


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 города Лесосибирска»

<p style="text-align: center;">«Рассмотрено»</p> <p style="text-align: center;">Заседание методического объединения</p> <p style="text-align: center;">Протокол №</p> <p style="text-align: center;">« _____ » _____ 2023г.</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДЕНО</p> <p style="text-align: center;">Директор школы Черепанова Т.Б.</p> <p style="text-align: center;">Приказ № 04-422 от 31.08.2023 г.</p> 
--	--

Адаптированная рабочая
Программа по
Предмету «Клининг»
5-9 классы

2023

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	10
III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	16

I. Пояснительная записка

В России такой вид сервиса как «клининг» появился в середине 90-х годов прошлого века. Именно в то время зародились экономические отношения нового уровня. И как следствие, появилась потребность в таком виде бизнеса. Он быстро нашел своих клиентов, стал развиваться, охватил большую территорию. Этим видом оказания услуг пользуется сейчас огромное количество людей. Клининговые услуги вполне может позволить себе любой человек, даже с минимальным финансовым достатком.

На сегодняшний день это огромная, активно развивающаяся отрасль. Услуги клининговых компаний стали широко востребованы как индустриальными и коммерческими предприятиями, так и частным сектором.

«Клининг» с англ. слова («cleaning»), переводится как чистый или чистить (чистка, уборка, наведение порядка) в любом направлении домашнего хозяйства (клининг по уходу за половым покрытием в жилище, клининг по уходу за цветами, клининг по уборке на кухне, на лестничных площадках, на прилегающей территории к жилому дому, удаление загрязнений со стеклянных поверхностей, с люстр, клининг в ванной комнате, спальне, гостиной и т.д.).

Значительное место в общей системе коррекционно-воспитательной работы с обучающимися с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР занимает обучение их бытовому труду, который включает в себя формирование знаний, умений и навыков по уходу за жилищем, одеждой и обувью, уходу за растениями, по организации правильного питания и т.д.

Уроки профессионального труда являются средствами активного познания окружающей действительности, усвоением твердых правил чистоты и порядка, и объединены под единым названием клининговые умения. Поэтому мы разработали программу по теме «Клининг».

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР клининговыми технологиям является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни, получению профессии и дальнейшего трудоустройства. Благодаря занятиям по клинингу реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, овладению простейшими хозяйственно – бытовыми навыками, которые не только снижают зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляют его уверенность в своих силах.

Цель программы – привитие обучающимся знаний, умений и навыков клининговых технологий, необходимых для обеспечения оптимального уровня ведения домашнего хозяйства, самостоятельного жизнеобеспечения и трудовой деятельности на рынке труда после окончания школы.

Основные задачи:

Образовательные

❖ Владеть профессиональными умениями и навыками обучающихся, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей по профессии «клининг».

❖ Владеть умением выполнять доступные клининговые услуги, связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, в покупке продуктов,

в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке стола и др.

❖ Сформировать умение ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы).

❖ Владеть умением предварительно планировать ход работы при выполнении клининговой услуги (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, отчитываться о проделанной работе);

❖ Научить контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

Развивающие

❖ Способствовать развитию умений выполнять доступные бытовые виды работ клининговых услуг: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и др.

❖ Развивать умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

❖ Развивать умения соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

❖ Развивать умения и навыки коммуникативного взаимодействия с группой обучающихся для дальнейшей социализации и трудовой деятельности.

❖ Развивать умения и навыки использовать бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

❖ Развивать жизненные компетенции, позволяющие достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач.

Воспитательные

❖ Воспитывать положительное отношение и интерес к клинингу.

❖ Воспитывать положительные качества личности обучающегося (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.).

❖ Воспитывать уважение к рабочему человеку и продуктам его труда.

❖ Воспитывать привычку к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.

❖ Воспитывать чувства ответственности за качество и своевременность выполняемой работы, а также трудовой дисциплины.

