.</i>				
160 161	21-22	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.				
162	23	<i>Практическая работа №24.Замачивание сушеных овощей.</i>				
163 164	24-25	<i>Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.</i>				

165	26	<i>Подбор инструментов для обработки овощей.</i>				
		Тема 10. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. 17 ч.				
166	1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. <i>Экскурсия.</i>				
167	2					
168	3	Оборудование овощного цеха. <i>Экскурсия.</i>				
169	4					
170	5-6	Корнеплоды, виды.				
171						
172	7	Основные требования к обработке, нормы отходов.				
173	8	<i>Практическая работа №25. Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов.</i>				
174	9					

175 176	10-11	<i>Практическая работа №26. Мытье зелени.</i>				
177	12	Нож для чистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.				
178 179	13-14	<i>Практическая работа №27, Наблюдение за работой картофелечистки.</i>				
180	15	<i>Доочистка картофеля вручную.</i>				
181	16	<i>Обработка других видов корнеплодов.</i>				
182	17	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.				
		Тема 11. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. 25 ч.				
183	1	Санитарные требования к территории и помещениям				

		предприятия общественного питания.				
184	2	Правила уборки отделения. <i>Практическая работа №28.</i> Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора.				
185	3	Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.				
186 187	4-5	Мытье стен и полов с разным покрытием.				
188 189	6 7	Правила сбора, хранения и удаления отходов. <i>Экскурсия.</i>				
190	8	Уборочный инвентарь.				
191 192	9-10	<i>Практическая работа №29.</i> Разгрузка тележки в моечном отделении. Сбор пищевых отходов.				

193	11	Сортировка посуды по видам.				
194	12	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.				
195	13	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.				
196	14					
197	15	Наблюдение за работой посудомоечной машины.				
198	16	Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.				
199	17					
200	18-19	Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).				
201						
202	20-21	Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря, тары с применением моющих и дезинфицирующих				
203						

		средств.				
204	22	Сушка посуды, инвентаря и тары.				
205-207	23-25	Уборка пола. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.				
		Тема 12. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. 25 ч.				
208 209	1-2	Организация работы моечного отделения.				
210 211	3-4	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.				
212 213	5-6	<i>Практическая работа №30. Сбор грязной посуды и подносов в тележку.</i>				

214 215	7-8	<i>Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.</i>				
216 219	9-12	Моющие средства: виды, правила составления растворов.				
220 222	13-15	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). <i>Экскурсия.</i>				
223	16	Правила сбора и хранение пищевых отходов.				
224 225	17- 18	Правила безопасности при мойке посуды.				
226 227	19 20	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.				
228 229	21 22	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и				

		просушка. <i>Экскурсия.</i>				
230	23	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.				
231	24					
232	25	Спецодежда, применяемая при мойке.				
233- 238	1-6	Обобщение. 6 ч. Итоговое обобщение. Итоговое обобщение. Итоговое обобщение. Итоговое обобщение. Итоговое обобщение. Итоговое обобщение.				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА 7 КЛАСС

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Бгажнокова И.М., Смирнова Л.В. История Отечества.7 класс Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы – 3-е изд., перераб. – М.: Просвещение, 2018 (Рекомендовано МО и Н РФ).

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Бгажнокова И. М., Карелина И.В. Мир истории. История Отечества. Методические рекомендации. 6-9 кл.; учеб. для общеобразоват. организаций, реализующих адатп. основные общеобразоват. программы – М.; Просвещение, 2017.

Обучение детей с нарушениями интеллектуального развития: (Олигофренопедагогика) /Под ред. Б.П. Пузанова. – М.: Академия,2020.

Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) /М-во просвещения Российской Федерации. – 5е изд. стер. – М.; Просвещение, 2022.

Программа специальных (коррекционных) образовательных организаций VIII вида: 5- 9 кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В. Воронковой. - М.: Издательство ВЛАДОС, 2020.- Сб.2 Подготовка младшего обслуживающего персонала (С. Л. Мирский).

Рабочие программы по учебным предметам ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями. Вариант 1: 5-9 классы: русский язык, чтение, мир истории, история Отечества/ Э. В. Якубовская, М. И. Шишкова, И. М. Бгажнокова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2021 (стр.194-198).

Худенко Е.Д. Естествознание во вспомогательной школе//Коррекционно-развивающая направленность обучения и воспитания умственно отсталых школьников. – М.: МГПИ, 1987.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Библиотека цифрового образовательного контента// Режим доступа:<https://urok.apkpro.ru/>

Цифровой образовательный контент// Режим доступа:<https://educont.ru/>

Методические материалы – Единое содержание общего образования//Режим доступа:<https://edsoo.ru/metodicheskie-materialy/>

Российская электронная школа// Режим доступа:<https://resh.edu.ru/>