Коррекционные

❖ Исправлять недостатки моторики и совершенствовать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением доступных бытовых поручений.

❖ Способствовать коррекции недостатков познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного развития у них умений выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

Общая характеристика учебного предмета

Организация работы с обучающимися по профилю «Клининг» идет по двум направлениям:

- Обслуживание себя (домашний труд, социальная адаптация).
- Обслуживание людей ближайшего окружения (клининг в жилище).

Рабочая программа по домоводству включает следующие разделы: «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещений», «Уборка территории», «Растениеводство».

В процессе занятий по данной программе у обучающихся вырабатываются практические умения и навыки, необходимые для повседневной жизни. Практическая деятельность, будучи весьма конкретной и простой по содержанию, является наиболее понятной и доступной для обучающихся. Формирование разнообразных клининговых умений становится источником приобретения новых знаний и представлений, необходимых в дальнейшей жизни.

На уроках профессионального труда (клинингу) обучающиеся учатся планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определенных действий. Это важно также и для формирования речи. Этот труд требует участия всех анализаторов.

Большое значение имеет применение на уроках профессионального труда по клинингу простейших счетно-измерительных навыков. Знания, приобретенные обучающимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов найдут свое применение и практическое воплощение на уроках по клинингу.

В процессе работы с обучающимися по формированию клининговых умений формируется положительное отношение и интерес к бытовому труду, выработка привычек к личной гигиене, чистоте и аккуратности, привития навыков культуры поведения, воспитания уважения к труду взрослых.

На уроках по клинингу отрабатываются все трудовые операции по санитарно-гигиеническим требованиям и самообслуживанию.

На уроках по формированию клининговых умений формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом, которая реализуется в дальнейшем во взрослой жизни посредством участия в трудовом процессе клининговых компаний.

Поскольку у обучающихся данной категории снижены охранные рефлексии, обязательным при этом является изучение правил техники безопасности при работе, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию.

Уроки проводятся как в кабинете, так и на пришкольном участке.

Кабинет, в котором проходят занятия, должен быть оснащен по аналогии с домашними бытовыми условиями, чтобы у обучающихся успешно сформировались клининговые умения и навыки. Широкий выбор дидактического и раздаточного материала для каждого обучающегося

приближает его к реальной жизни, помогает переносить полученные знания в реальные жизненные ситуации.

Уроки по клинингу создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия включают в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствуют развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Основной **формой** организации занятий по клинингу является урок. Исходя из цели, задач и содержания учебного материала используются различные **типы** уроков:

- урок изучения нового материала,
- урок закрепления полученных знаний и умений,
- урок проверки знаний и умений,
- комбинированный урок,
- урок-экскурсия,
- урок-игра.

На занятиях по домоводству используются следующие **методы и приёмы**:

- демонстрация,
- наблюдение,
- объяснение,
- экскурсия,
- беседа,
- моделирование реальных ситуаций
- дидактические, сюжетно-ролевые, имитирующие игры,
- упражнения, личностная аналогия, игровые ситуации,
- решение логических задач,
- учебные задания, задания-соревнования, оценивание действий людей в реальных ситуациях,
- чтение и обсуждение литературы,
- рисование, аппликация,
- просмотр и обсуждение фильмов, создание тематических альбомов, стендов.

Дидактический материал подбирается в соответствии с содержанием и задачами урока-занятия, учитывая уровень развития речи каждого ребёнка.

Во время подготовки и проведения уроков учитель должен учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого обучающегося при установлении объема требований к усвоению программного материала. Должны быть предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, а также формы обучения. Особенно важны паузы отдыха, физминутки, аудиотренинги.

Для эффективной реализации данной программы рекомендуется использовать карты отслеживания динамики развития ЗУНов, рабочие тетради.

Рабочая тетрадь для обучающихся необходима для лучшего усвоения учебного материала и повышения мотивационного интереса к нему. Карты отслеживания динамики развития умений и навыков помогут учителю отследить формы развития их у каждого обучающегося.

Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты. При оценке знаний можно руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей нужно поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Из-за плохого понимания детьми обращённой к ним речи, все занятия по предмету сопровождаются не только речью учителя, но и разнообразными средствами невербальной коммуникации, побуждающих обучающихся к взаимодействию. Учитель стимулирует и организует активность каждого ребенка на уроке.

Учебная работа на уроках клининга строится концентрически так, чтобы ранее пройденный материал постоянно включался в новые виды работ, закреплялся и вводился в самостоятельную деятельность детей на различных этапах урока.

В работе с детьми важно не только оценивать полученные знания и умения, но и старательность, трудолюбие, психологический комфорт.

В программе основным принципом является принцип коррекционной направленности. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у воспитанников специфических нарушений.

В основу разработки программы по предмету заложены дифференцированный и деятельностный подходы в обучении обучающихся с умственной отсталостью.

Применение дифференцированного подхода к созданию программы обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с умственной отсталостью возможность реализовать индивидуальный потенциал развития.

Деятельностный подход в образовании строится на признании того, что развитие личности обучающихся с умственной отсталостью школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной). Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

При организации учебного процесса учитель руководствуется следующими дидактическими принципами:

- 1) обучение должно быть направлено на коррекцию недостатков в познавательной деятельности и формирование личностных качеств;

2) методы обучения и виды учебной деятельности на уроке должны быть разнообразны и должны включать в себя наглядность, иллюстративность. На уроке должен быть, дифференцирован раздаточный материал;

3) вся система коррекционной работы должна осуществляться на основе клинического и психолого-педагогического изучения ребенка, индивидуального и дифференцированного подхода.

Программа составлена с учетом основного дидактического принципа - от простого к сложному.

Для эффективности урока необходимо создать учительско - ученическую деятельность. Профессионализм учительской деятельности основан на следующих правилах:

- формирование интереса только через деятельность самих обучающихся с умственной отсталостью;

- совместимость словесности, наглядности, дидактики на уроке;

- мотивация деятельности является решающим в успехе хорошего урока, и это задача учителя;

- перевод внешних мотивов во внутренние - это появление желания учиться.

На уроках истории для детей с нарушениями интеллекта важно использовать разнообразные методы:

1. Объяснительно-иллюстративный метод (учитель объясняет, а дети воспринимают, осознают и фиксируют в памяти).

2. Репродуктивный метод (воспроизведение и применение информации).

3. Метод проблемного изложения (учитель ставит проблему и показывает путь ее решения).

4. Частично-поисковый метод (дети пытаются сами найти путь к решению проблемы).

5. Исследовательский метод (учитель направляет, дети самостоятельно исследуют).

Ценностные ориентиры содержания курса направлены на формирование представлений о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей.

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Программа составлена с учётом психофизических особенностей, учащихся с нарушением интеллектуального развития и направлена на обеспечение развития личности на основе отечественных духовных, нравственных и культурных традиций. В её основе лежит:

- создание условий для воспитания гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека

- формирование нравственных чувств, этического сознания и духовно-нравственного поведения

- воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни,

- воспитание ценностного отношения к прекрасному

-воспитание патриотических, интернациональных, эстетических и экологических чувств учащихся.

Контрольный учёт теоретических знаний учащихся осуществляется путём бесед, устного и письменного опросов, тестирования. Отслеживание и контроль за формированием практических умений и навыков в различных областях жизни осуществляется в процессе выполнения коллективных и индивидуальных практических работ.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Программа предмета реализуется через внеурочную деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

предмет	класс	часов в неделю	I четверть	II четверть	I полугодие	III четверть	IV четверть	II полугодие	год
Клининг	7	1							34ч

II. Содержание учебного предмета

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью.

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Растениеводство

Выращивание комнатных растений. Виды комнатных растений. Отличительные особенности поверхности листьев гладкие, бархатистые, колючие. Определение необходимости полива растения. Определение количества воды для полива. Полив растения. Рыхление почвы. Пересадка растения. Размножение растений (пересадка, перевалка, черенками, листьями, корнями, луковичками). Мытье растения, способы удаления пыли с листьев. Опрыскивание растений. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов.

Ознакомление с инвентарем. Инвентарь для ухода за растениями. Различение. Приемы пользования. Устройство. Правила техники

безопасности. Приемы работы с инструментами в работе с растениями. Уход и хранение инвентаря. Использование спец. одежды, средства защиты рук (резиновые перчатки, кремы)

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня

в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

5. Требования к уровню подготовки обучающихся по предмету

Результативность обучения каждого обучающегося с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР оценивается с учётом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы по клинингу представляет собой описание возможных результатов образования детей данной категории на весь период обучения.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися по предмету является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Ожидаемые личностные результаты освоения заносятся в специальную индивидуальную программу развития каждого ребёнка с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Требования к результатам освоения программы по предмету направлены на формирование двух групп результатов: личностных и предметных.

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при

выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Растениеводство

Выращивание комнатных растений. Виды комнатных растений. Отличительные особенности поверхности листьев гладкие, бархатистые,

колючие. Определение необходимости полива растения. Определение количества воды для полива. Полив растения. Рыхление почвы. Пересадка растения. Размножение растений (пересадка, перевалка, черенками, листьями, корнями, луковичками). Мытье растения, способы удаления пыли с листьев. Опрыскивание растений. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов.

Ознакомление с инвентарем. Инвентарь для ухода за растениями. Различение. Приемы пользования. Устройство. Правила техники безопасности. Приемы

5. Требования к уровню подготовки обучающихся по предмету

Результативность обучения каждого обучающегося с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР оценивается с учётом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы по клинингу представляет собой описание возможных результатов образования детей данной категории на весь период обучения.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися по предмету является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Ожидаемые личностные результаты освоения заносятся в специальную индивидуальную программу развития каждого ребёнка с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Требования к результатам освоения программы по предмету направлены на формирование двух групп результатов: личностных и предметных.

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыка сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты по предмету «Клининг» для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью планируются с учётом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Предметные результаты освоения программы:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Система оценки достижения возможных результатов освоения адаптированной основной образовательной программы обучающимися с умственной отсталостью.

Оценка достижений производится путем фиксации фактической способности к выполнению действия или операции, обозначенной в качестве возможного результата **личностного развития** по следующей шкале:

- 0 – не выполняет, помощь не принимает.
- 1 – выполняет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи.
- 2 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом.
- 3 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.
- 4 – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции.
- 5 – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

На основании сравнения показателей текущей и предыдущей оценки экспертная группа делает вывод о динамике развития жизненной компетенции обучающегося с ЛУО за год по каждому показателю по следующей шкале:

- 0 – отсутствие динамики или регресс.
- 1 – динамика в освоении минимум одной операции, действия.
- 2 – минимальная динамика.
- 3 – средняя динамика.
- 4 – выраженная динамика.
- 5 – полное освоение действия.

Оценка достижений **предметных результатов** по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

- 0 – не выполняет, помощь не принимает.
- 1 – выполняет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи.
- 2 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом.
- 3 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.
- 4 – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции.
- 5 – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов по знаниевой составляющей производится путем фиксации фактической способности к воспроизведению (в т.ч. и невербальному) знания, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

- 0 – не воспроизводит при максимальном объеме помощи.
- 1 – воспроизводит по наглядным опорам со значительными ошибками и пробелами.
- 2 – воспроизводит по наглядным опорам с незначительными ошибками.
- 3 – воспроизводит по подсказке с незначительными ошибками.
- 4 – воспроизводит по наглядным опорам или подсказкам без ошибок.
- 5 – воспроизводит самостоятельно без ошибок по вопросу.

На основании сравнения показателей за четверть текущей и предыдущей оценки учитель делает вывод о динамике усвоения АООП каждым обучающимся с УО по каждому показателю по следующей шкале:

- 0 – отсутствие динамики или регресс.
- 1 – динамика в освоении минимум одной операции, действия.
- 2 – минимальная динамика.
- 3 – средняя динамика.
- 4 – выраженная динамика.
- 5 – полное освоение действия

Материально-техническое обеспечение учебного предмета

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Клининг» предусматривает:

- *дидактический материал*: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;

изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

- *Оборудование:* кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Календарно-тематическое планирование

Клининг. 1 час в неделю час.

№ п/п	Дата	Название темы
1	05-09.09	<u>Вводное занятие</u> Цели и задачи обучения клинингу. Техника безопасности труда и личной гигиены.
2	12-16.09	<u>Уход за вещами</u> <u>Виды одежды, обуви. Виды тканей. Правила хранения одежды и обуви. Уход з обувью.</u>
3	19-23.09	Виды стирок: ручная и машинная. Технология ручной стирки
4	26-30.09	Машинная стирка. Уход за школьной формой.
5	03-07.10	Правила хранения обуви. Уход за обувью
6	10-14.10	. Головные уборы. Правила ухода за головными уборами
7	17-21.10	
8	24-28.10	<u>Кухонный инвентарь</u> Использование бытовых приборов для приготовления пищи. Назначение. Включение, выключение.
9	07-11.11	•

10	14-18.11	<u>Приготовление пищи</u> <ul style="list-style-type: none"> • Значение питания в жизни человека. Виды бутербродов. Украшение бутербродов овощами, зеленью
11	21-25.11	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление блюда и подготовка к этому процессу. Соблюдение санитарных норм. Обработка продуктов.
12	28-02.12	.
13	05-09.12	<u>Приготовление салата из капусты.</u>
14	12-16.12	<u>Уборка помещения</u> Сезонная уборка помещения. Определения сезонной уборки
15	19-23.12	уборки: смена и стирка штор, чистка и выбивание паласов
16	26-29.12	<ul style="list-style-type: none"> • Мытье и наведение порядка в кухонном шкафчике. Отработка приемов технологически правильно держать тряпку во время удаления грязи и пыли с полки, вытирание полочек в шкафу, размещение посуды по местам.
17	09-13.01	<ul style="list-style-type: none"> • Удаление пыли с корпуса различной офисной техники.
18	16-20.01	<ul style="list-style-type: none"> • Мойка окон и подоконников. Очистка радиаторов от пыли и загрязнений
19	23-27.01	<u>Уборка территории</u> <ul style="list-style-type: none"> • Инструменты и хозинвентарь. Спецодежда. Правила техники безопасности. Виды покрытия дорожек (твердое, грунтовое). Уход за покрытиями различного вида.
14	30-03.02	<u>Растениеводство</u> <ul style="list-style-type: none"> • Повторение. Комнатное цветоводство. Общее представление о цветах. Виды растений. Инвентарь для ухода за цветами, т/безопасности.
15	06-10.02	<ul style="list-style-type: none"> • Уход за цветами. Рабочие операции по уходу за комнатными растениями (полив, удаление пыли с листьев, сухих листьев, мытье поддонов, цветочных горшков, рыхление почвы, пересадка).
16	13-17.02	<ul style="list-style-type: none"> • Комнатное цветоводство: - отличительные особенности поверхности листьев: *гладкие;

*бархатистые;
*колючие.

№ п/п	№ п/т	Тема:	Кол-во часов	Дата
17	21.02	<u>Кухонный инвентарь</u> • Мерная посуда. Использование мерной посуды. Измерение объема жидкости, сыпучих продуктов. Метка, ее назначение.	1ч.	
18	28.02	• Повторение. Электрические бытовые приборы для приготовления пищи. Техника безопасности. Кухонный комбайн. Эксплуатация. Упражнения во включении и выключении. Т/б.	1ч.	
19	07.03	• Упражнения в соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1ч.	
20	14.03	<u>Приготовление пищи</u> • Соблюдение правил личной гигиены и т/безопасности на кухне. Значение питания в жизни человека.	1ч.	
21	21.03	• Приготовление фруктового киселя. Использование мерной посуды.	1ч.	
22	28.03	• Приготовление салатов из овощей при помощи кухонного комбайна.	1ч.	
23	04.04	<u>Уход за вещами</u> • . Виды одежды, обуви. Виды тканей. Правила хранения одежды и обуви. Уход за одеждой и обувью.	1ч.	
24	11.04	• Общие правила ежедневного ухода за обувью. Принадлежности ежедневного	1ч.	

		ухода за обувью.		
25	18.04	• Головные уборы. Правила ухода за головными уборами. . Правила хранения одежды и обуви. Уход за одеждой и обувью.	1ч.	
26	25.04	<u>Уборка помещения</u> • Сезонная уборка помещения. Определения сезонной уборки: смена и стирка штор, чистка и выбивание паласов.	1ч.	
27	02.05	• Мытьё окон. Подбор моющие и чистящие средства.	1ч.	
28	16.05	• Мытье и наведение порядка в кухонном шкафчике. Отработка приемов технологически правильно держать тряпку во время удаления грязи и пыли с полки, вытирание полочек в шкафу, размещение посуды по местам.	1ч.	
29	22.05	• Протирание пыли с различных элементов интерьера: настенных и осветительных приборов, ваз и других аксессуаров.	1ч.	
30	29.05	<u>Уборка территории</u> Особенности уборки в зимнее время. Инструменты и хозяйственный инвентарь. Спецодежда. Правила техники безопасности. Виды покрытия дорожек (твердое, грунтовое). Технология сгребания снега. Сбор снега в кучи. Колка льда.	1ч.	
31	2.05	<u>Растениеводство</u> Комнатное цветоводство. Виды растений. Правила ухода за растениями. Полив, рыхление, опрыскивание, подкормка.	1ч.	
32		Повторение: Уход за комнатными цветами, размножение.		
33		Виды готовых почвенных смесей и дренажей для комнатных растений. Пересадка комнатных растений, перевалка, размножение.	1ч.	
34				

Клининг. III четверть. 20 час.

№ п/п	№ п/т	Тема:	Кол-во часов	Дата
33	1	<p style="text-align: center;"><u>Кухонный инвентарь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Холодильник: назначение, правила эксплуатации, уход за ним. Изучение устройства холодильника, размещение продуктов в холодильнике и морозильнике, мытье холодильника и морозильника. Т/б при работе с электрическими приборами. 	1ч.	
34	2	<ul style="list-style-type: none"> Узнавание (различение) кухонных принадлежностей для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник и др.). Их назначение. 	1ч.	
35	3	<ul style="list-style-type: none"> Повторение. Обращение с посудой. Различение чистой и грязной посуды. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. 	1ч.	
36	4	<ul style="list-style-type: none"> Узнавание (различение) бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. 	1ч.	
37	1	<p style="text-align: center;"><u>Приготовление пищи</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Место приготовления пищи, оборудование кухни. Повторение санитарно-гигиенических требований к кухне, проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытье посуды и мойки, подметание пола и вынос мусора. 	1ч.	
38	2	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление полуфабрикатов, приготовление бутербродов, канапе, тартинки. 	1ч.	
39	3	<ul style="list-style-type: none"> Заготовка овощей впрок. Квашение, соление овощей. Способы и последовательность соления и квашения овощей. 	1ч.	
40	4	<ul style="list-style-type: none"> Крупы. Общий обзор. Приготовление круп к варке. Технология приготовления каши рисовой молочной. 	1ч.	

41	1	<p style="text-align: center;"><u>Уход за вещами</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила ухода, сезонного хранения постельных принадлежностей: подушек, одеял, матрасов. 	1ч.	
42	2	<ul style="list-style-type: none"> • Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Классификация одежды по назначению, определение лицевую и изнаночную сторону одежды. Последовательности складывания одежды. 	1ч.	
43	3	<ul style="list-style-type: none"> • Утюжка. Технология отглаживания различной одежды. Техника безопасности. 	1ч.	
44	4	<ul style="list-style-type: none"> • Машинная стирка. Сортировка белья. Установка программы и температурного режима. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Мытье и сушка машины. 	1ч.	
45	1	<p style="text-align: center;"><u>Уборка помещения</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Светильники. Уход за ними. Техника безопасности при работе со стеклом, моющими и чистящими средствами. Последовательность мытья светильника, выбор и подготовка инвентаря и моющих средств по уходу за ними. 	1ч.	
46	2	<ul style="list-style-type: none"> • Функциональное назначение предметов мебели: кровать, гардероб, письменный стол. Шкаф для книг и игрушек. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. 	1ч.	
47	3	<ul style="list-style-type: none"> • Выбивание и встряхивание дорожек, коврика. Виды ковровых покрытий и их назначение, инвентарь для ухода за ковровыми покрытиями, чистка паласа влажным веником, пылесосом, выбивание и вытряхивание дорожки, коврика. 	1ч.	
48	4	<ul style="list-style-type: none"> • Итоговый тренинг «Генеральная уборка». Определение чистоты и загрязненности помещения; определение последовательности подметания пола; определение инвентаря для уборки; чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема. 	1ч.	
49	1	<p style="text-align: center;"><u>Уборка территории</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологический цикл работ по уборке школьного двора в весеннее время. Инструменты и хоз. инвентарь. Спецодежда. Правила техники безопасности. 	1ч.	

		Технология подметания, сгребания листвы и мусора. Его переноска. Сбор в кучи.		
50	1	<u>Растениеводство</u> • Комнатное цветоводство. Размножение растений (пересадка, перевалка, черенками, листьями, корнями, луковицами).	1ч.	
51	2	• Инвентарь для ухода за растениями. Различение. Приемы пользования. Режим полива и опрыскивания.	1ч.	
52	3	• Технология удаления пыли с листьев цветов в зависимости от формы листа и его структуры (гладкие, пушистые, колючие). Инвентарь.	1ч.	

Клининг. IV четверть. 16 час.

№ п/п	№ п/т	Тема:	Кол-во часов	Дата
53		<u>Кухонный инвентарь</u> Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1ч.	
54		Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1ч.	
55		Повторение. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Резка овощей.	1ч.	

		<u>Приготовление пищи</u>		
56		Салаты. Виды. Правила и условия их хранения. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Выбор посуды для приготовления салата. Сервировка стола, оформление и подача салата, дегустация.	1ч.	
57		Вторые блюда и их виды. Гарниры для вторых блюд. Технология приготовления гарниров из риса, гречки, макарон.	1ч.	
58		Виды бутербродов. Украшение бутербродов овощами, зеленью.	1ч.	
59		Посуда: чайная, столовая. Уход за посудой, хранение. Печеные яблоки с медом в аэрогриле.	1ч.	
60		Приготовление блюд в микроволновой печи.	1ч.	
		<u>Уход за вещами</u>		
61		Повторение. Ручная стирка. Стирка белья. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо грязных мест. Последовательность стирки.	1ч.	
62		Повторение. Различия белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, кухонное, для гигиенических целей).	1ч.	
63		Повторение. Различия составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1ч.	
		<u>Уборка помещения</u>		
64		Повторение. Уборка в жилище, виды уборки в помещении. Влажная уборка в помещении. Технология, моющие средства.	1ч.	
65		Уборка в классе. Последовательность уборки, проветривание, мытье классной доски, вынос мусора, подметание.	1ч.	
66		Уход за бытовыми э/приборами: пылесос, холодильник, телевизор, компьютер.	1ч.	
		<u>Растениеводство</u>		
67		Повторение: Уход за комнатными цветами, размножение.	1ч.	
68		Спец. одежда: рукавицы, перчатки, халат, фартук. Подготовка земли к посеву. Посадка комнатных растений.	1ч.	

